Molkerei-Zeitung

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle **Beiträge**, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 1. **Hildesheim**, den 1. Januar 1910. 24. Jahrgang.

An unsere Leser!

Mit dieser Nummer beginnt die „Molkerei-Zeitung" ihren **24. Jahrgang.** Infolge stetiger, nie erlahmender Arbeit der Redaktion für die Gesamtinteressen des deutschen Molkereiwesens hat sich die Abonnentenzahl unseres Blattes von Jahr zu Jahr erhöht, so daß wir jetzt eine regelmäßige Auflage von

9000 Exemplaren

zu verzeichnen haben, welche an jedem Erscheinungstage an nicht weniger als **3043** Postanstalten zur Versendung gelangen.

Konnten wir uns bisher in der Woche mit **einmaligem Erscheinen** begnügen, so führten die mehrmals wöchentlich herauskommenden Butter-Notierungen, die zahlreichen Stellen-Anzeigen, das immer umfangreicher werdende redaktionelle Material, doch mehr und mehr zu der Notwendigkeit, die Zeitung

wöchentlich zweimal

erscheinen zu lassen. Ohne Erhöhung des Postbezugspreises wird dieselbe fernerhin **jeden Mittwoch** und **Freitag abend** zur Versendung gelangen.

Da die Notierungsdepeschen von Berlin und Hamburg an diesen Tagen erst im Laufe des Nachmittags eintreffen, so bedingt die binnen wenigen Stunden zu erfolgende Fertigstellung und Postauflieferung einer so hohen Zeitungsauflage die vollkommensten technischen Einrichtungen. Wir waren deshalb genötigt, speziell für Herstellung unserer Zeitung eine

eigene Druckerei

mit Setzmaschinenbetrieb und kompletter Stereotypie einzurichten. In derselben sind 4 große Schnellpressen neuester und vollkommenster Konstruktion neben zahlreichen kleineren Maschinen, die von 9 Elektromotoren betrieben werden, in

Diese **eigene Druckerei** ermöglicht es uns, mehr noch als bisher schon, unseren Abonnenten durch kostenfreie Liefer[illegible] molkereigewerblichen, sowie genossenschaft[illegible]aren und Plakaten, Vervielfältigung von [illegible]lieferungsverträgen, Dienst- und Lehr[illegible] Genossenschafts-Statuten usw. dienen zu können, [illegible]ben außerdem jeden Mittwoch und Freitag gleichzeitig mit der „Molkerei-Zeitung" eine

Sonderausgabe offener Molkerei-Stellen

herausgeben. Jeder Stellesuchende, welcher uns seine Adresse angibt, erhält stets die nächsten 3 Nummern dieser Sonderausgabe **vollständig kostenfrei** zugesandt. Dadurch gewährleisten wir auch für die Folge allen in der „Molkerei-Zeitung" veröffentlichten **Stellen-Angeboten** denselben hervorragenden Erfolg, welcher in Molkereikreisen seit langer Zeit allseitig bekannt und öffentlich anerkannt ist.

Die **eigene Druckerei** führt ferner ganz von selbst zur Begründung eines

Milchwirtschaftlichen Verlags

wobei es keines besonderen Hinweises bedarf, daß unsere in allen Molkereien Deutschlands verbreitete und gelesene Zeitung das einzige Organ ist, durch welches alle literarischen Erzeugnisse auf dem Gebiet des deutschen Molkereiwesens allen Interessenten bekannt gemacht werden können.

So bedeutet der diesmalige Jahreswechsel für uns einen Wendepunkt zu neuem Schaffen, zu neuer erweiterter Tätigkeit. Mehr als bisher sind wir dabei auf die tatkräftige Unterstützung unserer verehrten langjährigen Mitarbeiter angewiesen, mehr noch als bisher werden wir bestrebt sein, daß die „Molkerei-Zeitung" allen ihren Lesern ein treuer Ratgeber in allen Fragen des praktischen Molkereiwesens sein und bleiben werde. In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Freunden ein

[illegible]kliches neues Jahr!

[illegible]erlag und Redaktion der Molkerei-Zeitung.

er, herstammend aus den
.909.

Molkereibeamte an der Mol=
kammer für die Rheinprovinz in
ter und Betriebsleiter an der Mol=
skammer für die Rheinprovinz zu
für Molkereiwesen zu Wreschen.

m 2. Dezember 1909. — Zur Vorschrift
chafts= und Sammelmolkereien nach dem
Kommission des Vereins der am Butter=
- Wochenübersicht über die Schweinepreise.
htswidrige Anwendung der Bezeichnung Voll=
en Städte Baierns im Jahre 1908. — Geschäft=
n den Städten. — Bestrafter Butterpantscher.
chung. — Fingierter Einbruchsdiebstahl in einer

g mit Genossenschaftsmolkereien. — Unangenehme
für die Molkereien. — Fettgehalt der Buttermilch.

Die Bilanz.

Mit dem Ende des Kalenderjahres endet auch in den meisten Betrieben das Geschäftsjahr. Den erfahrenen Betriebsleitern und Buchhaltern kann man um diese Zeit für den Abschluß und die Bilanz nichts Neues sagen, aber den jüngeren Beamten dürfte ein Hinweis auf die Abschlußarbeiten willkommen sein.

Bilanzsorgen soll es in keiner Molkereigenossenschaft geben. Die Buchungen, die die Bilanz notwendig macht, sind nicht schwieriger, oder besser gesagt, sie sind genau so leicht wie die laufenden Buchungen des Jahres.

Um das Verständnis für die Bilanzstellung zu fördern, fragen wir zuerst:

Was ist die Bilanz?

Gewiß ist sie ein Nachweis des Vermögensstandes des Unternehmens und in Verbindung mit dem Gewinn= und Verlustkonto ein Nachweis über den Reingewinn oder den Verlust des Betriebsjahres; sie ist die Ermittelung, ob eine Vermehrung oder eine Verminderung des Vermögens durch den Betrieb des letzten Jahres vorgekommen ist. Wir dürfen auch zweckmäßig die Bilanzstellung als ein Abrechnen und als eine Übergabe zwischen dem alten und dem neuen Jahre auffassen. Der Wirtschafter des alten Jahres übergibt dem des neuen Jahres das, was sich an Vermögen, an Schulden, an Gewinn oder auch an Verlust aus der Abrechnung mit den einzelnen Zweigen des Betriebes am Scheid[illegible] Jahre ergibt. Die Übergabe erfolgt nicht ohn[illegible] durch Vermittlung des Bilanzkontos. Um die [illegible] alten Wirtschaftsjahre vollziehen zu können, m[illegible] Hülfskonten bedienen. Das sind Gewinn= und [illegible]s Bilanzkonto.

Wir wollen sodann die Frage zu beantworten [illegible]as ist zu tun, bevor man im Buche die Bilanz aufstellen kann?

Hierbei kommen gesetzliche Vorschriften in Frage. Das Handelsgesetzbuch sagt: Der Kaufmann hat seine Grundstücke, seine Forderungen und Schulden, den Betrag seines baren Geldes und seine sonstigen Vermögensgegenstände genau zu verzeichnen, dabei den Wert der einzelnen Vermögensgegenstände anzugeben. Sämtliche Vermögensgegenstände und Schulden sind nach dem Werte anzusetzen, der ihnen in dem Zeitpunkte beizulegen ist, für welchen die Aufstellung stattfindet. Zweifelhafte Forderungen sind nach ihrem wahrscheinlichen Werte anzusetzen, uneinbringliche Forderungen sind abzuschreiben.

Für den Betriebsleiter oder Geschäftsführer einer Molkereigenossenschaft heißt die Ausführung dieser Vorschrift in Verbindung mit sonstigen genossenschaftlichen und kaufmännischen Grundsätzen etwa folgendes:

1. Am Abend des letzten Tages des Geschäftsjahres ist der Kassenbestand festzustellen. Dieser darf sich für die Bilanz nicht mehr verändern. Es ist also unstatthaft, Zahlungen oder Einnahmen der ersten Tage des neuen Jahres noch für das alte Jahr zu buchen. Geldsendungen, die im neuen Jahre eingehen, gelten nur als Eingänge des neuen Jahres. Das Milchgeld für Dezember, das naturgemäß erst im Januar gezahlt werden kann, muß auch als Zahlung im neuen Jahre gebucht werden. Es erscheint als Schuldposten des alten Jahres in der Bilanz.

2. Sämtliche Warenvorräte, Butter, Rahm, Milch, Käse sind etwa am Nachmittage des letzten Tages aufzunehmen und zum Einkaufs= oder Herstellungspreise zu berechnen. Darf die Butter gesetzlich zum Verkaufspreise eingestellt werden? Man wird wohl nicht fehl gehen, wenn man auf diese Frage ruhig bejahend antwortet. Es wird ja der Milchpreis nach dem Butterpreise berechnet. Anders ist es, wenn wir vom kaufmännischen Gesichtspunkte aus die Frage betrachten; denn dann müssen wir sagen, es ist besser, den Buttervorrat etwa 10—20 Pf. für das Pfund niedriger einzustellen, als der Marktpreis ist. Die übrigen Vorräte an Kohlen, Öl, Pergamentpapier usw. dürfen nur zum Einkaufspreise eingestellt werden.

3. Über die Aufnahme muß ein Protokoll aufgenommen werden. Die vom Vorstande und Aufsichtsrate bei der Aufnahme beteiligten Mitglieder haben das Protokoll zu unterschreiben. Das Protokoll steht am zweckmäßigsten im Protokollbuche des Vorstandes, denn es ist ja der, der für die ordnungsmäßige Aufnahme der vorhandenen Werte an erster Stelle verantwortlich ist.

4. Es sind mit dem Beginn des neuen Jahres die ausstehende[n] Forderungen und die laufenden Schulden aus dem Hauptbuche fü[r] Schuldner und Gläubiger festzustellen. Wo das monatlich geschieh[t], ist die Arbeit für den letzten Monat bald erledigt. Auch diese Au[f]nahme ist vom Vorstande und Aufsichtsrate mit den Konten de[s] Hauptbuches zu vergleichen. Die Sicherheit der ausstehenden Forde[-] rungen ist zu prüfen! Beide Summen, also die Gesamtforderunge[n] und die Gesamschulden, müssen in der Bilanz erscheinen, nicht etw[a] nur der Saldo. Gleichen diese beiden Summen das Konto Schuldne[r] und Gläubiger nicht aus, so ist ein Fehler bei irgend einer oder au[ch] mehreren Buchungen vorgekommen. Jeder, auch der kleinste Fehle[r] muß aufgesucht werden. Wenige Pfennige können der Unterschie[d] zweier größerer Posten sein.

Besondere Aufmerksamkeit verwende man auf Restzahlunge[n] d. h. Zahlungen, die dem alten Jahre zur Last geschrieben werde[n] müssen. Dahin gehören: Gehalt, Löhne, Milchfuhren, geleistete Ar[-] beiten von Handwerkern usw. Ebenso kann aber auch im alte[n] Jahre schon eine Zahlung für das neue Jahr geleistet worden sein. Man denke an Versicherungsbeiträge, die ja meistens im voraus ge[-] zahlt werden müssen.

Endlich kommen auch die Stückzinsen in Frage. Man tröste si[ch] nicht damit, daß durch die Zahlungen alljährlich doch alles auf di[e] selbe Summe fürs Jahr hinauskomme. Das ist nicht richtig. Di[e] Bilanz muß den Stand des Unternehmens so nachweisen, wie di[e] Vermögenslage tatsächlich an dem Tage war, für den die Bilan[z] aufgestellt wird. Werden aber die Zinsen von dem angeliehene[n] Kapitale alljährlich, z. B. am 1. Juli bezahlt, so ist die Genossen[-] schaft am 31. Dezember bei einer Anleihe von 40 000 M zu 4 v. [H.] außer den 40 000 M auch noch die Halbjahrszinsen mit 800 [M] schuldig. Und diese müssen in der Bilanz aufgeführt werden!

Und nun sei endlich noch kurz die Frage behandelt: Wie i[st] die Abrechnung, die die beiden Jahre miteinan[-] der halten, buchmäßig zu behandeln?

Liefert der Betriebszweig des alten Jahres ein Vermögensstü[ck] ab, so wird es dem Konto des betreffenden Zweiges gut geschriebe[n] und dem Bilanzkonto belastet. Vermögensstücke sind Kassenbestand, laufende Forderungen, Waren, Vorräte, Vorausleistungen, Stück[-] zinsen von Wertpapieren, Grundstücke, Gebäude, Maschinen usw.

Angeliehenes Kapital, laufende Schulden, Geschäftsguthaben, Reserven und Rücklagen sind Schulden des Unternehmens und wer[-] den dem betreffenden Konto für das alte Jahr belastet und auf dem Bilanzkonto unter Haben aufgeführt.

Abschreibungen, Unkosten erscheinen im Soll des Verlust= un[d] Gewinnkontos, der Ertrag eines Zweiges im Haben des Verlust[-] und Gewinnkontos.

Hat das alte Jahr alles an das Bilanzkonto [illegible] und Gewinnkonto abgeliefert, so kommt die letzte Buchung, de[r] Schlußstein unserer Arbeit. Der Saldo vom Verlust= und Gewinn[-] konto muß das Bilanzkonto ausgleichen. Die Buchführung erhäl[t] dadurch, daß der Saldo des Verlust= und Gewinnkontos das Bilanz[-] konto ausgleicht, gewissermaßen die Bestätigung ihrer Richtigkeit.

Es ist ja klar, haben wir im Geschäftsjahr mehr verdient, al[s] unsere Unkosten aufbrauchten, so sind wir reicher geworden, und zwa[r] genau um den Betrag, der sich als Reingewinn ergibt. Haben wi[r] mehr Unkosten als Gewinn gehabt, oder sind wir um Forderunge[n] betrogen worden, so sind wir ärmer geworden, unser Vermögen ha[t] sich verringert. Daher muß der Reingewinn unter Passiva, der Ver[-] lust, die Unterbilanz, unter Aktiva als Ausgleich in der Bilanz er[-] scheinen. —

Die fertige Bilanz muß eine Woche zur Einsicht der Genosse[n] ausliegen. Nach der Generalversammlung wird sie veröffentlicht. Die Zeitungsnummer wird dem Registergerichte eingereicht. In[-] nerhalb sechs Monaten nach dem Schlusse des Geschäftsjahres mu[ß] das alles erledigt sein.

Zur Bilanzsicherheit gehört auch die Bilanzehrlichkeit. Alle[s] Frisieren oder Verschönen von Bilanzen ist unstatthaft und strafbar.

Auch an die Geschäftsberichte mag bei dieser Gelegenheit er[-] innert werden. Wie unsicher die Angaben sind über die Bezahlun[g] der Milch oder des Fettes, die Verwertung der Milch, die Berech[-] nung der Unkosten und nun gar der übliche Reingewinn — das wei[ß] jeder, der sich mit dem Molkereisache, wenn auch nur ganz flüchtig vertraut macht. Es sollte Ehrensache sein, im Geschäftsberichte kein[e] Marktschreierei zu treiben.

Ein Rechenschaftsbericht muß in der Generalversammlung ge[-] geben werden, dort müssen auch Berechnungen und Nachweise geführ[t] werden.

Nur eins lasse man fort: den Vergleich mit „schlechteren Mol[-] kereien“. Es ist das ja doch nur Eigenlob. Mag die Beschränkun[g] für den Augenblick Nachteile bringen — ehrlich währt doch a[m] längsten. Fr.

Mitteilungen.

Über den Kalkgehalt der Frauenmilch. Von Dr. med. Hu[-] nacus. (Biochem. Ztschr. 1909, XXII. Bd. 442.) Infolge des Vor[-] kommens rhachitischer Veränderungen bei Brustkindern haben neuer[-] dings verschiedene Autoren der Vermutung Raum gegeben, daß de[r] mangelhafte Kalkgehalt der Muttermilch die Ursache bildet. D[a] bislang wenig analytisches Material darüber vorliegt, hat Verf. ein[e] größere Anzahl von Kalkbestimmungen in Frauenmilch vorgenom[-] men. Er bestimmte den Kalk nach völliger Zerstörung der organische[n] Substanz durch vorsichtiges Veraschen, indem er ihn aus essigsaure[r]

sung als Oxalat ausfällte und die an Kalk gebundene Oxalsäure
rch Filtration mit Kaliumpermanganat bestimmte. Zunächst stellte
die Schwankungen im Kalkgehalte zu Anfang und am Ende der
ilchentleerung, ferner bei verschiedenen Milchentleerungen des-
ben Tages fest. Die Anfangsmilch war im Allgemeinen etwas
lkreicher als die Endmilch, zwischen Morgen- und Abendmilch
gen sich keine gesetzmäßigen Differenzen. Bei der Untersuchung
r Milch von 12 Ammen, sämtlich im ersten Laktationsmonat, zeig-
sich große individuelle Verschiedenheiten; der Kalkgehalt schwankte
n 0,0333 bis 0,0518 %. Es gibt also Frauen mit kalkarmer und
t kalkreicher Milch; die Möglichkeit, daß die Gesundheit der Kin-
r dadurch beeinflußt wird, liegt vor. Der Kalkgehalt der Milch
ner und derselben Frau ist innerhalb kleiner Zwischenräume sehr
stant; im Laufe der ganzen Laktation läßt sich eine geringe Ab-
hme konstatieren. Verabreichungen von phosphorsaurem und
lchsaurem Kalk in Mengen von 1 g CaO täglich führten nicht zu
ner Erhöhung des Kalkgehaltes der Milch; ebensowenig führte eine
tziehung des Kalkes in der Nahrung zu einer Verminderung des
ilchkalkes. S.

**Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, her-
mmend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien, im
tober 1909.** (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion
r Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißl-
en Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten
utter werden aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich.

utterkon-ollstation	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl										
			19 bis 20	20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	154	—	1	10	38	60	38	7	—	—	—	—
Deterven	Gelderland-Overijssel	256	—	1	9	17	37	54	82	50	6	—	—
indhoven	Nord-Brabant	336	—	—	—	1	5	14	56	115	108	34	3
en Haag	Süd-Holland	120	1	9	7	28	26	34	9	6	—	—	—
roningen	Groningen	86	—	1	16	18	32	12	5	2	—	—	—
euwarden	Friesland	313	—	—	12	45	89	107	51	8	1	—	—
aastricht	Limburg	290	—	—	—	—	2	2	9	40	54	99	84
iddelburg	Seeland	17	—	—	—	—	3	3	—	4	2	3	2
	Insgesamt	1572	1	12	54	147	254	264	219	225	171	136	89

Unterrichts- und Versuchswesen.

**Vortragskursus für Vorsteher und Betriebsleiter von Molkereien an
Molkerei-, Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die
einprovinz in Griethausen.** Vom 15. bis 17. Dezember fand an der
lkerei-, Lehr- und Versuchsanstalt in Griethausen b. Cleve der erste
rtragskursus für Vorsteher und Betriebsleiter von Molkereien statt. Um
swärtigen Teilnehmern den Besuch des Kursus zu erleichtern, wurden
Vorträge in Cleve abgehalten.
Da Herr Lokalabteilungsdirektor Baumann-Wiesbaden ver-
dert, eröffnete Direktor Müller-Griethausen am 15. Dezbr., Nach-
tags 2 Uhr, die Versammlung, zu welcher etwa 24 Teilnehmer erschienen
ren.
Vorträge hielten die Herren: Dir. Feldmann-Bonn über Bank-,
eck- und Wechsel-Verkehr für Molkereien, Dir. Müller-Griethausen:
Mikroorganismen im Molkereibetriebe am 15. Dezbr.; am 16. Dezbr.:
lkereiinstruktor Schwarz-Bonn: Neuere Beobachtungen und Erfah-
gen auf milchwirtschaftlichem Gebiete, Gewerbeinspektor Dr. Heucke-
sel: Die für Molkereien wichtigen Bestimmungen des Gewerbegesetzes
Unfallverhütungsvorschriften für Dampfkessel und Maschine,
Scheffer-Cleve: Die Versicherungsgesetze, Dir. Müller-Griet-
sen: Milchuntersuchung und Milchkontrolle.
Die an die einzelnen Vorträge sich anschließende sehr lebhafte Dis-
sion bewies am besten das den Ausführungen entgegengebrachte Interesse
brachte noch manche beachtenswerte Fragen zur Sprache.
Der 17. Dezember führte dann den größten Teil der Besucher des
rsus noch nach Griethausen. Hier wurde zuerst der Betrieb der Ge-
ssenschaftsmolkerei eingehend besichtigt, darauf die Einrichtungen der
lkerei-, Lehr- und Versuchsanstalt. Dir. Müller besprach mit den
suchern die Rahmansäuerung mittels Reinkulturen und führte mehrere
thoden der Milchuntersuchung nochmals vor.
Besonderes Interesse fand noch die reichhaltige Sammlung der An-
lt an Modellen und sonstigem Demonstrationsmaterial für Unterrichts-
ecke, welches in gleicher Reichhaltigkeit wohl kaum an einer anderen
lkereischule Deutschlands vorhanden sein dürfte.
Nachmittags wurden noch die van den Bergh'schen Margarine-Werke
Cleve besichtigt und die Milchuntersuchungsstelle des Verbandes der
lchproduzenten des Kreises Cleve und der Margarinefabriken, in welcher
Milch von etwa 1100 Lieferanten regelmäßig untersucht wird.
Der Kursus fand bei allen Teilnehmern großen Beifall und es wurde
seitig der Wunsch ausgesprochen, daß derartige Kurse regelmäßig abge-
lten werden möchten, da sie in jeder Hinsicht geeignet seien, anregend
d fördernd auf die Arbeit in der Praxis zu wirken.

**Halbjähriger Lehrkursus für Molkereibeamte an der Molkerei-, Lehr-
d Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in
ethausen bei Cleve.** Zu dem am 1. Januar beginnenden halbjährigen
hrkursus für Molkereibeamte können noch einige Teilnehmer aufge-
mmen werden. Verlangt wird mindestens 2jährige Vorpraxis und Alter
n mindestens 18 Jahren.
Der Unterricht erstreckt sich auf alle Zweige des Molkereiwesens unter
sonderer Berücksichtigung der Käserei, Untersuchung von Milch, Molkerei-
odukten und Molkerei-Hilfsstoffen, Maschinenkunde, Buch- und Geschäfts-
hrung, Viehhaltung und Fütterungslehre, Rechnen und Deutsch (Aufsätze
d Geschäfts-Korrespondenz usw.).

Für die praktische Unterweisung steht der Anstalt der Betrieb der
Genossenschaftsmolkerei in Griethausen zur Verfügung, mit ausge-
dehnter Fabrikation von Holländer Käsen; daneben werden auch andere
Käsesorten zu Unterrichtszwecken hergestellt.
Die Kosten des Kursus stellen sich auf ℳ 50 Honorar und ℳ 250
für Wohnung und Beköstigung in der Anstalt. Die meisten niederrheinischen
Kreise gewähren Kreisangehörigen namhafte Beihülfen zum Besuche der
Anstalt.
Anmeldungen sind an Direktor L. Müller in Griethausen b. Cleve
zu richten, welcher auch gern jede gewünschte Auskunft kostenlos erteilt.
Stellenvermittlung für ehemalige Schüler der Anstalt erfolgt durch
den Direktor.

**Abgangsprüfung an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkerei-
wesen zu Wreschen.** Am 21. Dezember fand an der Versuchsstation und
Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen die Abgangsprüfung des letzten
dreimonatlichen Molkereikursus statt. Der Prüfung unterzogen sich vier
Meieristen. Alle vier Prüflinge bestanden mit Erfolg das Examen und
konnten denselben in Anerkennung ihres besonderen Fleißes seitens des
Kuratoriums Prämien in Gestalt von Büchern verliehen werden.
Beginn des nächsten 3monatlichen Kursus für Meieristen am 8. Ja-
nuar 1910.

Rundschau.

Bericht über die Butterprüfung in Cöln am 2. Dezember 1909. Zu
der Prüfung waren von 29 Molkereien 30 Butterproben eingesandt, und
zwar 22 Proben ungesalzener und 8 Proben gesalzener Butter. Die ge-
ringe Beteiligung der Molkereien an dieser Prüfung ist wohl hauptsächlich
auf den z. Zt. in manchen Molkereien herrschenden Buttermangel zurückzu-
führen; daneben dürfte aber auch die Vermutung, daß man wegen der
zeitigen schlechten Butterverhältnisse ein gutes Ergebnis nicht erzielen
werde, manche Molkerei von der Beschickung der Prüfung abgehalten haben.
Zweck und Einrichtung der Butterprüfungen werden eben noch immer nicht
überall richtig erkannt.
Die Durchführung der Prüfung und Beurteilung der eingesandten
Butterproben geschah in der bisherigen, in früheren Berichten bereits aus-
führlich geschilderten Weise.
Das Ergebnis der Prüfung stand offensichtlich unter dem Einfluß der
ungünstigen Fütterungsverhältnisse (durchweg nicht ganz einwandfreie Be-
schaffenheit der Heuvorräte in Verbindung mit teilweise starker Rüben-
fütterung).
Von den 30 Proben erhielten

					(bei den Prüfungen am 17. 9.	am 14. 5.)
hochfein	(19—20 Punkte)	— Proben	=	— %	(4,76 %	2,56 %)
fein bis hochfein	(18½ „)	— „	=	— „	(4,76 „	2,56 „)
fein	(17—18 „)	10 „	=	33,33 „	(30,95 „	20,51 „)
gut bis fein	(16½ „)	3 „	=	10,00 „	(16,67 „	12,82 „)
gut	(15—16 „)	8 „	=	26,67 „	(33,33 „	43,59 „)
weniger als gut (darunter 2 Proben mit 14½ Punkten = fast gut)		9 „	=	30,00 „	(9,52 „	17,95 „)

Die 22 Proben ungesalzener Butter erzielten zusammen 344 Punkte,
im Durchschnitt pro Probe also 16,545 Punkte *) (16,50; 16,12), die 8 Proben
gesalzener Butter zusammen 126, durchschnittlich also 15,75 Punkte (16,48;
14,9). Die ungesalzene Butter hatte also wiederum merklich besser abge-
schnitten, als die gesalzene.
Von den 30 Butterproben stammten 8 aus pasteurisiertem Rahm, da-
von erhielten 6 das Prädikat „fein", die beiden anderen „weniger als gut"
mit 14½ und 14 Punkten; von den 22 Proben aus nicht pasteurisiertem
Rahm erhielten 4 Proben „fein" und 7 „weniger als gut" mit im einzelnen
12½ bis zu 14½ Punkten.
Geschmacks- und Geruchsfehler wurden 10 mal festgestellt, die in der
Hauptsache auf Verwendung ungeeigneter Futtermittel und ungenügende
Sorgfalt bei der Milchgewinnung und -behandlung, vereinzelt auch auf
mangelhafte Rahmsäuerung und Rahmbehandlung zurückgeführt wurden;
Bearbeitungsfehler sind 2 mal und Salzfehler 1 mal verzeichnet. Der
[illegible] zwischen 13,0 und
17,9 % bei der ungesalzenen Butter und 13,4 bis 16,6 % [illegible]
Butter, er betrug im Mittel 15,18 bzw. 14,36 %.
Bei den neuerdings hier und da zu Tage getretenen Bestrebungen
auf Herabsetzung des gesetzlich zulässigen Wassergehaltes der Butter ist fol-
gende Zusammenstellung der Ergebnisse aus den drei letzten Butterprüfungen
besonders interessant:

Einen Wassergehalt		von über 14 % bei gesalzener	und über 16 % b. der ungesalz. Butter
hatten:	am 14. 5. 09	46⅔ %	4⅙ %
	„ 17. 9. 09	63⅓ „	6½ „
	„ 2. 12. 09	62½ „	27½ „

aller eingesandten Proben.
Wenn nun auch die Gesamtmenge der untersuchten Proben eine ver-
hältnismäßig geringe ist, so zeigt diese Zusammenstellung doch deutlich ge-
nug, wie bedenklich die Herabsetzung des gesetzlichen Wassergehaltes um
2 % für die Molkereien sein würde, zumal es sich hierbei um wiederholte,
zu verschiedenen Jahreszeiten ausgeführte Untersuchungen und um Butter
aus den verschiedenen Produktionsgebieten der Provinz handelt. Es kommt
noch hinzu, daß zwischen dem Wassergehalt der Butter innerhalb der jetzt
zulässigen Grenzen von 16 bzw. 18 % und ihrer sonstigen allgemeinen Be-
schaffenheit bestimmte Beziehungen nicht bestehen, im Gegenteil die feinste
Butter sogar oft einen wesentlich höheren Wassergehalt hat als solche von er-
heblich geringerer Qualität. Zweifellos haben die Butterprüfungen durch
die gleichzeitige Bestimmung des Wassergehaltes der eingesandten Butter-
proben ganz wesentlich an Bedeutung gewonnen und ihre Ergebnisse sind
für die Allgemeinheit, wie für jede einzelne Molkerei um so wichtiger,
je größer die Beteiligung an den Prüfungen ist.
Mit der nächsten, voraussichtlich im Februar 1910 stattfindenden
Prüfung wird eine Versammlung von Molkerei-Vorstehern und -Betriebs-
leitern verbunden sein, in welcher u. a. über Fortsetzung und Ausgestaltung
der Butterprüfungen beraten und beschlossen werden soll. Von der Be-

*) Die eingeklammerten Zahlen beziehen sich auf die beiden vorher-
gegangenen Prüfungen vom 17. 9. und 14. 5. ds Js.

teiligung an dieser Prüfung wird es also abhängen, ob diese anderwärts bewährte Einrichtung auch in der Rheinprovinz erhalten bleiben kann.
Schw.

Zur Vorschrift der obligatorischen Milcherhitzung in Genossenschafts- und Sammelmolkereien nach dem neuen Viehseuchengesetz. Die Bestimmung des neuen Viehseuchen-Gesetzes, wonach zum Schutze gegen die ständige Gefährdung der Viehbestände durch Viehseuchen u. a.

> die Regelung und Überwachung des Betriebes von Molkereien, insbesondere für Sammelmolkereien das Verbot der Abgabe von Magermilch und anderen Molkereirückständen, sofern nicht vorher eine Erhitzung bis zu einem bestimmten Wärmegrade und für eine bestimmte Zeitdauer stattgefunden hat,

angeordnet werden kann, hat in den beteiligten Molkereikreisen lebhafte Beunruhigung hervorgerufen. Es ist deshalb zu begrüßen, daß auch bereits offizielle Vertretungen der Landwirtschaft Stellung zu dieser Vorschrift genommen haben. So hat z. B. die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz an den Herrn Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten die Bitte gerichtet, der Herr Minister möge dahin wirken,

> daß bei dem Erlaß von Ausführungsbestimmungen zu dem neuen Viehseuchengesetz die wirtschaftliche Durchführbarkeit der beabsichtigten Maßnahmen gebührend berücksichtigt und der Landwirtschaftskammer vorher Gelegenheit zur Äußerung gegeben werden möchte.

In der Begründung dieser Eingabe ist u. a. darauf hingewiesen, daß eine ständige und gewissenhafte Erhitzung der Milch auf hohe Wärmegrade in Genossenschafts- und Sammelmolkereien, namentlich in den Gegenden mit landwirtschaftlichem Kleinbesitz, nur unter großen Opfern und Schwierigkeiten, zeitweise überhaupt nicht durchführbar ist. Es ist ferner darauf hingewiesen, daß der Einzelbetrieb von diesen Opfern und Belästigungen verschont bleibe und sich daher namentlich die größeren und besseren Milchlieferanten von den genossenschaftlichen Molkereibetrieben zurückziehen werden, wenn die Zwangspasteurisierung der Milch für Genossenschafts- und Sammelmolkereien allgemein und ungemildert vorgeschrieben werde. Das werde aber zweifellos die Betriebseinstellung vieler bisher recht segensreich wirkender Molkereigenossenschaften zur Folge haben, was nicht allein im Interesse der Landwirtschaft, sondern auch im Interesse der Seuchenbekämpfung höchst bedauerlich sein würde, denn die Molkereigenossenschaften haben doch ungemein viel zur Hebung der Sorgfalt und Sauberkeit in der Viehhaltung und Milchgewinnung beigetragen, und sie üben unbestritten noch ständig einen wirksamen Einfluß nach dieser Richtung auf ihre Mitglieder aus, wie sie auch durch die ständige Kontrolle der Milchlieferung und der Viehbestände eine schnelle Erkennung und Entdeckung von Seuchenfällen erleichtern.

Hervorgehoben sind dann noch ganz besonders die großen Schädigungen, welche die deutsche Käserei durch den Milcherhitzungszwang erleiden würde, da es trotz aller Berichte über einzelne Laboratoriumserfolge im praktischen Dauerbetriebe noch nicht gelungen sei, wirklich markt- und genußfähige, einigermaßen haltbare Käse — insbesondere Hartkäse — aus erhitzter Milch herzustellen.

Alle diese Schädigungen würden das deutsche Molkereiwesen um so schwerer treffen, als der Molkereibetrieb im Auslande von ähnlichen Belästigungen frei und daher auf dem deutschen Markte gegenüber den heimischen Erzeugnissen ganz wesentlich im Vorteil sei. Das werde zweifellos einen Rückgang der milchwirtschaftlichen Produktion in Deutschland zur Folge haben und damit die Versorgung Deutschlands mit Molkereierzeugnissen immer mehr vom Auslande abhängig machen ,was gewiß nicht im allgemein volkswirtschaftlichen Interesse liege.

Alles in allem werde das deutsche Molkereiwesen durch die Einführung der allgemeinen und ständigen Milcherhitzung so empfindlich geschädigt, daß die vermeintlichen aber noch keineswegs sicheren Erfolge dieser Maßregel für die Seuchenbekämpfung dazu in keinem Verhältnisse stehen.

Die Landwirtschaftskammer hält es daher für geboten, daß die Zwangspasteurisierung der Milch und Milchrückstände in Genossenschafts- und Sammelmolkereien **nicht allgemein** vorgeschrieben werden dürfe, sondern die Anordnung dieser Maßnahme den höheren Verwaltungsbehörden unter Berücksichtigung der gegebenen wirtschaftlichen Verhältnisse und nach Anhörung von Sachverständigen der Landwirtschaftskammern vorbehalten bleiben müsse, und daß es ferner notwendig sei, im Falle [illegible] gewisse Zeiten und bei vorkommenden Betriebsstörungen od. dergl. gewisse Milderungen vorzusehen, die evtl. durch entsprechende Vorschriften in Bezug auf die Kontrolle der Milchlieferung und der Viehbestände kompensiert werden könnten, und daß schließlich eine möglichst lange Übergangszeit zur Vorbereitung der erforderlichen Betriebseinrichtungen usw. vorgesehen werden müsse.
(12

Die Notierung der Kommission des Vereins der am Butterhandel beteiligten Firmen zu Hamburg. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein veröffentlicht folgende Bekanntmachung:

„Schon seit Jahren herrscht in landwirtschaftlichen Kreisen ein berechtigter Widerstand gegen die unsicheren Notierungen der Kommission des Vereins der am Butterhandel zu Hamburg beteiligten Firmen.

Die Notierungskommission für 1910 macht nunmehr unter dem 1. November 1909 bekannt, daß die für das Jahr 1910 aus 5 Mitgliedern bestehende Notierungskommission die ausdrückliche Verpflichtung übernommen hat, während des ganzen Jahres 1910 derart hoch zu notieren, daß Überpreise nicht aufkommen können. Um dies durchzuführen, soll in der ersten Januarwoche 1910 ein Preisaufschlag von wenigstens 10 Mark erfolgen.

Das angekündigte Verfahren bedeutet eine willkürliche Handhabung der Notierung, zumal jede Gewähr dafür fehlt, ob dauernd der Aufschlag von 10 Mark gehalten wird oder von wann an weniger und um wieviel weniger aufgeschlagen werden soll.

Mit Rücksicht hierauf hat der Vorstand der Landwirtschaftskammer beschlossen, vom Kalenderjahr 1910 ab die bisher auf der letzten Seite des Landwirtschaftlichen Wochenblatts für Schleswig-Holstein veröffentlichte Notierung des Vereins der am Butterhandel zu Hamburg beteiligten Firmen fortfallen zu lassen. In Zukunft wird das amtliche Organ der Landwirtschaftskammer also nur noch die eigenen Butternotierungen der Landwirtschaftskammer bringen, d. h. diejenigen Notierungen, die auf Grund der bei den Butterauktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein in Hamburg erzielten Preise aufgestellt worden sind.“

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Tendenz in der Woche vom 20. zum 26. Dezember keine einheitliche. Während in Danzig, Berlin, Magdeburg, Hamburg,

Düsseldorf, Dortmund, Elberfeld, Plauen, Chemnitz und Stuttgart höher gehandelt wurde, mußten in Breslau, Zwickau, Leipzig, München, Nürnberg und Mannheim die Preise nachgeben. In Essen und Frankfurt a. M. blieb die Notiz unverändert.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Stimmung im allgemeinen fest. In Dänemark und Wien waren die Preise höher, in Paris und Manchester unverändert, während nur für Rotterdam und Chicago ein geringer Rückgang derselben zu verzeichnen ist.

Sonntagsruhe im Milchhandel. Von dem Regierungspräsidenten in Wiesbaden ist der Handelskammer in Frankfurt a. M. mitgeteilt worden, daß dem Frankfurter Polizeipräsidenten empfohlen worden sei, bei Anwendung der Vorschriften über das Milchausfahren an Sonntagen während des Hauptgottesdienstes „besondere Härten tunlichst zu vermeiden". Diese Empfehlung hat jedoch die vorhandenen Unzuträglichkeiten nicht zu beseitigen vermocht. Die Handelskammer hat deshalb den Regierungspräsidenten nochmals ersucht, nach Möglichkeit auf eine baldige Freigabe des Milchhandels, wenigstens des ambulanten, während der Hauptgottesdienststunden an Sonntagen hinzuwirken.

Rechtswidrige Anwendung der Bezeichnung „Vollmilch". Ein Domänenpächter, welcher eine große Anzahl Kühe hält, verkauft den Milchertrag in einer nahen Großstadt, in welcher eine Milchverkaufsordnung besteht, gemäß welcher es verboten ist, Milch unter 3 % Fettgehalt als „Vollmilch" feilzuhalten und zu verkaufen. Der fragliche Pächter war nun schon wiederholt verwarnt worden, weil er Milch, deren Fettgehalt unter 3 % betrug, als Vollmilch an seine Kunden verkauft hatte, und als er trotzdem weiter die Milch als Vollmilch verkaufte, wurde er wegen Übertretung der erwähnten Milchverkaufsordung von der Strafkammer zu einer Geldstrafe verurteilt. Der Domänenpächter legte gegen das ihn verurteilende Erkenntnis Revision beim Oberlandesgericht Darmstadt ein, in der er geltend machte, die fragliche Milchverkaufsordnung, die sich als Ausführungsverordnung vom 14. Mai 1879 darstelle, sei weder zum Schutze der Gesundheit erlassen, noch verbiete sie den Verkauf gesundheitsschädlicher Milch oder von Milch unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung. Im übrigen habe er, der Angeklagte, unveränderte, von gesunden Kühen stammende Milch in den Handel gebracht und kein die Gesundheit irgendwie gefährdendes Produkt.

Indessen hat das Oberlandesgericht Darmstadt die Verurteilung des Pächters bestehen lassen. Die hier in Frage stehende Vorschrift — so äußerte sich der Gerichtshof — ist eine solche, die „zum Schutze der Gesundheit" erlassen worden ist. Sie greift nicht in den Gewerbebetrieb weiter ein, als die Verhütung von Gefahren für die Gesundheit dies erheischt. Ihr Inhalt stellt sich dar als eine Ausführungsvorschrift zu dem Reichsnahrungsmittelgesetz im Sinne des § 5 Ziffer 2, wonach durch kaiserliche Verordnung, mit Zustimmung des Bundesrats, zum Schutze der Gesundheit Vorschriften erlassen werden können, welche das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung verbieten. Damit sollte keineswegs in die partikularrechtlichen Vorschriften derart eingegriffen werden, daß diese überhaupt ausgeschlossen würden. Die Motive zum Gesetzentwurf ergeben vielmehr, daß die Befugnis der Einzelstaaten zum Erlaß von Verordnungen über die in § 5 bezeichneten Materien durch das Reichsgesetz an und für sich völlig unberührt bleiben sollte. Die Worte „zum Schutze der Gesundheit" enthalten nur eine beim Erlaß der betreffenden Verordnung zu beachtende Direktive, und die Behörden und Beamten, welche das Gesetz und die Verordnung anzuwenden haben, sind nicht befugt, ihrerseits zu prüfen, ob und in wie weit die Vorschriften „zum Schutze der Gesundheit" erlassen sind und danach über deren Anwendbarkeit zu entscheiden. Das würde bei der Verschiedenheit der Ansichten über Geundheitsschädlichkeit häufig zu unhaltbaren Zuständen führen. Will man übrigens hier nachprüfen, so kann nur anerkannt werden, daß „Schutz der Gesundheit" bezweckt ist nicht in dem Sinne, daß der Genuß von Naturmilch unter gewissem Gehalte für schädlich betrachtet werde, auch wenn sie von gesundem Vieh kommt, sondern in dem, daß auch zu sanitären Zwecken bekannt sein muß, was unter „Vollmilch" verkauft und geliefert wird. Bezüglich der Ernährung von Kindern, Rekonvaleszenten und Kranken ist dies von besonderer Bedeutung. Von solchem Gesichtspunkte aus ist es geboten, den Begriff „Vollmilch" nach den Erfahrungen des Lebens, nach objektiv erkennbaren Voraussetzungen zu bestimmen, wie dies durch die genannte Polizeivorschrift geschehen ist und zwar in einer Weise, die allein auch eine polizeiliche Kontrolle ermöglicht. Um eine Milchverfälschung handelt es sich im vorliegenden Falle nicht, sondern lediglich um eine Übertretung des Polizeiverbotes, Milch von unter 3 % Fettgehalt als „Vollmilch" feilzubieten und zu verkaufen.

Danach mußte es bei der Verurteilung des Angeklagten sein Bewenden haben. (543

Geschäftliche Notizen. Molkereibesitzer Freitag in Wittenberg hat seine mit einem Elektrizitätswerk verbundene Dampfmolkerei an einen Herrn von Borries aus Berlin für 75 000 Mark verkauft. — In Linden b. Markt-Erlbach wurde eine Molkereigenossenschaft gegründet. — Die Molkereigenossenschaft m. u. H. in Solz b. Soncra hat ihre Auflösung beschlossen. — Das Konkursverfahren über das Vermögen des Meiereibesitzers Emil Schumacher in Gilgenburg wird eingestellt, weil eine den Kosten des Verfahrens entsprechende Konkursmasse nicht vorhanden ist. — Elise Ludwig hat in Wiesbaden, Wellritzerstraße 32, ein Molkereiproduktengeschäft eröffnet.

Milchpreisbewegungen in den Städten. Der Magistrat in München faßte in Sachen der Milchteuerung folgenden Beschluß: „Die außerordentliche Wichtigkeit einer geregelten und ohne Störung sich vollziehenden Versorgung der Stadt mit Lebensmitteln läßt es veranlaßt und gerechtfertigt erscheinen, einen ständigen Ausschuß für Lebensmittelversorgung einzusetzen, der je nach Bedarf in kürzeren oder längeren Zeitabschnitten sich versammeln und sämtliche für die Lebensmittelversorgung der Stadt wesentlichen und wichtigen Wahrnehmungen und Erscheinungen in den Kreis seiner Erörterung und Beratungen ziehen soll. Als erste Aufgabe wird dem Ausschuß eine eingehende Prüfung der Frage zugewiesen, welche Erleichterungen im Vollzuge der ortspolizeilichen Vorschriften über den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln, speziell mit Milch, zugestanden werden können, ohne den Erfolg der Kontrolle in Frage zu stellen. Ferner, welche Wege der Gemeindeverwaltung sonst sich zeigen,

um Stockungen in der Milchzufuhr und ungerechtfertigter Preisbildung für die Zukunft vorzubeugen.“ Diesem Ausschuß sollen angehören außer Magistratsmitgliedern Mitglieder des Gemeindekollegiums, des Bayer. Landwirtschaftsrats usw.

Das Bayer. Verkehrsministerium hat die Bahnstationen beauftragt, bis zum 4. Januar 1910 an das Verkehrsamt zu berichten, welche Gewichtsmengen Milch im Jahre 1909 zu den Sätzen des Expreßausnahmetarifs nach den Münchner Bahnhöfen abgeliefert worden sind.

In Augsburg hat eine öffentliche Volksversammlung gegen den „Milchwucher“, gegen die Verteuerung auf allen Gebieten, besonders der Milch, Einspruch erhoben. Die Versammlung vermißt in dem Verhalten der bayerischen Staatsregierung jede Hilfe und jegliches Mittel zur Bekämpfung dieser ökonomischen Auswüchse. Sie verlangt billigere Frachtsätze und die Möglichkeit einer rascheren Verfrachtung und Beförderung der Milch.

Die Milchhändler in Metz haben sich entschlossen, die Milch wieder auf 20 Pfg. herabzusetzen, auch sollen Schritte geschehen, das Publikum vor minderwertiger Milch zu schützen, indem sogenannte abgerahmte Milch in besonderen Verkaufslokalen feilgehalten wird. Die Kannen, worin sie verschänkt wird, müssen die Aufschrift „abgerahmte Milch“ tragen.

Die Verteuerung der Milch ist in Groß-Berlin jetzt durchgeführt worden. Milchpächter und Milchhändler haben sich an die Beschlüsse des Vereins der Milchverkaufsinteressenten gehalten und den Preis für Milch (frei ins Haus) von 22 auf 24 und (ab Stall, Laden oder Wagen) von 20 auf 22 Pfennige erhöht. Nur einige Grünkramgeschäfte, die nebenbei Milch verkaufen, haben sich der Milchverteuerung nicht angeschlossen. Beim Abschluß der neuen Milchlieferungsverträge im nächsten Frühjahre soll darauf Bedacht genommen werden, daß an diese Art von Milchhändlern keine Milch abgegeben wird.

Bestrafter Butterpantscher. Der Butterpantscher Adolf Bonnekoh aus Dortmund, über dessen Verurteilung zu tausend Mark Geldstrafe wir seinerzeit berichtet haben, hatte gegen dies Urteil Berufung eingelegt, und so kam es, daß die Geheimnisse seiner „Butterfabrik“ in einer Verhandlung vor der Bochumer Strafkammer am 22. Dezember nochmals aufgedeckt wurden. Die „Dortmunder Zeitung“ berichtet über die Verhandlung folgendes: „Die Anklage richtete sich gegen den Butterhändler Adolf Bonnekoh aus Dortmund, der seit zehn Jahren sein Geschäft betreibt und wöchentlich etwa 15 bis 20 Zentner Butter, darunter 8 bis 10 Zentner sibirische, absetzt. Bonnekoh besuchte die Märkte des rheinisch-westfälischen Industriebezirks und lieferte u. a. auch Butter nach Langendreer und Werne. Nahrungsmittelchemiker Dr. Sendhoff entnahm an verschiedenen Tagen im Mai und Juni auf dem Langendreerer Markt Butterproben, u. a. auch bei dem jetzigen Angeklagten. In diesen Proben wurde ein Wassergehalt von 26 bis 32 Prozent festgestellt. Merkwürdigerweise hat der Nahrungsmittelchemiker Dr. Fischer in Dortmund, bei welchem Bonnekoh die Gegenproben untersuchen ließ, nur bei einzelnen Proben einen Wassergehalt von 24 Prozent, bei allen übrigen nur 14,7 und 14,8 Prozent Wasser ermitteln können. Dagegen werden durch die Untersuchungen der Chemiker Dr. Preul (Witten) und Dr. Heimsoth (Dortmund), welche gleichfalls Proben entnommen hatten, die von Dr. Sendhoff angefertigten Analysen bestätigt. Die Sachverständigen stehen vor einem Rätsel. Daß Bonnekoh die Butter absichtlich gefälscht hat, scheint aus einem Befunde hervorzugehen, der sich durch eine unvermutete Revision durch Dr. Heimsoth, dem ersten Assistenten des Dortmunder Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes ergeben hat. Dr. Heimsoth fand in großen Trögen, sogenannten Wurstkesseln, Butter und angewärmtes Wasser. Außerdem wurden 50 Pfd. Kokosfett gefunden. Frau Bonnekoh gab zunächst zu, daß dieses Fett mit der Butter verknetet werde, widerrief dies aber, als ihr Mann hinzukam. Bei der Untersuchung einzelner Mengen Butter wurde tatsächlich festgestellt, daß diese außer 32 bis 38 Prozent Wasser noch 20 bis 30 Prozent Kokosfett enthielt. Bonnekoh suchte den Untersuchungsbefund harmlos aufzuklären. Er gab an, daß sibirische Butter ohne Wasser gar nicht bearbeitet werden könne. Dies gab mit gewisser Einschränkung der als Sachverständiger geladene Kaufmann Stommel zu; Stommel hat aber mit Dr. Sendhoff ein Experiment mit der Wasserknetung gemacht. Es ist dabei ein Butterprodukt erzielt worden, dessen Wassergehalt der Bundesratsverordnung entsprach. Das Schöffengericht Langendreer hatte Bonnekoh seinerzeit zu 1000 Mark Geldstrafe bzw. 200 Tagen Gefängnis verurteilt; auf Antrag der Staatsanwaltschaft bestätigte heute die Strafkammer dieses Urteil. Dem weitergehenden Antrage des öffentlichen Anklägers, das Urteil in den Zeitungen zu veröffentlichen, wurde nicht stattgegeben, weil Bonnekoh bisher nur einmal ganz geringfügig bestraft ist.“

Empfindliche Strafe für Milchfälschung. Das Schöffengericht in Ratingen hatte die Ehefrau Doppstadt aus Huckingen wegen Milchfälschung zu 400 Mark Geldstrafe verurteilt, wogegen von der Verurteilten wie auch vom Amtsanwalte Berufung eingelegt worden war. Die Begründung des Ratinger Schöffengerichts führte aus, daß sich die Angeklagte bei einem durchschnittlichen Wasserzusatz von 10 v. H. jährlich rund 4500 Liter Wasser mit einem Mehrerlöse von 640 Mark hatte bezahlen lassen. In der Verhandlung am 20. Dezember vor der Strafkammer in Düsseldorf wurde festgestellt, daß die Angeklagte zum mindesten schon seit dem Jahre 1901 die Milchpantschereien in unverfrorenster Weise vor den Augen ihrer Dienstmädchen betrieben hatte. Der Staatsanwalt beantragte eine Geldstrafe von 1000 Mark. Das Gericht führte aus, daß nur die bisherige Straflosigkeit die Angeklagte vor einer längeren Gefängnisstrafe bewahrt habe. Dagegen sei gegen sie die höchste zulässige Geldstrafe von 1500 Mark ev. 150 Tage Gefängnis festzusetzen.

Fingierter Einbruchsdiebstahl in einer Molkerei. In der Nacht zum 17. Dezember wurde in der Molkerei in Erwitte (Westf.) ein Einbruch verübt, der Geldschrank erbrochen und die Summe von 12 000 Mark gestohlen. Jetzt ist der Molkereiverwalter Pingler unter dem Verdacht, das Geld gestohlen zu haben, verhaftet worden. Angesichts des erdrückenden Beweismaterials hat er eingestanden, daß er schon jahrelang Unterschlagungen verübt und das Geld für sich verwandt hat. Diese Machenschaften waren ihm möglich durch das unbegrenzte Vertrauen, welches ihm seitens der Molkereigenossen entgegengebracht wurde. Die Kassenprüfungen wurden ihm stets vorher bekannt gegeben und so hatte er Gelegenheit, seinen Kassenbestand stets zu regeln.

Sprechsaal.

Schweinemästerei in Verbindung mit Genossenschaftsmolkereien. Man muß den Antworten in Nr. 52 vom vorigen Jahre zustimmen, die entschieden trotz aller Erfolge von einer Verbindung einer Schweinemästerei mit einer Molkereigenossenschaft abraten. Es ist immer noch ein Unterschied, ob solch ein Unternehmen von einem Privatmann unternommen wird oder von einer Genossenschaft. Bei der Genossenschaft wechselt der Beamte. Heute ist ein Betriebsleiter da, der nicht nur Sinn für die Schweinemast hat, sondern auch über die unbedingt erfolgreichen Kenntnisse und Erfahrungen verfügt. Morgen kommt ein Nachfolger, der zwar ein tüchtiger Molkereifachmann ist, dem aber für das Borstenvieh jede Neigung fehlt, wenn es sich um mehr handelt als um Schlachtefest und Schinkenfrühstück. Was wird nun aus dem Unternehmen?

Daß aber Schweinehaltung besondere Kenntnisse erfordert, wenigstens wenn dies Unternehmen gewerbsmäßig betrieben werden soll, daß kann man gar bald einsehen, wenn man sich etwas mit der Sache beschäftigt. Der Einkauf, die Art der Mast, die Futtermittel, die Haltung der Tiere, die Auswahl der richtigen Rasse, der Verkauf usw. sind von solcher Bedeutung, daß man nicht so ohne weiteres erwarten kann, jeder Betriebsleiter einer Molkerei beherrsche diese Dinge.

Nebenbetriebe sollten überhaupt nur ausnahmsweise mit einer Molkereigenossenschaft verbunden werden.

Auch im Interesse des Standes der Betriebsleiter liegt es, daß man den Beamten nicht zu einem Mann für alles macht. Es ist schon schlimm genug, daß er heute hier Müller, dort Holzschneider, dort Händler mit Düngemitteln, Futtermitteln usw. im Nebenamte sein soll. Nun soll er auch noch Schweinehändler und Mäster, vielleicht auch Züchter sein! Wer seine Kraft zu sehr zersplittert, leistet nirgends etwas ordentliches. Ausnahmen gibts ja ganz gewiß.

So weit meine Beobachtungen als stiller Zuschauer auf diesem Gebiete reichen, kann ich nicht anders, als unseren Landwirten bei Errichtung die Frage aufgeworfen wird, sollen wir nicht gleich eine Schweinemast, einer Molkereigenossenschaft stets den Rat zu geben, Hand davon, wenn einen Mühlenbetrieb usw. mit der Molkerei verbinden?

Es bedarf einer ganz gründlichen Prüfung, wenn von dem Bedürfnis zur Anlage von Nebenbetrieben gesprochen wird. Wir bewahren unsere Genossenschaften vor Enttäuschungen und Gefahren, wenn wir die Angaben in den Antworten II, III IV und besonders VI beachten. Fr.

Unangenehme Begleiterscheinungen des Frostes für die Molkereien. Im Anschluß an den gleichnamigen Sprechsaalartikel in der Nummer 52 des vorigen Jahres der Molkerei-Zeitung möchte ich noch ergänzend hinzufügen, daß auch auf die Butterei starker Frost einen recht ungünstigen Einfluß auszuüben imstande ist. Wohl jeder Fachmann weiß, wie ungemein schwierig es ist, bei stets wechselnder Außentemperatur sowohl den richtigen Säuregrad des Rahmes wie auch den richtigen Wärmegrad desselben zu bekommen. Da kann es passieren, daß an einem Morgen der Rahm erst nachgewärmt werden muß, um die für die Butterung beste Temperatur zu erlangen, während am anderen Morgen infolge plötzlichen Sinkens der Lufttemperatur der Rahm reichlich warm ist und wieder heruntergekühlt werden muß. Demzufolge schwanken denn auch die Säuregrade, die Butter wird das eine mal zu hart, dann wieder zu weich usw.

Bei unerwartet strengem Frostwetter wird man wohl immer mit zu kaltem Rahm oder mit leicht hart werdender Butter zu rechnen haben. Außer dem Nachwärmen des Wassers im Rahmbassin hilft hier auch das Erwärmen des Butterfasses mit heißem Wasser, mit welchem man das Faß zu etwa einem Viertel seines Inhaltes anfüllt, es dann ordnungsmäßig schließt, um es darauf in Bewegung zu setzen, damit das ganze Faß durchwärmt wird. Nachdem man nun das Wasser wieder entfernt hat, spüle man das Faß mit kaltem Wasser nach, worauf man es mit dem nachgewärmten Rahm anfüllt.

Es läßt sich wohl kaum vermeiden, daß an kalten Tagen der Rahm länger buttert als gewöhnlich. Nun macht man in verschiedenen Betrieben noch öfters den Fehler, dem schwer butternden Rahm ab und zu heißes Wasser, wenn auch in geringen Mengen, hinzuzufügen. Dies halte ich entschieden für verwerflich, denn wenn das Wasser nicht ganz rein und einwandsfrei ist, übt es auf den Geschmack der Butter einen ungünstigen Einfluß aus, andererseits wird die Butter dadurch leicht schmierig.

Um die Butter nicht zu schnell hart werden zu lassen, was ja die Bearbeitung derselben sehr erschwert, ist eine Erwärmung des Buttereiraumes im Winter durch Dampfheizung wohl das einzige Mittel. In einem stets gleichmäßig durchwärmten Buttereiraume verläuft auch der Butterungsprozeß in normaler Weise. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Fettgehalt der Buttermilch. Angeregt durch einen Sprechsaalartikel in einer der letzten Nummern dieser Zeitung, in der ein Herr über den Fettgehalt der Buttermilch im allgemeinen spricht und im besonderen auf den einen Fall betreffend Änderung der Schlagleisten und der Schläger im Butterfaß näher eingeht, möchte auch ich meine Erfahrungen mitteilen.

Auch ich war der Ansicht, daß ein Fettgehalt der Buttermilch von 0,50 % durchaus nicht zu hoch sei, wurde aber in letzter Zeit eines anderen belehrt. Durch die vielen Artikel, die in letzter Zeit über dieses Thema geschrieben wurden, ließ auch ich mich bewegen, einmal einen anderen Versuch zu machen und nach dem System der Molkerei-Schule Fulda zu arbeiten. Ich stellte die Rahmschrauben der Separatoren so, daß ich einen ziemlich dicken Rahm erhielt, kühlte diesen stark ab und ließ ihn zwei Stunden bei dieser Temperatur stehen. Sodann wärmte ich den Rahm wieder an auf 14 Grad C. und setzte ihm als Säureerreger saure Magermilch hinzu und zwar säuerte ich stark, so daß der Rahm trotz der niedrigen Temperatur am nächsten Morgen doch den richtigen Säuregrad hatte. Gebuttert wurde in Holsteiner Butterfässern bei einer Temperatur von 10—12 Grad C. und dauerte das Buttern 40—45 Minuten. Fängt der Rahm an zu teigen, so werden Deckel und die Wandungen des Fasses zum ersten Mal mit einem starken Wasserstrahl abgespült. Eine zweite Abspülung erfolgt, sobald Körnchenbildung eintritt, alsdann wird das Rührwerk nochmals halb eingerückt, damit auch die sich am Deckel befindenden kleinsten Körnchen mit zu einer größeren Butterungsmasse zusammengedreht werden.

Auf diese Weise haben wir durch Verbutterung des dicken Rahmes nicht den geringsten Verlust. Im Gegenteil habe ich feststellen können, daß wir durch diese Arbeitsweise eine bedeutend bessere Ausbeute als früher haben. Die Buttermilch wurde in der Versuchszeit fast täglich untersucht und hatte nie über 0,20 % Fett, während wir früher unter 0,50 % nicht herunterkamen.

Bedenkt man weiter, daß wir durch das kleine Quantum Rahm auch weniger Buttermilch erhielten und uns also auch da weniger Fett verloren ging, so findet man die bessere Ausbeute wohl erklärlich.

Interessant sind diese Versuche betreffend Verbutterung eines fetten Rahms ja gerade deshalb, da man doch im Gegenteil eine fettere Buttermilch erwarten müßte. L. in M. (14

Anfrage an den Leserkreis.

Messen oder Wiegen der Milch. Wir bezahlten bisher die Milch nach Maß, doch drängen unsere Lieferanten sehr auf Abnahme und Bezahlung der Milch nach Gewicht. Dieses ist nun nicht so leicht durchführbar, da wir die Hälfte der Milch entrahmen und die Magermilch an die Lieferanten zurückgeben und die andere Hälfte Vollmilch verkäsen. Da nun zum Verkäsen nur süße Milch ausgesucht werden muß, im Sommer täglich von ca. 300 Lieferanten 18 000 Liter abzunehmen sind, so sind wir gezwungen, von jedem Lieferanten zweimal zu wiegen. Liegen in anderen Molkereien ähnliche Verhältnisse vor und in welcher Weise wiegt man unter diesen Umständen die Milch? M. J. (2072

Briefkasten.

W. in S. Um stündlich 1400 Liter Milch von 0 Grad auf eine Temperatur von 50 Grad in einem gewöhnlichen offenen Vorwärmer bringen zu können, ist eine Dampfmenge von 140 Kilogr. mindestens nötig. Dieser Dampfmenge entspricht eine Kesselheizfläche von 7 Quadratm. Sie ersehen hieraus, daß die von Ihnen angenommene Heizfläche bei weitem nicht ausreicht. Würden Sie sich entschließen, als Ergänzung des Vorwärmers einen der sogenannten neuen Sparkühler aufzustellen, welche neuerdings fast alle Molkereimaschinenfabriken herstellen, so würden Sie etwa mit der Hälfte der Dampfmenge auskommen, so daß auch nur die Hälfte der Heizfläche ausreichen würde. Außerdem könnten Sie dadurch auch eine Verminderung des Kohlenverbrauchs, welcher ohne Sparkühler im ersten Fall 20—22 Kilogr. pro Stunde beträgt, auf die Hälfte erzielen. Sollten Sie keinen Sparkühler aufstellen wollen, andererseits aber auch die Heizfläche nicht größer als 5 Quadratm. wählen, so könnten Sie im Winter die Milch nur bis auf 35 Grad erwärmen, womit die 5 Quadratm. Heizfläche gerade voll ausgenutzt wären. Immerhin würde aber auch in diesem Fall der Kohlenverbrauch verhältnismäßig größer sein. Jedenfalls dürfte die Aufstellung eines Sparkühlers (welcher auch die Bezeichnung Rückkühlerhitzer mit getrennter Erhitzung führt) schon aus dem Grunde zu empfehlen sein, weil Sie dann besser in der Lage sind, bei evtl. Auftreten einer Seuche die Milch noch weiter, also auch auf 85—90 Grad erhitzen zu können. Als System für Ihren Dampferzeuger dürfte sich der liegende Kessel mit Heizröhren am besten eignen. R. (2127

T. B. 1) Für die Herstellung von Ziger ist Benutzung eines verzinnten Käsekessels sehr zu empfehlen, da sonst leicht ein Blau- oder Schwarzwerden beobachtet wird. 2) Das Abzeug bei der Zigerfabrikation ist im Werte etwas niedriger gegenüber Käswasser. 3) Die Höhe der Verwertung der Magermilch bei der Zigerfabrikation kann ich nicht angeben, da ich die Ausbeute nicht kenne. 4) Als Sauer zur Dicklegung wird in den Käsereien des oberen Allgäus, die für „Zigerer" liefern, durchweg das Molkensauer benutzt, von welchem etwa 10 Prozent zugesetzt werden. Die Bereitung des Molkensauers in der Sauerstende dürfte Ihnen bekannt sein. In anderen Gegenden wird oft mit saurer Buttermilch dickgelegt. Die Herstellung eines guten Zigers, aus welchem vorzügliche Handelsware angefertigt werden kann, stellen Sie sich u. E. etwas zu leicht vor; leider haben Sie in Ihrer Anfrage nicht angegeben, in welcher Art der von Ihnen zu liefernde Ziger verwendet werden soll. Vielleicht zur Herstellung von Kräuterkäsen (Schabziger)? In diesem Falle werden Sie in den Lehrbüchern: Eugling, Praktische Käserei (5 Mark) oder Aufsberg, Bereitung von Weichkäsen im Allgäu (1 Mark), die Sie von unserer Expedition beziehen können, Näheres finden. 5) Die Ihnen zunächst gelegene Filiale des Vereins „Kreditreform" ist in Kempten. X. (2122

Molkerei W. Genossen, die am 31. Dezember 1909 ausgeschieden sind, können in der im Laufe des Jahres 1910 abzuhaltenden Generalversammlung kein Stimmrecht mehr ausüben. Sie haben auch kein Anfechtungsrecht mehr, wenn Beschlüsse gefaßt werden, die sie nicht billigen. Wenn z. B. beschlossen wird, den vorhandenen Überschuß ganz zur Stärkung der Rücklagen (Reservefonds, Erneuerungsfonds) zu verwenden. Anders liegt aber die Sache, wenn die Ausgeschiedenen bei der Verteilung des Gewinnes ausgeschlossen werden sollen. Hierdurch würde ein Sonderrecht des Mitgliedes verletzt, und dann ist die Klageerhebung zulässig. Bei der Verteilung des Überschusses an die Genossen dürfen Ausgeschiedene nicht anders behandelt werden, als die noch in der Genossenschaft verbliebenen Mitglieder. Sollen also die einen Nachzahlung z. B. nach Maßgabe der gelieferten Milch erhalten, so haben auch die Ausgeschiedenen genau denselben Anspruch an den bilanzmäßigen Überschuß. Für die Auseinandersetzung des Ausgeschiedenen mit der Genossenschaft ist die Bilanz maßgebend. Wollen Sie den Überschuß ganz der alten Genossenschaft erhalten, so muß er den Rücklagen zugeschrieben werden. F. (2137

Molkerei G.-F. Für die Verzinsung der Anteile der im Laufe des Jahres eingetretenen Mitglieder muß die Zeit entscheiden. Wenn also an Zinsen für 12 Monate 20 Mark vergütet würden, so erhielte der, der seinen Anteil am 1. April einzahlte, für 9 Monate die Zinsen, also 15 Mark. Sie müssen also die Geschäftsguthaben als ein eingelegtes Kapital ansehen, das von dem Tage an verzinst wird, von dem ab es die Genossenschaft in Benutzung genommen hat. Anders verhält es sich allerdings mit der Verzinsung vom Tage des Ausscheidens eines Genossen bis zum Tage des Auszahlens. Für diese Zeit werden keine Zinsen berechnet. F. [2116

Molkerei M. Für feuchte Räume eignen sich am besten die galvanisierten Tafelwagen, welche Sie in der von Ihnen gewünschten Größe von Carl Mann, Hildesheim, beziehen können. [2120

E. H. Wenn Sie Soda als Kesselsteingegenmittel benutzen wollen, müssen Sie zuerst Ihr Wasser untersuchen lassen, um festzustellen, wieviel Soda Sie dem Wasser zusetzen müssen, um den Kesselsteinansatz zu verhindern. Die Zuführung erfolgt am besten durch einen automatischen Wasserspeiser, weil die Soda dann am gleichmäßigsten im Kessel zur Verteilung kommt. Sie können sich aber auch helfen, indem Sie die Soda in den Speisewasserbehälter geben und so mit dem Speisewasser in den Kessel einführen. Sie müssen dann nur sorgen, daß immer etwas im Bassin vorhanden ist. [2130

W. in K. Eine Strafverfolgung wegen betrügerischer Milchfälschung verjährt in 3 Jahren, beginnend vom Tage der Straftat. — Die mitgeteilten Untersuchungsresultate erweisen auch ohne Stallprobe die stattgefundene Verfälschung zur Genüge, wenn es sich um Mischmilch von mehreren Kühen handelt. Bei der Milch einer einzelnen Kuh können aber derartig große Abweichungen von dem normalen spezifischen Gewicht und dem Fettgehalt vorkommen, daß in dem Falle stets Stallprobe erforderlich ist. Eine solche muß spätestens innerhalb drei Tagen genommen werden. [2058

W. G. in J. Im großen und ganzen sind die Bestimmungen des Gesetzes über den Unterstützungswohnsitz dieselben geblieben. Durch das am 30. Mai 1908 erlassene Gesetz betreff. die Änderung des vorgenannten Gesetzes haben einzelne Paragraphen Änderungen erfahren. Die für Ihren Fall in Frage kommenden Änderungen der §§ 10 und 22 des betreff. Gesetzes sind die, daß der Unterstützungswohnsitz erworben wird, wenn Jemand nach zurückgelegtem 16. Lebensjahr (früher 18. Lebensjahr) 1 Jahr lang ununterbrochen seinen gewöhnlichen Aufenthalt innerhalb eines Ortsarmenverbandes gehabt hat, oder verloren geht durch ununterbrochene 1jährige Abwesenheit. Früher betrug diese Frist in beiden Fällen 2 Jahre. Dieses Gesetz ist am 1. April 1909 in Kraft getreten. Es findet Anwendung auf alle nach diesem Zeitpunkt eintretenden neuen Unterstützungsfälle. Danach dürfte Ihr Verwandter in Ihrem Wohnort, wo er zuletzt 1¾ Jahr ununterbrochen seinen festen Wohnsitz gehabt hat, unterstützungsberechtigt sein. [2075

H. in S. Wenn Sie den schriftlichen Mietvertrag vorlegen können, so gilt die darin festgesetzte halbjährliche Kündigung, frühestens also zum 1. Juli. Beim Fehlen des Mietvertrages können Sie mit der gesetzlichen Frist schon zum 1. April gekündigt werden. — Derjenige Erbe, welcher jetzt ¼ Anteil am Gebäude hat, kann nur kündigen, wenn er im Auftrage der übrigen Erben handelt, für sich allein aber nicht. Noch viel weniger kann irgend Jemand von Ihnen verlangen, daß Sie binnen acht Tagen Ihre Schweine aus den gemieteten Ställen entfernen sollen. Stellt sich später bei Beendigung der Miete heraus, daß Säulen und Schwellen während der Mietzeit verfault sind, so können Sie höchstens nach Maßgabe der §§ 548—558 B. G.-B. auf Instandsetzung in Anspruch genommen werden. [2132

L. K. Zu einer Vergiftung, oder zum Wegfangen der Katzen, welche aus der Nachbarschaft in Ihre Molkerei kommen, sind Sie nicht berechtigt. Läßt sich der Eigentümer der Katzen aber genau nachweisen, so ist dieser für den Schaden haftbar, welchen die Katzen in Ihrer Molkerei angerichtet haben. Im übrigen ist es Ihre Sache, alle Öffnungen geschlossen zu halten, oder des Nachts offen stehende Fenster mit Gittern zu versehen. [2094

E. H. Trotz des Rauchverbots in der Molkerei kann Vorstand und Aufsichtsrat nicht ohne weiteres einen Genossen, der dieses Verbot übertreten hat, in eine Geldstrafe von 2 Mark nehmen. Zunächst muß die Generalversammlung einen dahingehenden Beschluß fassen und dieser Beschluß muß jedem Genossen bekannt sein, bzw. in die Geschäftsordnung aufgenommen werden. [2089

A. in B. 1. Es genügt vollständig, wenn Sie die Milchproben in Gegenwart zweier nicht mit Ihnen verwandter Zeugen entnehmen, sofort verpacken und an das genannte Institut in P. zur Untersuchung einsenden. — 2. Eine Vertragsbestimmung, wonach pro Kuh so und so viel Pfund Kraftfutter verfuttert werden muß, ist aus dem Grunde ziemlich wertlos, weil es dem Milchpächter an jeglicher Kontrolle darüber fehlt, ob die Vorschrift erfüllt wird. Sollte sich aber durch besonders günstige Umstände vor Gericht der Nachweis führen lassen, daß sie nicht erfüllt wird, daß außerdem die Milch besonders fettarm ist, so würde sich daraufhin allerdings auf Schadenersatz klagen lassen. Nur dürfen Sie sich eine solche Klage nicht so leicht vorstellen. — 3. Ein Armenattest können Sie beanspruchen, sobald Sie nachweisen können, daß Ihre Mittel nicht mehr zur Durchführung einer Klage ausreichen. — 4. Als Ihnen das vertragsmäßige Stroh nicht geliefert wurde, mußten Sie dem Dominium eine Frist von einigen Tagen setzen und dabei erklären, daß Sie im andern Falle Schadenersatz beanspruchen würden. Das haben Sie unterlassen und sind deshalb Ihres Anspruchs auf Schadenersatz verlustig gegangen. — 5. Wegen der unpünktlichen Butterlieferung an den Güterdirektor konnte der Milchvertrag nicht aufgelöst werden. [2114

G. in P. Über renovierte Butter sind Artikel veröffentlicht in den Nrn. 23 und 41 Jahrgang 1909 unserer Zeitung. Wenn die Butter, wie Sie schreiben, durch und durch schimmelig ist, dürfte sie wohl kaum noch zu „renovieren" sein. Etwas auffrischen wird sie sich ja lassen, aber solche Ware auch nur als Backbutter zu verwenden, erscheint doch wenig appetitlich. Übrigens lohnt es sich bei dem kleinen Quantum von 9 Pfund nicht, große Geschichten zu machen. Sie hätten die Butter gleich nach Empfang dem Absender zur Verfügung stellen sollen. [2106

K. in A. Das einzige Mittel, die Magermilch auch an heißen Tagen süß zu erhalten, ist Pasteurisieren derselben und gleich darauf folgende möglichst tiefe Abkühlung. Der Zusatz von Konservierungsmitteln ist wegen ihrer schädlichen Wirkung auf die Milch unstatthaft. [2094

M. in G. Die eine der beiden nicht näher bezeichneten Butterproben war schwach altschmeckend, die andere nicht. Beide Proben sind im Geschmack leicht futtrig und waren nur etwas stark gesalzen. Im übrigen sind beide Proben gut. Die Butter ist also gewiß keine feine oder gar hochfeine Ware; immerhin aber kann sie als ebengute Ware bezeichnet werden, die ein langjähriger Abnehmer, wenn er sonst immer mit der Ware zufrieden gewesen ist, in kulanter Weise nicht beanstanden wird.

J. W. in Z. Wir können Ihnen nur raten, bei dem bisherigen Bezahlungsmodus der Milch zu bleiben, denn es ist für die dortigen Verhältnisse der gerechteste. Ein hoher Grundpreis für die Milch, wie ihn einige Ihrer Genossen wünschen, ist nur da zweckmäßig, wo Milchversand oder Käserei ist, aber nicht in solchen Molkereien, die nur Butter herstellen, für die also der Gehalt der Milch an Fett der wesentlichste ist. Im übrigen müssen wir Sie auf die einschlägige Literatur verweisen; im Molkereikalender für 1910 finden Sie auf Seite 121 die hier in Frage kommenden Bücher. [2091

G. B. in S. Die Erzeugung des blauen Schimmels auf dem Käse wird erleichtert durch die Verarbeitung eines nicht übersäuerten, möglichst geschmeidigen Quarks. Ferner ist darauf zu achten, daß die Luft in den Räumen genügend Feuchtigkeit besitzt; nötigenfalls muß diese durch Aufhängen feuchter Säcke reguliert werden. Temperaturen über 14 Grad sind zunächst zu vermeiden. Haben sich die Schimmelpilze dann genügend in den Räumen festgesetzt, so finden sie auch bei höherer Temperatur zusagende Lebensbedingungen. Noch schneller kommen Sie zum Ziel, wenn Sie sich Käse mit gewünschtem Schimmel verschaffen, diesen abschaben und auf die frischen Käse aufstäuben. B. [2090

Molkerei K. Trotzdem Ihrem früheren Verwalter noch während seines Dienstes gelegentlich einer Generalversammlung laut Protokoll mitgeteilt ist, daß die Genossenschaft seine Kaution für die fehlende Butter einbehält, und er sich dabei bis jetzt beruhigt hat, steht es ihm dennoch jederzeit frei, auf Herausgabe seiner Kaution zu klagen. Dies Recht verjährt erst in 30 Jahren. — Formulare zu Milchlieferungsverträgen sind wegen des stets abweichenden Inhaltes nicht vorrätig, werden aber nach Vorschrift in unserer Druckerei billigst angefertigt. Ein Entwurf ist im Molkereikalender. [2053

D. G. M. Die Hauptfrage ist, ob eine Milchfälschung tatsächlich nachgewiesen werden kann. Stammt die Milch von mehreren gesunden, normal gefütterten Kühen, so ist sie zweifellos durch Wasserzusatz verfälscht; stammt sie dagegen nur von einer Kuh oder etwa von kranken oder unzureichend gefütterten Kühen, so ist noch keineswegs sicher, daß sie verfälscht ist; denn es kommt vor, daß von einzelnen Kühen oder von kranken oder unzureichend gefütterten Kühen eine Milch ermolken wird, die so anormale Werte aufweist, wie die untersuchte Milch. Um Gewißheit zu erhalten, hätten Sie deshalb auch eine Stallprobe nehmen und untersuchen lassen sollen. Meinen Sie nun, den Nachweis der Fälschung erbringen zu können — Ihre eigenen Untersuchungen sind dabei von nebensächlicher Bedeutung, Sie haben die Milch ja aber außerdem auch noch von einem milchwirtschaftlichen Institut untersuchen lassen, dessen Resultate vom Gericht zweifellos anerkannt werden —, so können Sie, wenn im Statut für Milchfälschung eine Strafe festgesetzt ist, eine solche nach Maßgabe des Statuts über den Lieferanten verhängen oder auch Sie können die Sache zur Anzeige bringen, wenn für eine bestimmte Täterschaft hinreichende Anhaltspunkte vorliegen. Im Fall letztere fehlen, hat die Anzeige keinen Zweck, denn bekanntlich — „die Nürnberger hängen keinen, sie hätten ihn denn". Sie müssen nun selbst beurteilen können, was Sie am besten tun; wir wissen es nicht. Vielleicht kommen Sie aber einmal zu einer mündlichen Rücksprache nach hier, die Entfernung ist ja nicht sehr groß. [2129

O. in K. Wir nennen Ihnen folgende ausländische Molkerei-Zeitungen: Holland, Nederlandsch Weekblad in Gravenhage, Weheimde 5a; Frankreich, La Laiterie in Paris 9, rue Clauzel 18; Schweiz, Chronique d'Industrie laitière et d'agriculture in Fribourg, und Schweizerische Milchzeitung in Schaffhausen. Ihre Offerten reichen Sie am besten in der jeweiligen Landessprache ein. Dann werden sie sicher gelesen. [2123

L. K. in A. Wenn Sie mit Ihrem Benzin-Motor zufrieden sind, dann können wir Ihnen nur raten, denselben auch fernerhin zu behalten, da der Betrieb auf diese Weise ganz bedeutend billiger ist als mit einem Elektromotor. Ihre Angabe zwar, daß die Betriebspferdekraftstunde bei Ihrem Benzinmotor 5 bis 6 ₰, soweit es den Brennstoffverbrauch betrifft, kostet, muß auf einer Selbsttäuschung beruhen, denn ein Benzinmotor von 3 Pferdestärken braucht immer pro Pferdekraftstunde mindestens für 9 ₰ Brennstoff. Der Irrtum wird dadurch entstanden sein, daß Sie den tatsächlichen Brennstoffverbrauch in Beziehung mit der Nennleistung des Motors gebracht haben, während der Motor vermutlich nicht voll beansprucht ist. Bei einem Preise der Kilowattstunde von 25 ₰ würde eine Pferdekraftstunde immer für 23 ₰ Energie erfordern. Wenn auch der elektrische Betrieb wegen seiner Einfachheit häufig vorzuziehen ist, so dürfte es doch nicht empfehlenswert sein, im vorliegenden Falle aus diesem Grunde allein den vorhandenen noch gut brauchbaren Benzinmotor zu entfernen und durch einen Elektromotor zu ersetzen. R. [2094

C. M. E. Auch der Gemeindeeinkommensteuer sind nach § 33 des preuß. Kommunalabgabengesetzes nur solche eingetragenen Genossenschaften unterworfen, deren Geschäftsbetrieb über den Kreis ihrer Mitglieder hinausgeht. Bei Molkereien heißt das: die Milch von Nichtgenossen verarbeiten. Vergl. auch Molkerei-Kalender Seite 30 u. 33. Binnen 4 Wochen nach Empfang Ihrer Steuerveranlagung müssen Sie Ihre Berufung bei der dortigen Veranlagungskommission einreichen. Ist diese Frist versäumt, so gibt es für das laufende Steuerjahr überhaupt keine Rechtsmittel mehr. [2131

N. in M. Selbstverständlich ist eine mündliche Abmachung neben dem schriftlichen Vertrage vollkommen gültig — wenn sie nachher nicht bestritten wird. Wenn Sie jetzt aber klagen und die Vorstandsmitglieder bestreiten, Sie auf ein Jahr fest angestellt zu haben, dann gilt deren Eid, weil es mehrere sind, und Sie haben das Nachsehen. Es ist also kein Mensch in der Lage, Ihnen den Ausgang einer solchen Klage vorherzusagen. — Nach Ihrem Vertrage stehen Ihnen 10 % von demjenigen Betrage zu, der über 9 ₰ pro Kilo an die Genossen ausgezahlt wurde. Tatsächlich ist an die Genossen nicht mehr ausgezahlt; nach Ihrer Behauptung aber nur deshalb nicht, weil aus dem Ertrage während des fraglichen Volljahres alte Schulden gedeckt wurden. An sich würde es ja wohl möglich sein, einen Rechtsanspruch auf diese 10 % des angeblichen Reingewinnes zu begründen. Eine andere Frage ist nur die, ob Sie die nötigen Unterlagen dafür beschaffen können, daß ein solcher Reingewinn vorhanden gewesen ist und das bezweifeln wir eben sehr. Nach der ganzen Sachlage ist es das Richtigste, Sie suchen in Güte von Ihrem Vorstande so viel als möglich, herauszuholen, verzichten aber von vornherein auf Geltendmachung Ihrer Ansprüche im Klagewege. [2136

H. in O. Sonnenblumenkuchen werden in den östlichen Provinzen sehr viel gefüttert. Nach den eingehenden Versuchen von Schrodt und Klein üben dieselben keinen nachteiligen Einfluß auf die Butter aus. Welche Spreu gefüttert wird, schreiben Sie nicht. Die Spreu unserer gewöhnlichen Getreidesorten, ausgenommen Gerstenspreu, kann unbedenklich verfüttert werden. Die beschriebenen Rahm- und Butterfehler dürften also wohl auf die Wruckenfütterung zurück zu führen sein; sie können aber auch darin ihren Grund haben, daß vielleicht die Handzentrifuge nicht genügend sauber gehalten oder daß der Rahm zu alt wird. [2107

J. M. in T. Ohne Ihr Statut zu kennen, ist es schwer, Ihre Frage mit einem glatten ja oder nein zu beantworten. Wenn z. B. im Statut steht, daß alle Strafgelder pp. in den Reservefonds fließen sollen, so ist die Generalversammlung nicht berechtigt, zu Lasten dieses Kontos Geld zu verteilen. Wenn aber das Geld zu einem besonderen Rücklagekonto angesammelt worden ist, so ist auch die Generalversammlung ohne Frage berechtigt, darüber zu beschließen. Nun sagen Sie, es sei ein Kapital angesammelt. In der Bilanz steht dieses Kapital auf der Seite der Aktiven. Wenn Sie nun z. B. 3000 ℳ hier wegnehmen, so müssen Sie auf der andern Seite von den Passiven doch auch 3000 ℳ abschreiben. Von welchem Konto aber wollen Sie nun abschreiben? Gibts außer dem Reservefonds kein anderes Rücklagekonto auf der Passivseite der Bilanz, so dürfte die Sache doch etwas schwierig sein. Wir machen Sie auf diesen Umstand besonders aufmerksam, weil sonst die nächste Bilanz schlecht ausfallen könnte. — Wir befürchten, Sie befinden sich, allerdings in umgekehrtem Sinne, in demselben Irrtume wie jene, die ein Amortisationskonto bilden, um damit Schulden abzutragen. Beide Posten, Schulden wie Amortisationskonto stehen in der Bilanz unter Passiva. Man kann aber nicht Schulden mit Schulden bezahlen. Das heißt in Ihrem Falle: Sie können von der Vermögensseite Ihres Bilanzkontos kein Kapital wegnehmen, ohne zugleich auf der Schuldenseite eine gleiche Verminderung vorzunehmen. Fr. [2032

R. O. in N. Es ist doch selbstverständlich, daß jemand, der einen anderen auf Schadenersatz verklagen will, nachweisen muß, daß ihm ein Schaden in Höhe der verlangten Forderung wirklich zugefügt worden ist. Nun haben Sie die von dem Lieferanten gelieferte Milch ein *einziges* Mal untersuchen lassen, und dabei hat sich herausgestellt, daß die Milch durch Zusatz von 26 Prozent Wasser verfälscht gewesen ist. Irgend welche Beweise, daß die Milch schon früher verfälscht wurde, haben Sie nicht. Wie können Sie da Ihrer Forderung das Ihnen seit 4½ Jahren gelieferte Milchquantum zu Grunde legen und einen Schaden von über 4000 Mark herausrechnen?! Das zeugt doch von einer unglaublichen Naivität. Mit einer solchen Klage werden Sie ganz gewiß keinen Erfolg haben. Ebensowenig ist sicher, ob eine Strafanzeige wegen Nahrungsmittelvergehens Erfolg hat, denn durch Ihr unzureichendes Beweismaterial wird es kaum möglich sein, festzustellen, *wer* die Fälschung ausgeführt hat. Beiläufig bemerken wir noch, daß die Meinung Ihres Rechtsanwaltes, der Lieferant könne sich damit ausreden, Sie selbst oder einer Ihrer Leute hätten den Wasserzusatz gemacht, natürlich grundlos ist, wenn Sie oder Ihre Leute beschwören können, daß das nicht zutrifft. Das erfolgreiche Vorgehen gegen Lieferanten gefälschter Milch ist nicht so einfach, wie Sie und viele andere sich das denken; es gehört dazu Ruhe, Sicherheit und Besonnenheit. Bringt ein Lieferant gefälschte Milch zur Molkerei, so gehe man nicht gleich nach einmaliger Feststellung einer Fälschung gegen den Lieferanten vor, sondern man lasse die Milch im Verlaufe von 8 bis 14 Tagen, ev. auch noch länger, *häufig* untersuchen, und erst wenn man auf diese Weise den Nachweis einer *fortgesetzten* Fälschung erbringen kann, tue man geeignete Schritte. [2045

J. P. in E. Quark I enthält Kupfersalze in geringen Mengen und ungleicher Verteilung durch die Masse. Seine Verwendung mit dem gleichen Quantum einwandsfreiem Material erscheint vorerst noch unbedenklich. Es ist aber ratsaam, den Quark in kürzeren Zwischenräumen untersuchen zu lassen. Quark II ist frei von gelösten Metallen. Der Feuchtigkeitsgehalt beider Proben liegt unter dem Mittel. B. [2085

H. & T. in J. Beide Natronproben besitzen normale Triebkraft, weshalb es ausgeschlossen erscheint, daß die auftretenden Fehler, feste und rissige Käse, durch Verwendung dieses Natrons hervorgerufen werden. Wir glauben vielmehr, gleiche Arbeitsweise und Behandlung vorausgesetzt, daß die Ursache im Material zu suchen ist. Dieses wird gegenüber der bisherigen Ware eine Veränderung inbezug auf die Konsistenz oder den Feuchtigkeitsgehalt erlitten haben, die bei der Zusammenstellung des Quarks und der Natrongabe nicht genügend berücksichtigt ist. — Die Ansichten über die Wirksamkeit von Maturin und Erhaltungssatz sind geteilt. Tatsache ist, daß die Verwendung dieser beiden Zusätze große Verbreitung gefunden hat. Das weiter genannte Mittel hat die Eigenschaft, Feuchtigkeit anzuziehen, aber nur in geringem Grade zu binden. Von der Verwendung muß abgeraten werden, weil der Geschmack leidet. Als Vertilgungsmittel gegen Maden ist es wertlos. B. [2108

Käserei R. Welches die Ursache der Bitterwerdens Ihres Käses ist? Das können wir doch unmöglich wissen, da Sie ja gar nicht mal angeben, was für Käse Sie herstellen. Auch über Ihre Arbeitsweise bei der Fabrikation sagen Sie kein Wort. Das Bitterwerden der Käse kann verschiedene Ursachen haben: Zu viel Buttermilchzusatz beim Ansäuern der Milch, zu nasser Quark, zu feuchte oder unreine Luft im Käsekeller und andere. Auch kann die zum Verkäsen bestimmte Milch bereits einen bitteren Geschmack gehabt haben. [2115

K. in J. Wenn Sie nur einen Teil Ihrer Vollmilch entrahmen, den andern Teil aber, die Morgenmilch, verkäsen wollen, so wird die Milchannahme, wie Sie auch schon andeuten, erheblich umständlicher werden, weil die Milch von fast jedem Lieferanten getrennt gewogen oder gemessen werden muß. Es sind also zwei Vollmilchbassins nötig, eins für die zu entrahmende, eins für die zu verkäsende Milch. Wenn Sie nun den Wünschen Ihrer Lieferanten entsprechen, und sämtliche Milch wiegen wollen, müssen Sie für jedes Bassin eine Wage aufstellen. Sie suchen dann aus den aufgestellten Milchkannen zunächst die Kannen mit der Morgenmilch heraus und schaffen sie zum Käsemilchbassin. Nach Belieben können Sie diese Milch dann gleich abwiegen oder auch zuerst die andere. Um die Milchannahme tunlichst zu beschleunigen, und um Irrtümer, die bei getrennter Milchannahme doppelt leicht vorkommen können, zu vermeiden, wird es notwendig sein, bei jeder Wage einen Mann aufzustellen. Bei beschränkten Platzverhältnissen würden wir Ihnen raten, für das Käsemilchbassin einen Meßapparat zu benutzen. [2121

T. in F. Ihre Frage, welches die beste Handzentrifuge für Sie ist, können wir nicht beantworten. Der angefragte Handseparator „Perfekt" ist von der D. L. G. mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet. Wo eine solche Maschine im Betriebe ist, wissen wir nicht. Wenden Sie sich an die Fabrik. [2110

L. in E. Als selbständiger Käser waren Sie noch längst kein Betriebsleiter und hatten demnach nur 14tägige Kündigung. Diese Frist ist innegehalten, da Sie am 3. Dezember eingetreten und am Abend des 17. Dezember entlassen sind. Eine etwaige Klage wäre ganz aussichtslos. [2126

G. T. Wenn der Genosse nach dem Statut verpflichtet ist, sämtliche auf seinem Anwesen gewonnene Milch (außer der für den Haushalt verwandten) an die Molkerei zu liefern, so entbindet ihn auch die Überschreibung des Hofes an seine Mutter nicht von dieser Verpflichtung. So lange er Genosse ist, hat er dafür zu sorgen, daß die Milch seines früheren Hofes an die Molkerei geliefert wird. Die Mutter hat der Molkerei gegenüber keine Verpflichtung. Sie haben sich an den Sohn zu halten und nur von ihm können Sie für die in der zweijährigen Kündigungsfrist nicht gelieferte Milch Schadenersatz fordern. [2125

M. H. Nach unserm Dafürhalten kommen Sie nicht darum weg, für das ganze laufende Steuerjahr diejenige Steuer zu bezahlen, zu welcher Sie auf Grund Ihrer eigenen Angaben veranlagt sind. Daß Sie Ihren Reingewinn *irrtümlich* zu hoch angegeben haben, darauf läßt sich keine Gesteuerbehörde ein. Überhaupt hat es ja doch jede Genossenschaft durch Erhöhung der monatlichen Milchgeldauszahlung ganz in der Hand, den am Schlusse des Jahres zu versteuernden Reingewinn so herabzudrücken, daß die Steuer ganz gering ist. [2112

W. F. Wenn der Ihnen auf 10 Jahre zur Milchlieferung verpflichtete Gutsbesitzer sein Gut verkauft, so muß der Nachfolger ausdrücklich die Verpflichtung übernehmen, in den Vertrag mit Ihnen einzutreten. Tut er dies nicht, so können Sie sich wegen Erfüllung des Vertrages, oder wegen Schadenersatz nur an den jetzigen Besitzer, bzw. an dessen Erben, halten. Eine Klausel, wonach der Vertrag auch Gültigkeit für einen etwaigen Nachfolger des Gutsbesitzers haben soll, ist Ihretwegen nicht nötig. — Gegen die Höhe des Milchpreises liegen Bedenken nicht vor. Es müßte jedoch ausgesprochen werden, daß die monatliche Durchschnittsnotierung des höchsten Preises für Ia Butter gelten soll. Wenn jetzt dieselbe nur ein Mal im Monat über 1,25 steigen sollte, so müßten Sie schon für das ganze Monat den höheren Milchpreis zahlen, was doch wohl Ihre Absicht nicht ist. [2104

S. Von der Patentierung sind Erfindungen von Nahrungs- und Genußmitteln ausdrücklich ausgeschlossen. Bei den auf chemischem Wege erzeugten Stoffen wird nur die bestimmte Methode der Herstellung patentiert, nicht der Stoff selbst. [2105

R. in P. Sie meinen, Sie seien berechtigt, wegen der Ihnen für Ihre erste Käsesendung gemachten Gewichts- und Preisabzüge Ihre weiteren vertragsmäßigen Lieferungen ganz einzustellen. Gewiß, wenn Sie nachweisen können, daß diese Abzüge zu Unrecht erfolgt sind. Diesen Nachweis können Sie aber hinsichtlich des Gewichtsabzuges nicht führen, denn 50 Rollen Tilsiter können während eines längeren Transportes sehr wohl etwa 90 Pfund verlieren. Glückt Ihnen, wie wir befürchten, der Nachweis auch hinsichtlich des Preisabzuges nicht, so werden Sie auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung des Vertrages verklagt. Deshalb ist es richtiger, vertragsmäßige Lieferungen wegen solcher Differenzen nicht einzustellen. [2118

Molkerei H. Der Betrieb einer Genossenschaftsmolkerei gilt als ein fabrikmäßig betriebenes Gewerbe, welches den Vorschriften über Handwerkskammern und Lehrlingsausbildung nicht unterliegt. Sie brauchen den von Ihrem Verwalter beschäftigten Lehrling daher weder bei der Handwerkskammer anzumelden, noch braucht er sich einer von dieser angeordneten Prüfung zu unterziehen. Dem Verwalter kann die Ausbildung eines Lehrlings in keiner Weise untersagt werden. [2124

A. L. Wenn Sie nur auf Billigkeit Ihres Betriebes sehen, so unterliegt es wohl keiner Frage, daß Ihr bisheriger Göpelbetrieb billiger ist als elektrischer und auch als Sparmotorbetrieb. Außer den für den elektrischen Motor und die Lampen veranschlagten 600 ℳ können Sie noch auf eine Menge Nebenspesen für Installation usw. rechnen. Andererseits sparen Sie aber etwas an Arbeitskräften. Der Motor von 3 PH genügt für Separator und Butterfaß, wenn beide nicht gleichzeitig in Betrieb sind. Kommt es Ihnen auf die Anlagekosten von mindestens 1000 ℳ nicht an, so können wir nur zu elektrischen Betrieb raten. [2111

Molkerei T. Der Besitzer der Lichtzentrale hat nicht das Recht, durch seine Abwässer den an Ihrer Molkerei vorbeifließenden Bach zu verunreinigen, ebensowenig haben Sie aber einen Rechtsanspruch darauf, aus diesem Bach reines Wasser für Molkereizwecke zu entnehmen. Eine Klage gegen den Besitzer erscheint uns daher für Sie aussichtslos. [2070

P. G. in O. Wenn Sie es heute vor Gericht durch Vorlegung der Briefe beweisen können, daß Ihnen in Bezug auf die Milchpreise, des Inventars, die Konkurrenz usw. tatsächlich falsche Angaben gemacht sind, so können Sie ja den Verlauf der gegen Sie wegen der Restzahlung angestrengten Klage mal abwarten. Wenn man vor Ankauf eines Geschäftes sich nicht eingehend an Ort und Stelle über alle in Betracht kommenden Verhältnisse unterrichtet, so ist es nachher natürlich immer sehr schwierig, davon los zu kommen. Eine Anzeige bei der Staatsanwaltschaft wird Ihnen nichts nützen. Es kann lediglich eine Klage auf Minderung des Kaufpreises oder Rückgängigmachung des Kaufes wegen arglistiger Täuschung in Frage kommen. [2117

L. S. in A. An den bis vor 2 Jahren von Ihnen mietweise zum Molkereibetriebe benutzten Räumen haben Sie keinerlei Rechte mehr. Sie können heute weder die Rohre, Türen oder Fenster herausnehmen, noch können Sie von den Erben des Besitzers Ersatz Ihrer damaligen Aufwendungen verlangen. [2119

B. in G. Da Sie über die Anmeldung Ihres Gewerbebetriebes und was sonst damit zusammenhängt, ganz im Unklaren sind, können wir Ihnen nur empfehlen, sich aus Seite 16/17 des Molkerei-Kalenders näher zu unterrichten. Jedes Gewerbe ist bei der Gemeindebehörde desjenigen Ortes, wo es seinen Sitz hat, anzumelden. Für den Hausierverkauf solcher Butter, die Sie selbst zugekauft haben, ist stets ein Wandergewerbeschein erforderlich. Wenn Ihre Schwester als Angestellte Ihres Geschäfts anzusehen ist, so müssen Sie für sie kleben und sie außerdem bei der Krankenkasse anmelden. [2106

S. D. in B. Eine Dienstzeit von 10—20 Jahren bei ein und derselben Genossenschaft ist nicht so außergewöhnlich, um prämiiert werden zu können. Die Handelskammern prämiieren erst bei einer Dienstzeit von 30—40 Jahren. Wenn Sie erst eine so lange Dienstzeit hinter sich haben, müßte sich der Vorstand Ihrer Genossenschaft zu dem Zwecke an die Landwirtschaftskammer dortiger Provinz wenden. [2113

W. H. Wir können Ihnen nur raten, gegen diejenige Firma, welche in unserer Zeitung frische Molkereibutter inseriert hat und Ihnen dann auf Ihre Bestellung alte, verdorbene Butter unter Nachnahme zugesandt hat, sofort auf Rückzahlung des nachgenommenen Betrages klagbar zu werden. Da sie die Butter sofort nach Empfang unter Angabe der Mängel durch Einschreibebrief zur Verfügung gestellt haben, und da die Firma als zahlungsfähig gilt, so riskieren Sie bei einer solchen Klage nichts. Von anderer Seite ist uns ein ähnlicher Fall mit der gleichen Firma berichtet, der aber durch Zurücknahme der Butter erledigt wurde. [2079

K. in G. Anscheinend ist mit der Firma, bei welcher Sie infolge eines Chiffreinserates frische Butter bestellten, die Ihnen aber alte Ware unter Nachnahme zusandte, durch die nachfolgende Korrespondenz ein Vergleichsvorschlag zustande gekommen, wonach dieselbe bei franko Rücksendung nur den Fakturenbetrag erstatten wolle. Nachdem Sie sich hiermit einverstanden erklärt hatten, können Sie jetzt nicht nachträglich auch noch Ihre Frachtkosten zurückverlangen. Aber auch wenn ein eigentlicher Vergleich nicht vorliegen sollte, können wir Ihnen nicht raten, wegen dieser verhältnismäßig geringen Fracht- und sonstigen Auslagen noch einen Prozeß anzufangen. Der Ausgang würde zweifelhaft sein. [2080

M. B. F. Wenn der Kreisarzt zu Ihnen kommt, um Ihre Molkerei einer amtlichen Revision zu unterziehen, so brauchen Sie dafür, soviel uns bekannt, irgend eine Gebühr nicht zu bezahlen. [2051

R. in N. S. Die Leute, welche Sie zum Eiseinbringen annehmen, sind ohne weiteres, also auch ohne eine besondere Anmeldung, bei der Molkereiberufsgenossenschaft gegen Unfall versichert. Sie müssen aber den an diese Leute gezahlten Lohn aus Ihren Büchern nachweisen können und müssen außerdem den Lohnbetrag in die alljährlich an die Berufsgenossenschaft einzusendende Lohnnachweisung mit aufnehmen. [2065

S. in G. 1. Soweit von hier aus ohne nähere Kenntnis des zwischen Sch. und W. geschlossenen Kaufvertrages, sowie der Versteigerungsakten zu beurteilen ist, müssen Sie auch die Wohnung auf Anfordern des jetzigen Eigentümers sofort räumen. — 2. Zur Deckung des Ihnen erwachsenen Schadens können Sie dem W. gehörige Molkereigeräte einstweilen zurückbehalten. Sie müssen aber Ihre Schadensforderung sofort einklagen und auf Grund des erwirkten Schuldtitels diese Molkereigeräte dann pfänden lassen. Diese Klage wäre nur dann nicht nötig, wenn Ihnen W. die Geräte in Güte zur Deckung Ihres Schadens abtreten würde. [2031

W. in W. In den mitgeteilten Äußerungen, die Milch müsse billiger werden usw., kann eine Kündigung des alten Vertrages nicht erblickt werden, denn das Wort „Kündigung“ ist überhaupt nicht ausgesprochen. Trotzdem ist das Vertragsverhältnis, da auch Telephongespräche vorgekommen sind, die leicht falsch verstanden werden können, durchaus unklar. Liefert der Besitzer nach dem 1. Januar weiter, so ist daraus zu entnehmen, daß er sich auch fernerhin an den Vertrag gebunden hält. Das Richtigste ist aber eine offene Aussprache, oder noch besser, ein neuer schriftlicher Vertrag. [2071

L. in G. 1. Sie geben selbst zu, daß irgend ein gegenseitiger Vertrag mit den Milchlieferanten nicht vorliegt, die ganzen Vereinbarungen beschränkten sich immer nur auf einen höheren Milchpreis von einem bestimmten Zeitpunkte an. Wenn Ihnen die Lieferanten plötzlich erklären, daß sie von dem und dem Tage an überhaupt nicht mehr liefern wollen, so ist dagegen gar nichts zu machen. Daß Sie selbst Butter- und Quarkabschlüsse ohne sichere Milchlieferungen gemacht haben, war unvorsichtig genug von Ihnen. — 2. Diejenigen Lieferanten, welche ab 1. Januar 1908 noch 5 Jahre zu 9 Pfg. gebunden waren, müssen natürlich diese Zeit aushalten, trotzdem dieser Milchpreis nicht mehr gilt, sondern freiwillig erhöht wurde. [2068

S. in W. Im Sinne des § 7 Ihres Vertrages sind nach unserer Auffassung nur diejenigen Molkereimaschinen in dem festgelegten Kaufpreis inbegriffen, welche mit dem Gebäude fest verbunden sind. Maßgebend ist aber auch, was über diesen Punkt bei Abschluß des Vertrages besprochen ist. Daß die Verkaufswagen nebst Zubehör und Pferden inbegriffen sein könnten, ist schon aus dem Grunde ganz ausgeschlossen, weil bei Abschluß des Vertrages gar nicht die Absicht bestand, solche anzuschaffen und dieselben deshalb auch bei Festlegung des Kaufpreises nicht berücksichtigt werden konnten. — Dadurch, daß die Mehrzahl Ihrer Lieferanten sich für eine Genossenschaft entschieden hat, ist die Minderzahl nicht verpflichtet, dieser Genossenschaft beizutreten, hat vielmehr vollkommen freie Hand. [2050

K. in L. Ersuchen Sie Ihren Anwalt nochmals mit Frist von einigen Tagen, über den Stand der Angelegenheit zu berichten, und teilen Sie ihm dabei mit, daß Sie nach Ablauf der Frist gezwungen seien, sich an die Anwaltskammer zu wenden. Kommt der Anwalt diesem Ersuchen nicht nach, so unterbreiten Sie den Sachverhalt der Anwaltskammer in Hamburg. Diese wird dann das Weitere veranlassen. Wir glauben jedoch nicht, daß es Ihr Anwalt zu diesem Schritt kommen läßt. [2059

C. F. in H. Erkundigen Sie sich einmal bei dem zuständigen Amtsgericht, ob bei demselben für Ihren Wohnort, insbesondere für das von Ihnen erworbene Grundstück, ein Grundbuch wirklich nicht angelegt ist. Diese Möglichkeit liegt vor. Ist solches der Fall, so müssen Sie bei dem Amtsgericht die Anlegung eines Grundbuchblatts für sich beantragen. Das Gericht wird solches dann veranlassen, worauf die Auflassung erfolgen kann. [2029

W. in T. Aus den Briefen vom 23./1., 25./2. und besonders aus Ihrem Briefe vom 24./3. geht unseres Erachtens das Bestehen eines Abschlusses auf wöchentlich 4—5 Zentner unzweifelhaft hervor. Es ist uns deshalb unverständlich, wie Sie den Standpunkt vertreten konnten, daß ein Abschluß gar nicht vorliege. Eine andere Frage ist es, wieweit die zeitweise unpünktliche Zahlungsweise Sie berechtige, mit Lieferungen zurückzuhalten. Bei so verwickelter Sachlage ist gegenseitiges Nachgeben immer das Richtigste. Zeigt Ihr Gegner dazu keine Neigung, so würden wir erst mal das erste Urteil abwarten. — Als Sachverständigen müssen Sie einen dortigen Butterhändler zu gewinnen suchen. [2014

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Hamburg: 7 Mk. niedriger.

Berlin: heute unverändert, letzten Mittwoch 8 Mk. niedriger.

Hamburg, 30. Dezbr. Notierungen Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Brutto-Preise: Ia **125—126 Mk.**, IIa **120—122 Mk.** Tendenz: flau.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

29. Dezbr. IIa **124—126/128 Mk.**, IIa **123—126 Mk.**, IIIa **118—120 Mk.**, abfallende **110—116 Mk.** Tendenz: matt.

31. Dezbr. IIa **123—126/128 Mk.**, IIa **120—126 Mk.**, IIIa **118—120 Mk.**, abfallende **110—116 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 30. Dezbr. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse ca. 106 Kronen (ca. 119,25 Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 29. Dezbr. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 113 Mk., Süßrahmbutter 108 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 123—125 Mk.

Kaufbeuren, 30. Dezbr. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 118 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 29. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

1. Klasse: 220 Drittel zu 127,43 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse: 20 Drittel zu 123,43 Mk. im Durchschnitt
Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 28. Dezbr. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 4 Faß 129 Mk., 12 Faß 128 Mk., 57 Faß 127 Mk., 48 Faß 126 Mk., 12 Faß 125 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 126,70 Mk. Zugeführt 133 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 30. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Eingänge nach den Feiertagen zeigen sich umfangreicher als zuerst angenommen wurde und war es daher nötig, den Käufern größere Preis-Konzessionen zu machen. Es ist zu hoffen, daß nunmehr die Marktlage sich wieder befestigt.

Berlin, 30. Dezbr. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—138 Mk., IIa 125—128 Mk., IIIa 110—118 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 29. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Festgeschäft war wesentlich schwächer, als man erwartet hatte, es blieben größere Bestände übrig, welche für den Inhaber verlustbringend sind, denn nach dem Feste ist die Frage wie gewöhnlich äußerst schwach. Das Angebot war daher zu stark herabgesetzten Preisen, namentlich für feinste Qualitäten allgemein dringend, ohne einen besseren Absatz herbeizuführen.

Berlin, 29. Dezbr. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Nachfrage nach feinster sibirischer Butter in der Preislage von 118—122 Mk. war lebhafter.

Hamburg, 30. Dezember. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Leider wurde die letzte Notierung mit Rücksicht auf das flotte Weihnachtsgeschäft doch auf 133 Mk. erhöht. Dadurch hat sich aber die mißliche Lage unseres Marktes in dieser Woche noch verschärft. Die Nachfrage wurde, wie auch nicht anders zu erwarten war, sehr klein, so daß es bis zur Stunde noch nicht möglich war, die frischen Zufuhren zu begeben, obgleich Inhaber ihre Forderungen bedeutend ermäßigten. Vom Inlande liefen überhaupt keine Aufträge ein. Jeder Platz meldet ein flaues Geschäft, der Absatz stockt überall und größere Abstriche der Notierungen traten ein. So hat Berlin schon heute einen Preisfall seiner Notiz von 8 Mk. pro Ztr. eintreten lassen; alle anderen größeren Märkte folgten resp. werden folgen müssen. Die Auktion der B. M. V. für Schleswig-Holstein hatte einen Rückgang von 8,50 Mk. zu verzeichnen. Auch die auswärtigen Berichte lauten sehr ruhig. Sowohl holländische als auch dänische Butter wird billiger angeboten. Kopenhagen wird seine dieswöchentliche Notierung um ca. 3 Kr. zurücksetzen. Daß das hiesige Platzgeschäft ganz bedeutend abgeflaut ist, bedarf wohl keiner besonderen Erwähnung. Unsere Notierung muß ebenfalls einen größeren Abstrich von ca. 8 Mk. erfahren, ob damit aber schon eine bessere Marktlage zu erwarten ist, erscheint noch sehr fraglich. Naturgemäß war auch der Handel mit russischer Butter nur klein. Die frische Zufuhr betrug ca. $1600/_3$ Faß, doch konnte bisher nur ein Teil begeben werden, obgleich unsere Importeure ihre Preise entsprechend zurückgesetzt hatten. Die Kauflust ist eben zurzeit für alle Sorten Butter nur klein.

Hildesheim, 31. Dezbr. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das Geschäft verlief, wie in diesen Tagen üblich, unregelmäßig, doch war zu herabgesetzten Preisen die Nachfrage besser, als man erwartete, sodaß von den wieder größeren Zufuhren ein nur geringer Überstand verblieb. Die ausländischen Märkte halten auf hohe, dem deutschen Markt angenblicklich verlustbringende Preise.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 121—124 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig

Magdeburg, 30. Dezbr. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 130 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 124—128 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: weichend.

Leipzig, 29. Dezbr. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt nach dem Feste außergewöhnlich ruhig und bedarf es einer energischen Preisherabsetzung um den Konsum wieder einigermaßen zu animieren.

Preise für feinste Tafelbutter 126—128 Mk., II. Sorten 120—124 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission).

Dresden, 29. Dez. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wie nicht anders zu erwarten war, ist die Nachfrage nach allen Qualitäten ganz bedeutend zurückgegangen und liegt das Geschäft äußerst ruhig. Die Eingänge dagegen sind von allen Seiten reichlicher geworden, so daß dieselben nicht untergebracht werden können und es wäre erwünscht, wenn die Preise gleich um ein Bedeutendes zurückgesetzt würden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 132—— Mk., feinste 129—131 Mk., II. Qualität 122—127 Mk., III. Qualität 116 bis 120 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 30. Dezbr. Bericht von Gebr. Rößler. Naturgemäß verlief das dieswöchentliche Geschäft ruhig, die Zufuhren waren noch unregelmäßig. Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 128 Mk., Ia 124—127 Mk., IIa —— Mk. in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 31. Dez. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Wie immer nach den Feiertagen so ist auch diesmal das Geschäft stark abgeflaut. Die Preise mußten dementsprechenn nachgeben

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—122 Mk., pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Käse.

Berlin, 30. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 30. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 29. Dezember. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 31—32 Mk., Limburger sekunda 28—29 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $^3/_4$ fett 40—42 Mk. Tendenz: mäßig.

Bodegraven (Holland), 28. Dezember. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 81 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind, weil Käse wegen des schlechten, sehr nassen Wetters in der letzten Zeit sehr schlecht antrocknen. Für schwere Laiben von 10—14 kg bezahlte man aber noch bis 35 fl., 5—8 kg 33—34 fl., II. 31—$32^1/_2$ fl. Edamer 32—34 fl., halbfett Gouda 27—30 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 31. Dezember 7964 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 73—74 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 72—73 Mk., d) fleischige 69—71 Mk., e) gering entwickelte 67—70 Mk., f) Sauen 67—69 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Am 29. Dezember 13 115 Stück. a) —— Mk., b) 70—71 Mk., c) 68—71 Mk., d) 65—68 Mk., e) 63—66 Mk., f) 64—66 Mk. Für 100 Pfd. Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 29. Dez. Auftrieb 2312 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 396 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 43—60 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 36—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 17—22 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 13—16 Mk. Verlauf des Marktes: Mattes Geschäft, schwache Läufer gesucht.

Hannover, 28. Dezbr. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1307 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 68—70 Mk., Klasse IV 66—68 Mk., Klasse V 62—65 Mk., Klasse VI 62—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 30. Dezbr. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1876 Stück. Preise: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 69,00 bis 69,50 Mk., Sauen 60,00—65,00 Mk., Ferkel 64,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	29	13115	71 57	bis bis	63 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	30	1876	$70^1/_2$	bis	$64^1/_2$	20—24 % Tara	langsam
Bremen	29	685	62	bis	64	Schlachtgew.	schl. ger.
Hannover	28	1307	70	bis	62	"	sehr schl.
Magdeburg	28	1498	76	bis	66	"	flau
Leipzig	30	1375	73	bis	65	"	langsam
Dresden	29	1995	77	bis	72	"	langsam
Chemnitz	29	262	79	bis	75	"	—
Dortmund	30	118	73	bis	72	"	mittel
Essen	27	2167	73	bis	69	"	laugsam
Barmen	29	804	73	bis	71	"	—
Köln a. Rhein	30	1213	74	bis	71	"	lebhaft
Mainz	28	264	78	bis	75	"	flau
Frankfurt a. M.	27	1407	75	bis	73	"	langsam
Mannheim	30	669	75	bis	74	"	mittel
Stuttgart	30	1049	74	bis	72	"	mäß. bel.
Nürnberg	30	493	75	bis	73	"	flau
Breslau	29	1458	76	bis	66	"	langsam
Stettin	30	463	77	bis	65	"	flau
Posen	29	39	57	bis	48	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	30	534	56	bis	53	"	ruhig
Mülhausen i. E.	29	578	60	bis	58	"	—
München	29	2871	76	bis	62	"	schlepp.

Futtermittel.

Magdeburg, 30. Dezbr. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Dezbr. 114 Mk., März-Dezember 1910 115 Mk.
Mais Dezember 125 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt 130 Mk., März-September 1910 131,50 Mk.
Mais loko 158 Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg und Wittenberge. Aken und Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Dezbr. 149 Mk., Januar-Juni 1910 150 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg. Ab Hamburg Quaiwaggon 4 Mk. pro Tonne billiger.

Berlin, 30. Dezember. Mais amerik. mixed 162—164 Mk., runder 155—158 Mk., Gerste russ. 129—133 Mk.

Hamburg, 30. Dezr. Mais, americ. mixed cif Febr.=März 117,00 Mk. La Plata cif April=Mai 117,00 Mk. Gerste, russ., cif Dezember 107,00 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eier.

Hamburg, 27. Dezember. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,70 Mk. netto.

Dieser Nummer liegt der Wandkalender für 1910 bei. Für die verehrlichen Streifband=Abonnenten kann der Wandkalender des Postgewichtes wegen erst der nächsten Mittwochsnummer beigelegt werden.

Eingegangene Chiffre=Offerten:

MD 9828	22	Br.	V 9377	1	Br.
K 9856	14	„	B 9599	9	„
9634	4	„	CD 9592	2	„
Z 9729	15	„	9205	4	„
N 9781	5	„	ZK 9320	1	„
9177	1	„	9265	2	„
9622	3	„	1366	2	„
HH 9683	5	„	7151	1	„
9841	8	„	9808	1	„
9719	5	„	9774	5	„
RSH 9399	2	„	PW 7365	1	„
9121	1	„	9657	13	„
9795	1	„	9692	1	„
HK 9710	3	„	9676	4	„
S 9735	2	„	B 9686	3	„
9840	1	„	9863	3	„
HK 9711	1	„	9669	2	„
HB 9765	1	„	9855	1	„
P 9728	1	„	9302	1	„
9804	1	„	9830	1	„
9809	2	„	9821	4	„
W 9782	22	„	8980	3	„
AB 9668	2	„	8627	3	„
R 9859	2	„	NN 8283	1	„
AB 9789	1	„	5894	1	„
9679	13	„	9407	1	„
9703	5	„	9848	52	„
9708	2	„	MR 9838	60	„
9724	4	„	S 9284	1	„
TH 9725	6	„	9398	1	„
9798	1	„	L 9761	9	„
9853	10	„	9836	5	„
9864	5	„	9688	1	„
9867	1	„	9687	3	„
9379	6	„	9585	4	„
HK 9370	2	„	CM 9684	1	„
9787	5	„	9788	1	„
M 9381	2	„	9778	1	„
BN 9473	7	„	9718	1	„
9533	10	„			

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Tüchtiger, unbedingt zuverl. **Molkerei=Fachmann** für Büro und Exped. sofort gesucht. Offerte erbeten unter **M. B. 241** an diese Zeitung.

Für eine Privatmolkerei wird ein **Verwalter** tüchtiger zuverlässiger gesucht, welcher nachweisen kann, daß er schon eine Molkerei mit Erfolg geleitet hat. Auch muß derselbe mit Milch= und Sahneversand vertraut und in der Harzkäserei bewandert sein. Antritt kann ev. sof. erfolgen. Offerten unter 268 an diese Zeitung.

Wir suchen spätestens zum 1. Februar 1910 einen tüchtigen **Verwalter.** Jahresquantum 1 500 000 kg Milch, teilweiser Milchversand. Kaution muß gestellt werden, Gehaltsford., Lebenslauf, Zeugnisse und Empfehlungen sind zu richten an den Vorstand. Bewerbung bis zum 10. Januar. Persönliche Vorstellung nicht erwünscht. Molkereigenossenschaft **Kierspe** (Bhf.) e. G. m. b. H.

Dom. **Butow**, Kr. Saatzig, sucht sofort einfachen, unverheirateten **Molkerei=Verwalter** bei mäßigen Ansprüchen. Abschrift der Zeugnisse erbeten. **Braeger.**

Zum Antritt am 15. Januar 1910 wird ein verheirateter, zuverläss. Molkereiverwalter für die selbständ. Leitung einer mittleren Privatmolkerei in der Provinz Sachsen gesucht, dessen Frau mit tätig sein muß. Etwas Kaution unbedingt erforderlich. Meldungen mit Zeugnisabschrift., sowie Gehaltsford. u. **M. D. 9828** an d. Ztg.

Erfahrener Fachmann, nicht unter 25 Jahre, als

Reisender

für Molkereibedarfsartikel von erstem Hause gesucht. Ausführliche Angebote unter Z. 9729 an diese Zeitung erbeten.

Für unseren städtischen Vollbetrieb suchen wir zum 15. Januar **2 solide, fleißige Gehülfen** nicht unter 20 Jahre alt, für sämtliche Molkereiarbeiten, einbegriffen ist die Reinigung der Bahnversandgefäße. Des Nachmittags erstrecken sich die Arbeiten auf Hülfeleistung im Kontor, deshalb gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Gehalt nebst fr. Station und freie Kassen monatl. 35 ℳ. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet **Dreetzen**, Molkerei Witten a. d. Ruhr. (282

Jüngerer, fleißiger, besonders sauberer **Gehülfe** wird für Butterei und Maschinen gesucht. Kontorausbildung erfolgt. Gehalt 25 ℳ. **H. Rauch**, Simötzel (Kr. Kolberg).

Tüchtiger, ehrlicher **Gehülfe**, welcher keine Arbeit scheut, zum 15. Januar gesucht, guter Rechner bevorzugt. — Gleichzeitig suche für tüchtigen Gehülfen, welcher längere Zeit bei mir in Stellung, einen Platz als erster Gehülfe. **Nitzsche** (279 Molkerei **Kindelbrück**, e. G.

Ein kath. Gehülfe wird sofort gesucht. Gehalt nach Übereinkunft. (81 **W. Rybicke**, Molk. **Groß=Swiontek** Kr. Zechau.

Suche zum 15. Januar einen soliden tüchtigen Gehülfen für hiesigen umfangreichen Betrieb als ersten. Derselbe muß unbedingt zuverlässig rechnen und gut schreiben, da er viel mit Kontorarbeit beschäftigt wird, auch muß er sich sämtlichen sonstigen Molkerei=Arbeiten willig unterziehen. Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen sowie selbst geschriebene Zeugnisabschriften erbeten. (167 **R. Wittchow, Pila bei Mur.=Goslin (Posen).**

Zum sofortigen Antritt ein **Gehülfe** für Kessel, Maschinen und teilweise für Butterei gesucht. Gehalt 30 ℳ. (109 **Ohrtmann,** Molk.=Gen. Hebron=Damnitz i. P.

Suche zum sofortigen Antritt einen (133 **Gehülfen,** welcher Dampfmaschine und Zentrifugen kennt und sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht; auch muß selbiger zeitweise selbständig arbeiten können. Gehalt 30 ℳ bei freier Station. **Molkerei Wangten,** Bez. Liegnitz.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post vierteljährlich. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 2. | Hildesheim, den 5. Januar 1910. | 24. Jahrgang.

Inhalt.

Bilanzverlustdeckung bei Molkerei-Genossenschaften.

Im Allgemeinen ist der Fall, daß Molkereigenossenschaften das Geschäftsjahr mal mit einer größeren Unterbilanz abschließen, als eine Seltenheit zu bezeichnen. Eine sorgfältige Geschäftsleitung wird beizeiten Vorsorge treffen, daß es nicht zu einem Bilanzverlust kommt. Der den Genossen auszuzahlende Milchpreis wird vom Vorstand allmonatlich so bemessen werden, daß am Jahresschlusse immer noch ein Gewinnüberschuß verbleibt, wenigstens in der Höhe, wie er zur Abschreibung auf die Inventarwerte der Genossenschaft erforderlich ist. Die Genossenschaft kann aber zum Beispiel beim Auftreten von Seuchen unter dem Viehbestande ihrer Mitglieder in eine bedrängte Lage geraten, insofern, als das bisher eingelieferte Milchquantum infolge verminderter Anlieferung auf ein Minimum herabsinkt. Um die Mitglieder nicht rebellisch zu machen, darf die Genossenschaft den Milchpreis nicht zu sehr herabsetzen, in der Absicht, diesen in ein richtiges Verhältnis zu den verringerten Geschäftserträgnissen zu bringen. Da Vorstand und Aufsichtsrat der veränderten Geschäftslage somit nicht genügend Rechnung tragen können, so genießen sie nach Jahresschluß das zweifelhafte Vergnügen, in der Generalversammlung den Genossenschaftsmitgliedern mit einer größeren Unterbilanz aufwarten zu müssen. Eine Unterbilanz würde nun nicht viel zu bedeuten haben, wenn die Genossenschaft über ansehnliche eigene Betriebsmittel (Geschäftsguthaben der Genossen, Reserven) verfügt, mit deren Hilfe sie den Bilanzverlust bequem decken kann. War aber die Genossenschaft, einerlei durch welche Umstände, bisher nicht in der Lage, eigenes Betriebskapital in nennenswerter Höhe anzusammeln, so sieht es mit der Deckung eines größeren Bilanzverlustes recht faul aus. Für die Verlustdeckung muß jedoch Sorge getragen werden, denn das Genossenschaftsgesetz läßt es nicht zu, daß der Verlust kurzerhand ins neue Rechnungsjahr übernommen wird; die Generalversammlung hat auf jeden Fall darüber zu beschließen, wie der Verlust gedeckt werden soll, eventuell bis zu welchem äußersten Zeitpunkte derselbe seine Deckung gefunden haben muß. Wird hierzu ein Zeitraum von mehreren Jahren bestimmt, so muß alljährlich mindestens die entsprechende Rate zur Deckung kommen und Sicherheit vorhanden sein, daß die späteren Raten auch wirklich zur Verfügung stehen. Soweit die Geschäftserträgnisse des betreffenden Jahres hierzu nicht ausreichen, sind die Mitglieder auf Grund besonderer Beschlußfassung der Generalversammlung zur weiteren Einzahlung auf die Geschäftsanteile in der erforderlichen Höhe heranzuziehen.

Wie soll nun, von vorstehendem Fall abgesehen, die Deckung eines Bilanzverlustes vorgenommen werden? Das Genossenschaftsgesetz verlangt zufolge § 19, daß der bei Genehmigung der Bilanz sich ergebende Verlust des Geschäftsjahres auf die Genossen zu verteilen sei, und zwar für das erste Geschäftsjahr nach dem Verhältnis ihrer auf den Geschäftsanteil geleisteten Einzahlungen, für jedes folgende Geschäftsjahr aber nach dem Verhältnis ihrer durch die Zuschreibung von Gewinn oder die Abschreibung von Verlust zum Schlusse des vorhergegangenen Geschäftsjahres ermittelten Geschäftsguthaben. Erläutern wir uns diese prozentual vorzunehmende Umlegung des Verlustes auf die Genossen durch ein zahlenmäßiges Beispiel. Eine Genossenschaft hat den von jedem Mitgliede zu erwerbenden Geschäftsanteil auf 200 *M* festgesetzt, welcher Betrag sofort oder in monatlichen Teilzahlungen von 3 *M* zu entrichten ist. Wir nehmen weiter an, die Genossenschaft zähle 53 Mitglieder mit je einem Geschäftsanteil. 3 Mitglieder haben den Geschäftsanteil sofort voll eingezahlt, 20 Mitglieder nur die Hälfte des Geschäftsanteils, während die übrigen 30 Genossen ein jeder monatlich 3 *M* gezahlt haben. Die Genossenschaft ist 20 Monate bereits in Tätigkeit, von den letztgenannten Mitgliedern hat somit jedes nach und nach 60 *M* auf den Geschäftsanteil bezahlt. Eine Zuschreibung von einem im Jahre vorher erzielten Bilanzgewinn zu dem Geschäftsguthaben der einzelnen Genossen hat nicht stattgefunden. Der zu deckende Bilanzverlust betrage 1760 *M*, dem die gesamten Geschäftsguthaben der Genossen in Höhe von 4400 *M* gegenüberstehen. Das Verhältnis von 1760 zu 4400 ist wie 4 zu 10. Von je 10 *M*, die er auf seinen Geschäftsanteil bisher eingezahlt hat, werden jedem Genossen 4 *M* zur Verlustdeckung abgeschrieben. Die Probe ergibt, daß die Abschreibung der gesamten Geschäftsguthaben im Verhältnis von 4 zu 10 den Betrag von 1760 *M* ausmacht, denn vier Zehntel von dreimal je 200 *M* Geschäftsguthaben sind 240 *M*, vier Zehntel von 20 mal je 100 *M* sind 800 *M* und der gleiche Prozentsatz von 30 mal je 60 *M* sind 720 *M*, zusammen also (240 + 800 + 720) = 1760 *M*.

Das Gesetz verlangt nun keineswegs, daß unter allen Umständen dieser Maßstab für die Verteilung des Verlustes auf die Genossenschaftsmitglieder zu gelten habe. Die betreffende Bestimmung des § 19 des Gen.-Ges. hat nur dann Gültigkeit, wenn das Statut der Genossenschaft keinen anderen Maßstab für die Bilanzverlustdeckung aufzuweisen hat. In der Regel ziehen die Genossenschaften es aber doch vor, besondere Bestimmungen, sowohl für die Gewinnverteilung wie für die Verlustdeckung, in ihre Satzungen aufzunehmen. In § 7 des Gen.-Ges. wird den Genossenschaften übrigens ein weiterer Weg gewiesen, wie sie einen aus der Bilanz sich ergebenden Verlust decken können, nämlich durch Inanspruchnahme eines etwa vorhandenen Reservefonds, den anzusammeln das Gen.-Ges. ja ausdrücklich vorschreibt. Nicht ist es aber Vorschrift, daß der angesammelte Reservefonds zur Deckung von Verlusten allein zu dienen habe, sondern es muß nur überhaupt zu dem genannten Zweck ein Reservefonds gebildet werden.

Der Reichsverband der deutschen landw. Genossenschaften zu Darmstadt hat bekanntlich in seinen Musterstatuten für Molkereigenossenschaften Normen für die Deckung von Bilanzverlusten festgelegt, und zwar wird den Molkereigenossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht folgendes Verfahren empfohlen: „Ergibt sich, nachdem im Laufe des Jahres entstandene Ausfälle beim Geschäftsbetrieb aus der hierfür angesammelten Betriebsrücklage gedeckt worden sind und der hierbei etwa noch ausfallende Betrag nach Maßgabe des Wertes der Milchlieferung der einzelnen Genossen, mindestens aber nach Maßgabe der von denselben gezeichneten Milchmenge auf die Genossen ausgeschlagen worden ist, eine Unterbilanz, so ist, sofern die Generalversammlung mit ¾ Stimmenmehrheit Deckung durch Ausschlag nach der Kopfzahl der Genossen nicht beschließen sollte, zunächst der Reservefonds zur Deckung derselben zu benutzen. Nach Erschöpfung des Reservefonds werden die Geschäftsguthaben der Genossen, im Verhältnis der Höhe derselben, zur Verlustdeckung benutzt, während darüber hinausgehende Verluste auf die Genossen zu gleichen Teilen ausgeschlagen werden.“

Molkereigenossenschaften mit b e s c h r ä n k t e r Haftpflicht dagegen sollen gemäß dem Musterstatut des Reichsverbandes einen etwas veränderten Modus der Verlustdeckung wählen. Diesbezüg-

lich heißt es denn (mit denselben Eingangsworten): „Ergibt sich . . . . eine Unterbilanz, so ist, sofern die Generalversammlung Deckung durch Ausschlag auf die Genossen nach Verhältnis der Haftsummen nicht beschließen sollte, zunächst der Reservefonds zur Deckung derselben zu benutzen. Nach Erschöpfung des Reservefonds werden die Geschäftsguthaben der Genossen, im Verhältnis der Höhe derselben, zur Verlustdeckung benutzt, während darüber hinausgehende Verluste auf die Genossen nach Verhältnis ihrer Haftsummen und auf diese beschränkt ausgeschlagen werden.“

Die vorstehenden Statutbestimmungen (für Genossenschaften mit unbeschränkter, wie mit beschränkter Haftpflicht) enthalten nun eine Vorschrift, wonach durch Geschäftsausfälle entstandene Verluste sowie sich aus der Bilanz ergebende Verluste nach Maßgabe des Wertes der Milchlieferung der einzelnen Genossen, nach der Kopfzahl der Genossen oder in ähnlicher Weise, in jedem Falle aber durch Barzahlungen der Genossen gedeckt werden sollen. Die Handhabung dieser Bestimmungen bedeutet jedoch, wie richterliche Entscheidungen dargetan haben, für die in der Genossenschaft verbleibenden Mitglieder ein gegen das Gesetz verstoßendes Umlageverfahren zur Deckung des Verlustes, so daß die betreffenden Vorschriften keine Rechtsgültigkeit besitzen. Genossenschaften, die einen etwaigen Verlust den gelieferten Milchmengen entsprechend auf die Mitglieder verteilen wollen, können dies nur unter Heranziehung der Geschäftsguthaben der Mitglieder. Damit eine genügende Grundlage für die Verlustverteilung geschaffen wird, muß aber vor allem darauf geachtet werden, daß die Mitglieder ihrer Lieferungspflicht auch wirklich nachkommen. Deshalb ist es für jede Molkereigenossenschaft ratsam, eine Bestimmung in das Statut aufzunehmen, wonach für diejenigen Mitglieder, die ihrer Milchlieferungspflicht nicht genügt haben, die pflichtmäßig zu liefernde Milchmenge der Verlustverteilung zugrunde zu legen ist. Auf diese Umstände hat der Reichsverband zu Darmstadt bei Ausarbeitung seines neuen Musterstatuts für die ihm durch die Verbände angeschlossenen Genossenschaften Rücksicht genommen, indem er dem betreffenden Statutparagraphen (§ 46) folgende Fassung gegeben hat:

„Ergiebt sich, nachdem im Laufe des Jahres entstandene Ausfälle beim Geschäftsbetriebe aus der hierfür angesammelten Betriebsrücklage gedeckt worden sind und die Betriebsrücklage erschöpft ist, eine Unterbilanz, so ist dieselbe aus dem dann noch vorhandenen Genossenschaftsvermögen (Reservefonds und Geschäftsguthaben) zu decken, und zwar hat die Generalversammlung darüber zu entscheiden, ob und in welcher Höhe zur Verlustdeckung der Reservefonds oder die Geschäftsguthaben oder beide benutzt werden sollen. Bei Verlustdeckung durch Inanspruchnahme der Geschäftsguthaben haben die Abschreibungen auf die Geschäftsguthaben im Verhältnis der von den einzelnen Genossen im abgelaufenen Geschäftsjahre gelieferten Milchmenge zu geschehen. Bei Mitgliedern, welche pflichtwidrig keine Milch lieferten, ist diejenige Milchmenge zugrunde zu legen, zu deren Lieferung sie nach § 14 Ziffer 6 verpflichtet waren.“

Genannter Paragraph bestimmt, daß jeder Genosse jährlich eine bestimmte Mindestmilchmenge, die sich nach der von ihm bei seinem Eintritt in die Genossenschaft gezeichneten Kuhzahl richtet, zur Molkerei zu liefern hat. Im Falle diese Mindestmilchmenge nicht erreicht wird, hat der Genosse für jedes an derselben fehlende Kilogramm Milch einen bestimmten Pfennigbetrag an die Genossenschaft zu zahlen.

Das Berechnungsverfahren bei Verteilung eines Bilanzverlüstes auf die Genossen durch Abschreibung ihrer Geschäftsguthaben, und zwar gemäß ihrer im abgelaufenen Geschäftsjahre eingelieferten Milchmenge gestaltet sich sehr einfach. Haben beispielsweise 75 Genossen zusammen 500 000 Kilogr. Milch geliefert und es soll ein Verlust von 1450 ℳ gedeckt werden, so würden bei einem sich hierdurch ergebenden Verhältnis von 29 : 100 auf je 100 Kilogr. Milch 29 ₰ Verlustanteil entfallen. Ein Genosse, der also im Laufe des Jahres 4000 Kilogr. Milch zur Molkerei geliefert hat, hätte somit 11,60 ℳ zu zahlen, die ihm an seinem Geschäftsguthaben zu kürzen sind.

Hat eine Genossenschaft einen derart hohen Bilanzverlust zu verzeichnen, daß Reserven und Geschäftsguthaben der Genossen zur Deckung derselben nicht ausreichen, so hat der Vorstand gemäß § 121 des Gen.-Ges. die Pflicht, die Generalversammlung zur Beschlußfassung darüber zu berufen, ob die Genossenschaft aufgelöst werden soll. Ist für eine Molkereigenossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht ihrer Mitglieder Überschuldung (denn eine solche liegt vor, wenn die eigenen Betriebsmittel der Genossenschaft zur Deckung der Schulden nicht ausreichen) auch noch kein Grund zur Konkursanmeldung, so ist in Anbetracht der Gefahr, die ein solcher Überschuldungszustand für die Genossen mit sich bringt, der Genossenschaft doch dringend zu empfehlen, ungesäumt sich darüber schlüssig zu werden, was nun geschehen soll, ob man zur Auflösung und Liquidation schreiten oder aber durch die Mitglieder aufzubringende Mittel beschaffen soll, um den Weiterbestand der Genossenschaft zu sichern. In letzterem Falle gibt es, da das Gen.-Ges. ein Umlageverfahren zur Deckung von Verlusten bei bestehender Genossenschaft nur im Konkurse,, nach Erschöpfung aller Mittel der Genossenschaft, kennt, nur einen gesetzlich zulässigen Weg, die Mitglieder zur Schuldentilgung heranzuziehen, nämlich: Erhöhung des Geschäftsanteils, eventuell Erhöhung der Einzahlungen auf denselben im Wege der Statutänderung. Als nicht zulässig würde dieses Verfahren erscheinen, wenn es den Zweck hat, einzig und allein den Verlust zu decken, nicht aber dabei gleichzeitig eine Sanierung und Fortführung des Geschäfts-betriebes zu ermöglichen.

Freilich dürften sich hin und wieder Molkereigenossenschafte die mit unzulänglichen Mitteln vor einer größeren Unterbilan stehen, verleiten lassen, zur Einleitung eines freiwilligen Umlage verfahrens zu schreiten, wenn die Genossen zur Deckung der Unter bilanz in dieser Weise bereit sind. Vor einem solchen Verfahren mu aber gewarnt werden, denn es entbehrt der gesetzlichen Grundlag und die Genossenschaft kann deshalb auch keinen Zwang gegen solch Mitglieder ausüben, welche sich nachträglich weigern, ihren Umlage beitrag zu zahlen.

Wenn die verantwortlichen Organe der Genossenschaft, Vorstan und Aufsichtsrat, in allen Angelegenheiten der Genossenschaft ihr Pflicht tun, den Überblick über das Geschäft nicht verlieren und e nicht versäumen, von Zeit zu Zeit eine Rentabilitätsberechnung z machen, dann müssen sie notgedrungen auf solche Umstände aufmerk sam werden, die etwa zur Veranlassung werden, daß die eigene Mittel der Genossenschaft allmählich aufgezehrt, mit anderen Worten die Genossenschaft allmählich dem Ruin entgegengeführt wird. D heißt es denn sofort Maßregeln treffen, um der Genossenschaft wiede zur Gesundung ihrer Finanzen zu verhelfen. Und wenn dies letzter Vorstand und Aufsichtsrat auch nicht immer gelingen mag, so werde sie, wenn nur der gute Wille vorhanden, wenigstens erreichen, daß i der weiteren Verschlechterung der Vermögenslage der Genossenschaf ein Stillstand eintritt. Scheitern aber alle Bemühungen des Vor stands und Aufsichtsrats, die den Lebensnerv der Genossenschaf untergrabenden Faktoren zu beseitigen, so werden sie es doch nich zum äußersten kommen lassen, nämlich soweit, daß für die sich ein stellenden Verluste die Genossenschaft in den eigenen Betriebsmitteln keine Deckung mehr findet, sondern sie werden beizeiten die General versammlung berufen und ihr eventuell vorschlagen, die Auflösung und Liquidation der Genossenschaft zu beschließen.

Mitteilungen.

Die Wirkung der Milch als Nahrung für milchgebende Tiere. Von C. Beger. (Die Landwirtschaftl. Versuchs-Stat. 1909, 353.) Frühere Versuche hatten ergeben, daß Fett als Emulsion in Form von Vollmilch gegeben besser auf die Milchproduktion wirkt als das Fett in Substanz, dargereicht in Form von Magermilch und Butterfett. Ferner konnte aus den früheren Versuchen der Schluß gezogen werden, daß reine Nährstoffe und Butterfett besser wirkten als Magermilch und Butterfett, daß aber der Magen ausgewachsener Hertivoren für die Aufnahme von Milch weniger geeignet ist wie der der Omnivoren. In der vorliegenden Arbeit sollte in einem an 2 Ziegen vorgenommenen Fütterungsversuch die Wirkung von Milch gegenüber reinen Nährstoffen vergleichend festgestellt werden. Die Tiere machten 5 Fütterungsperioden durch, in denen sie abwechselnd neben Grundfutter Vollmilch, reine Nährstoffe und Butterfett, Vollmilch, Magermilch und Butterfett, Vollmilch erhielten. Das Grundfutter bestand aus Stroh, Tropon, Stärke, Strohstoff (als Aufsaugematerial für die Milch) und Mineralsubstanzen; als „reine Nährstoffe“ wurden Tropon und Zucker gegeben. Das Ergebnis war, daß, ebenso wie bei den früheren Versuchen, die Emulsion in Form von Vollmilch günstiger wirkte als die Nichtemulsion; ein Unterschied zwischen der Wirkung der Magermilch und der der reinen Nährstoffe trat aber nicht hervor. Jedenfalls übt die Milch keine deprimierende Wirkung auf die Verdauungstätigkeit und die Sekretion der Milchdrüse aus. S.

Zur Reinheit des Kaseins. Von Dipl. Ing.-Chem. v. Sobbe. (Milchwirtschaftl. Zentralbl. 1909, 538.) Verf. prüfte 7 verschiedene Kaseinpräparate, die durch mehrfaches Ausfällen mit verdünnter Essigsäure und mehrmaliges Auflösen mit verdünntem Ammoniak aus Magermilch hergestellt und mit Alkohol und Äther lufttrocken gemacht worden waren. Es zeigte sich, daß von Fettfreiheit trotz aller bei der Herstellung angewandten Sorgfalt keine Rede sein kann; die untersuchten Präparate enthielten 0,08 bis 0,26 % Fett. Der Wassergehalt war je nach der Dauer der Behandlung mit Alkohol und Äther verschieden; dadurch, daß man eine Probe ein halbes Jahr lang unter Äther stehen ließ, konnte der Wassergehalt auf 2 % herabgedrückt werden; die untersuchten Präparate enthielten 5,39 bis 14,75 %. Der Stickstoffgehalt betrug 15,60 bis 15,90 %. Der Aschengehalt war verschwindend gering, so daß er nicht quantitativ bestimmt werden konnte. (Es ist anzunehmen, daß der niedrige Aschengehalt nur dadurch zustande gekommen ist, daß zum Auflösen Ammoniak verwendet wurde und kein fixes Alkali; es liegt damit aber auch die Gefahr vor, daß die hergestellten Präparate geringe Mengen Ammoniak aufgenommen hatten, der Stickstoffgehalt aber zu hoch gefunden worden ist. Ref.). S.

Weitere Untersuchungen über den Einfluß von Reizstoffen auf die Milchsekretion. Von Gustav Fingerling. (Die Landwirtschaftl. Versuchs-Stat. 1909, 373.) Die an 2 Ziegen angestellten Versuche sollten ersehen lassen, ob, wie man in den Kreisen der landwirtschaftlichen Praxis vielfach annimmt, in manchen Kraftfuttermitteln Reizstoffe enthalten sind, die auf die Milchdrüse anregend wirken, und wie sich die Wirkung derselben im Vergleich zu anderen Reizstoffträgern verhält. Die Versuche wurden in der Weise angestellt, daß drei als reizstoffreich bekannte Futtermittel, Malzkeime, Kokoskuchen und Palmkernkuchen einem reizstoffarmen ausgelaugten Heu zugelegt wurden, während in anderen Versuchen zu demselben

Heu eine isodyname Menge reizloser Nährstoffe, Stärkemehl, Tropon und Erdnußöl mit und ohne Fenchel gegeben wurde. Und schließlich wurde noch ein Versuch mit normalem, aromatischem Heu angestellt. Die Durchführung der Versuche ging insofern nicht ganz glatt, als die Tiere sich sehr schwer an das fade, ausgelaugte Heu gewöhnten und es in der ersten Zeit nur teilweise aufnahmen. Tatsächlich ließ sich ein günstiger Einfluß der Reizstoffe feststellen. Die Wirkung von Malzkeimen, Palmkernkuchen und Kokoskuchen war qualitativ und quantitativ gleich. Die im Fenchelsamen enthaltenen Reizstoffe waren denen der genannten Kraftfuttermittel nicht überlegen. Es läßt sich also in der Praxis eine Würzung der Nahrung in demselben Umfange durch reizstoffreiche Kraftfuttermittel nebst Kochsalz erzielen wie durch riechende Ingredienzen. In der ersteren sind die Reizstoffe aber kostenlos enthalten, während die letzteren zu recht hohen Preisen an den Mann gebracht werden. Die mit aromatischem Wiesenheu und mit ausgelaugtem Heu und gewürzreichen Kraftfuttermitteln erzielte Wirkung war ungefähr gleich. Wo man gezwungen ist, ausgelaugtes oder fades Grundfutter zu verabreichen, sollte man nie versäumen, die fehlenden Nährstoffe durch solche Kraftfuttermittel zu ersetzen, die reich an gewürzigen Stoffen sind. Vor Vieh-, Wild- und Mastpulvern ist zu warnen. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Abgangsprüfung an der Milchwirtschaftlichen Lehranstalt zu Greifswald. Am 30. Dezember fand an der Milchwirtschaftlichen Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern unter dem Vorsitz des Direktors der Anstalt die Abgangsprüfung statt. Derselben unterzogen sich 5 Gehülfen und 1 Lehrling. Sämtliche 5 Gehülfen erhielten Zeugnisse über ihre Befähigung als Betriebsleiter. Dem Lehrling wurde ein Gehülfenzeugnis ausgestellt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen: Gr.-Semliner Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H., Gr.-Semlin, Post Kleschkau, Danzig (Westpr.). Vorstandsmitglieder: Lehrer Robert Radtke, Besitzer Max Freiberg in Gr.-Semlin, Lehrer Hermann Theile in Jeseritz.

Molkereigenossenschaft Schwabbruck I in Schwabbruck, Post Schwabsoien, Oberbayern. Vorstandsmitglieder: Emter, Peter, Ökonom, Vorsteher, Reichenbach, Johann, Ökonom, Stellvertreter des Vorstehers, Höpfl, Max, Mühlbesitzer, Rechner, sämtlich in Schwabbruck.

Alt-Marriner Molkerei, e. G. m. b. H., Bahnhof Fritzow, Prov. Pommern. Vorstandsmitglieder sind: die Rittergutsbesitzer Richard von Blankenburg zu Schötzow, Freiherr Erik von Barnekow zu Alt-Marrin, Fritz von Kamecke in Kratzig.

Molkereigenossenschaft in Meidelstetten, e. G. m. b. u. H. in Meidelstetten, Post Bernloch, Württ. Vorstandsmitglieder sind: Christof Gekeler, Baumwart (Vorsteher), Johann Georg Baisch, Wiesenbauer (Stellvertreter des Vorstehers), Johann Georg Baisch, Hofgärtlesbauer, sämtlich in Meidelstetten.

Deutsche Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H., Margoninsdorf, Post Margonin, Posen. Vorstandsmitglieder: Wilhelm Lemm, Otto Müller, Albert Bretall in Margoninsdorf.

Molkereigenossenschaft Öpfingen, e. G. m. u. H. in Öpfingen, Post Ehingen, Württbg. Vorstandsmitglieder: Josef Rapp, Benedikt Eberle und Josef Schick, sämtlich in Öpfingen.

Rundschau.

Die Milchversorgung der großen Städte Bayerns im Jahre 1908. Die Erhebungen des Bayerischen Statistischen Landesamtes über den Milchverkehr, deren Ergebnisse für ganz Bayern und die einzelnen Kreise bereits früher von dieser Stelle veröffentlicht wurden, bieten wichtige Aufschlüsse über die Milchversorgung der städtischen Bevölkerung. Die Zusammenstellungen für die fünf großen Städte Bayerns: München, Nürnberg, Augsburg, Würzburg und Ludwigshafen sollen in folgendem kurz wiedergegeben werden.

Im Jahre 1908 wurde Milch eingeführt:

	Liter			
München	61 269 598	19 585 100	80 854 698	141,9
Nürnberg	20 593 541	17 620 000	38 213 541	118,8
Augsburg	4 729 760	10 824 800	15 554 560	158,2
Würzburg	4 719 910	5 194 300	9 914 210	120,1
Ludwigshafen	8 318 114	1 800 000	10 118 114	124,8

Der Milchverkehr auf den Eisenbahnen gibt interessante Einblicke, aus welchen Entfernungen und auf welchen Strecken die Milch geliefert wird.

Von 100 Litern Milch wurden eingeführt:

Kilometer	München	Nürnberg	Augsburg	Würzburg	Ludwigshafen
1— 9.9	0.5	0.4	8.9	23.8	6.2
10—19.9	9.1	26.4	34.5	31.9	49.9
20—29.9	19.8	28.0	32.0	12.7	2.5
30—39.9	19.6	10.2	11.2	21.9	17.8
40—49.9	20.9	6.5	10.3	8.5	12.5
50—59.9	16.0	5.8	3.1	—	10.6
60—69.9	6.9	5.1	0.0	1.0	0.5
70—79.9	3.1	1.9	—	0.1	—
80—99.9	2.9	5.9	0.0	0.1	—
100 u. mehr	1.2	9.8	—	—	—

München bezieht seine Bahnmilch, die insgesamt im Jahre 1908 61,3 Millionen Liter betrug, in der Hauptsache aus einer Entfernung von 20 bis 60 Kilometern; in den weiteren Zonen fällt die Einfuhrmenge stark mit zunehmender Entfernung. Die wichtigsten Versorgungsgebiete Münchens liegen im Süden, Südwesten und Südosten der Stadt. Allen voran steht die Eisenbahnstrecke München—Tölz, die einschließlich der Nebenstrecken (Holzkirchen—Schliersee, Schaftlach—Tegernsee, Holzkirchen—Bad Aibling—Feilenbach) fast ein Viertel (14,9 Millionen Liter) lieferte. An zweiter Stelle kommt die Linie München—Salzburg, auf der ein Fünftel (11,8 Mill. Liter) der Milch eingeführt wurde; hiervon treffen auf die Nebenstrecke Grafing—Ebersberg—Wasserburg allein rund 4 Millionen Liter.

Weiter brachten die Linien:
München—Lindau 7,8 (12,8 %) Mill. Liter,
München—Garmisch 6,5 (10,8 %) Mill. Liter,
München—Simbach 5,7 (9,3 %) Mill. Liter,
München—Bichl (Isartalb.) 4,0 (6,7 %) Mill. Liter,
München—Herfching 2,7 (4,4 %) Mill. Liter.

Demgegenüber bleiben die nördlichen Strecken (München—Ulm, München—Treuchtlingen, München—Regensburg) mit zusammen 7,6 Millionen Liter (12,1 %) weit zurück.

Für Nürnberg, das 20,6 Millionen Liter Bahnmilch im Jahre 1908 erhielt, ist charakteristisch, daß die Hauptmasse aus einer Entfernung von 10—40 Kilometern, außerdem aber eine beträchtliche Menge (2 Millionen Liter) über 100 Kilometer weit stammt. Die wichtigsten Linien mit Nebenstrecken für die Milchversorgung sind:
Nürnberg—Treuchtlingen—Ingolstadt mit 6,5 Millionen Liter,
Nürnberg—Regensburg—Passau mit 4,1 Millionen Liter,
Nürnberg—Ansbach—Crailsheim mit 3,1 Millionen Liter,
Nürnberg—Würzburg mit 2,9 Millionen Liter,
Nürnberg—Kirchlaibach—Eger mit 1,8 Millionen Liter.

Hervorzuheben ist die starke Beteiligung der Nebenstrecken an der Milchzufuhr. So liefern beispielsweise die Lokalbahnen Roth—Greding 1, Schnaittach—Simmelsdorf—Hüttenbach 1 Mill. Liter.

Augsburg, Würzburg und Ludwigshafen beziehen ihre Bahnmilch hauptsächlich aus der Nähe (10 bis 50 Kilometer).

Von den 4,73 Mill. Litern Bahnmilch, die Augsburg im Jahre 1908 erhielt, kamen auf den Haupt- und Nebenstrecken Augsburg—Ulm 1,8 Mill., Augsburg—Ingolstadt sowie Augsburg—Buchloe je rund 1 Mill. Liter.

Nach Würzburg, das nahezu die gleiche Menge Bahnmilch empfing wie Augsburg, nämlich 4,72 Mill. Liter, lieferten hauptsächlich die Strecken Würzburg—Nürnberg 2,1, Würzburg—Aschaffenburg 1,2 und Würzburg—Ansbach 1 Mill. Liter. Bemerkenswert ist, daß die Nebenstrecke Kitzingen—Gerolzhofen 0,9 Millionen Liter zur Anfuhr bringt.

Ludwigshafen bezieht trotz geringerer Einwohnerzahl bedeutend mehr Bahnmilch als Augsburg und Würzburg, nämlich 8,3 Mill. Liter (hiervon stammen 1,9 Mill. Liter aus Hessen, der übrige Teil aus der Pfalz selbst). Die hauptsächlichsten Zufuhrstrecken sind: Ludwigshafen—Darmstadt mit 3,9 Millionen Litern, Ludwigshafen—Worms (Grenze) mit 0,98 Millionen Litern und Ludwigshafen—Kaiserslautern 0,95 Millionen Liter.

Von Interesse ist es schließlich, die durchschnittliche Tageseinfuhr von Bahnmilch in den einzelnen Monaten an der Hand der Monatsnachweise zu berechnen. Auf der Eisenbahn wurden durchschnittlich täglich geliefert:

Liter	München	Nürnberg	Augsburg	Würzburg	Ludwigshafen
Januar	169 468	54 187	12 974	12 754	24 034
Februar	173 987	56 404	13 763	13 053	23 234
März	171 443	56 605	13 378	12 756	23 338
April	167 782	56 456	12 891	12 360	23 768
Mai	170 351	58 218	12 956	12 158	23 926
Juni	166 694	57 815	12 787	13 219	23 332
Juli	160 196	55 836	12 977	13 132	22 901
August	150 464	54 521	12 453	12 502	21 486
September	163 101	55 447	12 206	12 773	21 446
Oktober	171 038	57 554	13 081	13 061	21 664
November	172 125	56 380	12 774	13 417	21 847
Dezember	172 612	55 814	12 858	13 581	21 764
Durchschnitt	167 401	56 266	12 923	12 596	22 727

In den Sommermonaten, namentlich im August, läßt die Milchlieferung, entsprechend dem geringeren Bedarf der städtischen Bevölkerung während der Urlaubs- und Ferienmonate bedeutend nach. So erhielt München im August 1908 durchschnittlich täglich 150 464, in den Wintermonaten dagegen meist über 170 000 Liter Milch. Bedeutend geringer ist die Spannung zwischen den Winter- und Sommermonaten in Nürnberg, Augsburg und Würzburg. Hervorhebung verdient noch, daß der Januar derjenige Wintermonat ist, in dem, so weit die rechtsrheinischen Städte in Betracht kommen, verhältnismäßig am wenigsten Bahnmilch geliefert wird.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 27. Dezember zum 2. Januar die Haltung im allgemeinen ziemlich fest. Auf der Mehrzahl der Marktplätze wurde höher gehandelt. In Breslau, Dortmund und Mannheim blieben die Preise unverändert, in Danzig, Elberfeld und Stuttgart ist ein Rückgang derselben zu verzeichnen.

Der Schweinemarkt im Auslande zeigte mit Ausnahme von Dänemark, wo etwas niedriger notiert wurde, weiter eine feste Tendenz. In Wien, Rotterdam und Chicago wurde höher, in Paris und Manchester unverändert gehandelt.

Butterprüfung in Ostpreußen. Die nächste, von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen veranstaltete Butterprüfung findet am 20. Januar statt. Anmeldungen auf dem von der Landwirtschaftskammer zu beziehenden Formulare sind baldigst einzureichen.

Städtische Meiereien. Die Stadt Berlin hat seit Herbst v. J. begonnen, die für die städtische Säuglingsfürsorge bestimmte Milch selbst herzustellen. Die Milchkühe werden in ganz kurzen Zeiträumen vom städtischen Tierarzt untersucht, und Stall- sowie Milchbehandlungsräume sind für aseptische Milchgewinnung hergerichtet. Die Stallbediensteten werden vom Gutsarzt vor Eintritt, ferner regelmäßig nach Eintritt, auf ihren Gesundheitszustand und insbesondere darauf untersucht, ob sie mit ansteckenden Krankheiten behaftet und etwa als Bazillenträger anzusehen sind.

Zur Verwendung der auf Schlachtviehhöfen ermolkenen Milch. Der Magistrat zu Kopenhagen hat bestimmt, daß die auf dem Viehmarkt und in den Schlachthäusern ermolkene Milch nur als Futtermittel für Tiere verwendet werden darf, und zwar nur, nachdem die Milch gekocht und gefärbt worden ist.

Ausland.

Die genossenschaftlichen Export-Vereinigungen in Dänemark, schreibt die Smör-Tidende, haben nicht den gleichen Erfolg aufzuweisen gehabt, wie ihn die landwirtschaftlichen Genossenschaften beständig haben. Die

Butter-Export-Vereinigungen sind nie im Stande gewesen, mit den Kaufleuten in Bezug auf Preise zu konkurrieren, sodaß die Mitglieder Jahr um Jahr zur Aufrechterhaltung der Geschäfte große Opfer an Kapitalien bringen mußten. Häufig haben sich schwere Zusammenbrüche ereignet, unter anderen durch den Alberti-Schwindel, der den dänischen Landwirten Verluste von nahe 20 Millionen Mark brachte. So hatte auch jüngst die Cooperative Butter-Factory in Esbjerg durch Verluste auf Waren und Bankerotte in England ein Defizit von 121 000 Kronen zu verzeichnen. In dieser Vereinigung befinden sich 40 Molkereien, die nun unter einer anderen Geschäftsführung den Export der Butter in Dritteln aufrechterhalten, während die Verpackung frischer Butter in Rollen und der Eier-Export aufgegeben sind.

Es kann wohl mit Gewißheit behauptet werden, daß die Neigung der dänischen Landwirte, neben ihrem Beruf als Kaufleute zu fungieren, der Landwirtschaft in diesem Lande Verluste von zahllosen Millionen Kronen gebracht hat. (15

Sprechsaal.

Die Bilanz. Mit Interesse habe ich den Leitartikel in Nr. 1 dieser Zeitung, welcher die Bilanz einer Genossenschaftsmolkerei behandelt, gelesen und kann ich dem Verfasser in den meisten Punkten nur beipflichten. Ohne auf den Inhalt des Artikels näher einzugehen, möchte ich doch auf den Schlußsatz desselben: „Ein Rechenschaftsbericht muß in der General-Versammlung gegeben werden, dort müssen auch Berechnungen und Nachweise geführt werden. Nur eins lasse man fort: den Vergleich mit „schlechten Molkereien". Es ist ja doch nur Eigenlob. Mag die Beschränkung für den Augenblick Nachteile bringen — ehrlich währt doch am längsten," zurückkommen, da ich hier etwas anderer Meinung wie der Verfasser bin. Gewiß, ehrlich währt am längsten, aber schließlich ist sich jeder selbst der Nächste, und ich sehe absolut nicht ein, weshalb jemand sein Licht unter den Scheffel stellen soll. Die Nachbarmolkerei holt es ganz gewiß nicht hervor. Also nur immer heraus mit der Sprache! Gerade die General-Versammlung ist der Platz, wo derartige Sachen zu behandeln sind.

Wohl jeder Fachmann weiß ein Lied davon zu singen, welche unsinnigen Behauptungen über die Betriebs- und Auszahlungs-Verhältnisse von Genossenschaftsmolkereien in den Zusammenkünften der Landwirte oft aufgestellt werden. Es zwingt häufig genug der Selbsterhaltungstrieb dazu, auf der General-Versammlung die Sache zur Sprache zu bringen. Selbstverständlich darf man sich hierbei nur an Tatsachen halten und muß man jederzeit in der Lage sein, seine Behauptungen zahlenmäßig nachweisen zu können. Hier dürften die Statistiken der Verbände, wenn dieselben mit der nötigen Sorgfalt zusammengestellt sind (was allerdings nicht immer der Fall ist), das geeignetste Material bilden, aus dem in der General-Versammlung die nötigen Zahlen zu entnehmen sind, um den Genossen über die Betriebsergebnisse der Nachbarmolkereien die nötigen Aufklärungen zu geben. Auch verhältnismäßig ungünstige Betriebsergebnisse lassen sich am besten rechtfertigen, wenn man die Ergebnisse von Nachbarmolkereien dagegen hält und auf etwaige Unterschiede in der Abrechnung, Verwertung der Rückstände, Zahlung des Fuhrlohns usw. hinweist. C. in B. (18

Schweinemästereien in Verbindung mit Genossenschaftsmolkereien. Mit Interesse habe ich die Antworten betr. Schweinemast in Genossenschaftsmolkereien gelesen und möchte dem Herrn Fragesteller folgendes mitteilen. In meiner vorigen Stellung hatte ich bei meiner Übernahme einen Schweinebestand von etwa 120 Stück und habe ich den Bestand entsprechend dem steigenden Milchquantum in 3 Jahre auf 350 Stück vermehrt. Hier haben wir einen Bestand von 500 Stück und habe ich bis jetzt durchweg günstige Resultate erzielt.

Herr P. F. in S. schreibt: „Für die meisten Molkereibesitzer ist die Schweinemast die Hauptquelle des Verdienstes, aber in den Rahmen des genossenschaftlichen Betriebes paßt sie nicht allemal hinein." Mögen wirklich in dieser oder jener Genossenschaft sich bei Unglücksfällen Quertreiber finden, die sich nicht damit abfinden können, daß auf Sonnenschein auch mal wieder Regen folgte, so glaube ich doch, daß der Hauptgrund, daß die Molkereibesitzer in Schweinemast günstigere Resultate erzielen als viele Genossenschaften, daran liegt, daß die Molkereibesitzer dieses Fach besser verstehen resp. hierin mehr praktische Erfahrungen besitzen, als ein großer Teil der Molkereileiter. Ein Molkereibesitzer, der nicht die notwendigen Kenntnisse und auch besonders Lust und Freude an diesem Nebenzweige hat, wird eben keine Schweine mästen, wogegen von den Molkereileitern die einmal eingerichtete Schweinemast vielfach als eine unliebsame Beigabe mit übernommen wird resp. übernommen werden muß. Wenn nun gar der Leiter in Schweinemast gar keine praktischen Erfahrungen besitzt, und sich diese erst in der zu verwaltenden Molkerei aneignen muß, dann passiert es sehr oft, daß Lehrgeld gezahlt werden muß, und es kann dies unter Umständen so hoch werden, daß die Rentabilität der ganzen Genossenschaft in Frage gestellt und vielfach die ganze Schweinemast wieder aufgegeben werden muß.

Es ist also vor allem erforderlich, daß der Molkereileiter die Schweinemast praktisch versteht und diesen Nebenbetrieb nicht als Nebenbetrieb behandelt, sondern ihm sein ganz besonderes Interesse entgegen bringt. (Dieses Interesse kann übrigens von den Herren Vorstandsmitgliedern durch Bewilligung einer Tantieme von 5—10 % vom Reingewinn ganz wesentlich gesteigert werden). Alsdann soll der Molkereileiter die Ferkel resp. Läuferschweine nicht vom Händler kaufen, sondern sich mit dem Züchter direkt in Verbindung setzen und von diesem die Schweine kaufen. Gerade die Händlerschweine tragen die Krankheiten (Lungenseuche und Schweinepest) von Ort zu Ort, wogegen der Einkauf beim Besitzer ziemlich gefahrlos ist. Es passiert äußerst selten, daß die Seuche direkt in einem Schweinebestande ausbricht, sondern es wird fast ausnahmslos die Krankheit eingeschleppt bei Einstellung neuer Schweine. Auch rate ich ab, die Schweine auf den Märkten einzukaufen, weil ich auch hier traurige Erfahrungen gemacht habe. Besonders auf den polnischen Märkten befindet sich ein großer Teil polnischer Bauern, welche nebenbei mit Schweinen Handel treiben, und es ist mir passiert, daß ich trotz der ärztlichen Kontrolle nur durch diese Schweine die Seuche in den Stall geschleppt habe.

Herr Scharfenorth-Breslau führt als ein wenig ermunterndes Beispiel die Schweinemästerei der Genossenschaftsmolkerei Rauschwitz an und schreibt, es war nicht möglich, den Herd der Seuchenkeime zu vernichten. Ich frage „weshalb nicht". Da auch ich mehrere Jahre in Rauschwitz in Stellung war, kann ich diese Frage selbst beantworten. Obwohl das letzte Mal die Seuche vom Händler mit den gelieferten Ferkeln eingeschleppt war, so war doch die Schweinehaltung in R. ganz unmöglich geworden, und zwar aus folgendem Grunde. Schon bei den Vorbesitzern der Rauschwitzer Molkerei wurden die Kadaver der verendeten Schweine im Garten und im Hofe der Molkerei vergraben. Diese Beerdigungsart wurde auch von der Genossenschaft beibehalten. Die Arbeiter suchten nun diese Arbeit möglichst ohne Überanstrengung zu erledigen und scharrten die Kadaver so schlecht unter, daß dieselben manchmal mit kaum 25 Zentimeter Boden bedeckt wurden. Auf diese Weise wurde das ganze Gehöft in einer nie mehr gut zu machenden Art verseucht und würde meines Erachtens in R. die Seuche immer wieder ausgebrochen sein, wenn die Mast nicht eingestellt worden wäre.

Dies hatte auch der Schweinemeister, welcher die Molken später pachtete, erkannt, denn trotzdem in R. die ganze Stallung leer stand, mietete sich derselbe auf einem Nachbardorfe die Stallung einer Bauernwirtschaft und schaffte die Molken mit Pferd und Wagen hin. Derselbe hat bis heute noch keine Seuche in seinem Stalle gehabt und ist mit den erzielten Resultaten zufrieden.

Zum Schlusse möchte ich noch bemerken, daß die Rotlaufseuche durch die nicht zu teure Schutzimpfung ihre Gefahr verloren hat, wogegen die Impfung gegen Lungenseuche und Schweinepest sehr teuer und meines Erachtens ganz wertlos ist. Hellenbroich-Guhrau.

Briefkasten.

A. B. Zwecks maschineller Einrichtung Ihrer zu erbauenden kleinen Dampfmolkerei wenden Sie sich am besten an irgend eine leistungsfähige Molkereimaschinenfabrik, wie Sie solche verschiedene im Inseratenteil unserer Zeitung angegeben finden. [2172

W. H. Ein Buch, in welchem die Herstellung der verschiedenen Sorten Quarkkäse näher beschrieben wird, gibt es nicht. Der Schimmel auf Ihren Käsen wird auf falsche Temperatur und Feuchtigkeit in Ihrem Käseraum zurückzuführen sein. Zur Verhütung desselben ist das Präparat „Schimmeltod" von Karl Mann in Hildesheim zu empfehlen. [2135

A. P. Welches die beste Walzenschrotmühle ist, kann nicht gesagt werden. In No. 14 der „Molkerei-Zeitung" J. 1908 sind einige Einsendungen aus dem Leserkreis abgedruckt, in welchen die Universalwalzen-Schrotmühle „Germania" sehr gerühmt wird. Auch die „Badenia"-Schrotmühle wird lobend erwähnt. [2169

Molkerei V. Daß ein sogenannter Ünsler gegen ganz kleine Milchmengen, ¼—½ Liter, empfindlicher ist als eine große Dezimalwage, ist schon möglich. Damit ist für die größere Genauigkeit dieser Wage gegenüber der Dezimalwage aber nichts bewiesen. Wenn Sie eine moderne, von einer renommierten Fabrik bezogene Brückenwage im Gebrauch haben, so können die von den Ihrigen verschiedenen Wiegeresultate des Genossen, der sich auf seinen, wer weiß in welchem Zustande befindlichen Ünsler beruft, nicht in Betracht kommen. [2164

A. J. Daß die Milch bei der zweimaligen Erhitzung und Abkühlung und bei dem langen Rohrlauf Verluste erleidet, ist nur natürlich. Die Einbuße von sechs Litern auf 100 Liter ist allerdings zu groß. Vielleicht geht an irgend einer Stelle Milch verloren. Ihre Frage, ob es zulässig ist, den Verlust durch entsprechenden Wasserzusatz zu decken, klingt außerordentlich naiv. Fangen Sie das lieber nicht an. Denn wenn Sie derartig gewässerte Milch in den Handel bringen, könnten Sie mal leicht Bekanntschaft mit dem Strafrichter machen. [2161

Molkerei S. An der Befugnis der Polizei, in der Molkerei aus den Milchkannen der Lieferanten Proben zu nehmen, ist u. E. nicht zu zweifeln, denn es ist Pflicht der Nahrungsmittelpolizei, nach Möglichkeit darüber zu zu wachen, daß keine gesundheitsschädliche oder minderwertige Nahrungsmittel in den Verkehr gebracht werden. Aber angenommen auch, die Behörde hätte nicht das Recht, so müßte der Vorstand doch im eigensten Interesse der Molkerei das Vorgehen derselben dankbegrüßen und unterstützen, statt dagegen anzugehen. Wenn die eine der beiden Milchproben vom Untersuchungsamt als schmutzig und die andere als „dermaßen schmutzig befunden wurde, daß sie als verdorben zu bezeichnen ist", so beweist das doch, daß bei Ihnen eine scharfe Aufsicht in dieser Beziehung wohl am Platze ist und daß der Lieferant dieser verdorbenen Milch seine Ordnungsstrafe wohl verdient hat. Es ist deshalb nicht zu verstehen, daß der Vorstand den Lieferanten nun antreibt, richterliche Entscheidung zu beantragen und sich sogar zur Übernahme der Kosten erboten hat. Der Umstand, daß der Landrat „eigenmächtig" vorgegangen, ohne dem Vorstand etwas zu sagen, rechtfertigt dessen Verhalten doch nicht. Für den Vorstand muß in erster Linie das Interesse der Genossenschaft maßgebend sein. Die Klage scheint uns übrigens ganz aussichtslos. [2099

T. in C. Sie können zunächst nichts anderes tun, als daß Sie die Leute, welche Sie beleidigt haben, zu einem Sühnetermin vor den dortigen Schiedsmann laden. Wenn dieselben dort nicht erscheinen, so können Sie dann beim Schöffengericht klagen, indem Sie Ihre Klage auf der Gerichtsschreiberei des dort zuständigen Amtsgerichts zu Protokoll geben. [2041

C. in H. Daß unter Ihrem Schweinebestande die Schweineseuche ausgebrochen ist, kann für Ihre Milchlieferanten kein berechtigter Grund sein, deshalb die vertragsmäßigen Milchlieferungen einzustellen. In irgend einer Weise lassen sich doch jedenfalls Vorkehrungen treffen, um einer etwaigen Übertragung der Seuche durch diejenigen Personen, welche die Milch in die Molkerei bringen, vorzubeugen. Zum mindesten müssen nach Erlöschen der Seuche die vertragsmäßigen Lieferungen wieder aufgenommen werden. [2054

M. Z. Bis auf eine Entfernung von 15 Kilometer von Ihrem Wohnorte ist der Straßenverkauf Ihrer Molkereiprodukte zulässig, ohne daß Sie dafür einen Wandergewerbeschein nötig haben. (§ 59 Gew.-Ordng.) [2056

A. B. in L. Ein Gehilfe in einer gewerblichen Molkerei kann an jedem beliebigen Tage gekündigt werden. Die Kündigung ist weder an den Monats- noch an den Wochenschluß gebunden. [2046

R. H. in M. Anscheinend herrscht unter Ihren Schweinen die Schweineseuche. Wir können Ihnen deshalb nur raten, schleunigst einen Tierarzt hinzuzuziehen, der Ihnen Verhaltungsmaßregeln erteilen wird. Wir bemerken noch, daß die Schweineseuche anzeigepflichtig ist. [2147

K. K. in S. Die Butter riecht ranzig und ist auch im Geschmack leicht ranzig und alt. Das Aussehen ist trübe und weißfleckig. Anscheinend ist die Butter süddeutsche Bauernbutter. Als Prima-frische Süßrahm-Tafelbutter kann die Butter auf keinen Fall bezeichnet werden. Selbstverständlich brauchen Sie die Butter auch nicht als solche abzunehmen. [2150

E. E. Wenn Sie für die Leitung oder Beaufſichtigung des Betriebes ſt angeſtellt ſind, ſo gelten Sie als Betriebsbeamter im Sinne des § 133 a er Gewerbeordnung und haben als ſolcher 6 wöchentliche Kündigung nur um Quartalswechſel. Das gilt ſogar für ganz kleine Handmolkereien, uch wenn der Verwalter weder Kaſſe noch Bücher unter ſich hat und viel- eicht alle Arbeiten ſogar in eigener Perſon verrichten muß. [2061

C. C. in S. Ihre Butter iſt im Geruch und Geſchmack ſchmalzig und ettig, in Bearbeitung jedoch gut. Im ganzen muß die Butter als abfallend nd der Ihnen für ſolche Butter bezahlte Preis — 16 Mark unter Notiz — ls keineswegs zu niedrig bezeichnet werden. Über die Urſache der ſchlechten Qualität haben wir kein Urteil, da Ihre Angaben über die Fabrikation, nsbeſondere die Behandlung des Rahms, zu oberflächlich ſind. In dem n Kühen gereichten Futter dürfen Sie die Urſache aber nicht ſuchen, eher n falſcher Rahmbehandlung. Machen Sie einmal einen Verſuch mit Rahm- äuerungsreinkulturen. [2138

O. W. in B. Um das Kleben der bei Formzangen verwendeten Überzüge zu vermeiden, iſt folgendes zu beachten: Die Überzüge ſind genau paſſend zu wählen, ſie ſollen ſtets ſauber und weich ſein und aus nicht zu ichtem Stoff beſtehen. Grobfädiges Hemdentuch hat ſich am geeignetſten rwieſen. Ferner müſſen die Löcher in den Formſchalen ſtets offen ſein, amit die eingepreßte Luft entweichen kann. Br. [2156

A. in P. Infolge der verſchiedenartigen Beſchaffenheit des Quarks ſt die Ausbeute bei der Handkäſefabrikation naturgemäß eine recht ver- chiedene. Ausſchlaggebend iſt der Feuchtigkeitsgehalt und die Konſiſtenz es Quarks ſowie die Größe des gearbeiteten Käſes. Nach Berückſichtigung es Verluſtes, der durch Schwund auf dem Transport und durch Nachpreſſen es Quarks entſteht, ergibt 1 Zentner Material etwa 10 bis 11 Kiſten Harzer à 100 Stück oder 8 bis 9 Kiſten Mainzer Käſe. Br. [2160

A. G. Die Monatsſchrift der Margarine-Induſtrie erſcheint in Düſſel- orf. [2155

H. S. Der Sohn darf ſo lange nicht die Milch von dem ererbten Hofe n Ihre Molkerei liefern, als der Vater noch Genoſſe der andern Molkerei ſt. Der Vater muß alſo zunächſt kündigen und erſt nach Ablauf der Kün- igungsfriſt hat die andere Genoſſenſchaft kein Anrecht mehr auf die auf dem Hofe produzierte Milch. Die Übergabe des Hofes an den Sohn entbindet en Vater nicht von der Verpflichtung zur Milchlieferung. [2166

G. H. in Z. Zwecks Einrichtung einer Käſefabrik mit Maſchinen- etrieb wenden Sie ſich am beſten an irgend eine der bekannten im In- eratenteil unſerer Zeitung genannten milchwirtſchaftlichen Maſchinen- abriken. [2179

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Freitag unverändert.

Berlin. Preisfeſtſtellungen der von der ſtändigen Deputation er Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungs- ommiſſion:

31. Dezbr. **IIa 123—126/128 Mk., IIa 120—126 Mk., IIIa 118—120 Mk., bfallende 110—116 Mk.** Tendenz: ruhig.

5. Jan. **IIa 122—126/128 Mk., IIa 118—125 Mk., IIIa 116—120 Mk., bfallende 110—115 Mk.** Tendenz: ruhig.

Zuſammenſtellung der Notierungen für Monat Dezember 1909.

Berlin: 135 133 133 133 136 136 136 128 ℳ. Monats- Durchſchnitt: 133,75 ℳ (1908: 119,55 ℳ).

Auktionen: 132,80 130,40 135,40 135,85 126,70 ℳ Monats- Durchſchnitt: 132,36 ℳ (1908: 117,10 ℳ).

Hamburg: 132 130 131 133 126 ℳ. Monats-Durchſchnitt: 130,40 ℳ (1908: 118,20 ℳ).

Auktionen: 135,68 131,46 131,45 135,82 127,43 ℳ Monats- Durchſchnitt: 132,30 ℳ (1908: 118,59 ℳ).

Kaufbeuren, 5. Januar. Preisnotierung der Notierungs-Kommiſſion er vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Allgäus. Süßrahm- utter, feinſte Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreiſe ommen. Tendenz: ruhig.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 5. Januar. Butternotierungen der Landwirtſchaftskammer ür die Provinz Schleswig-Holſtein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei- Verbände für Schleswig-Holſtein). Es wurden verkauft:
I. Klaſſe 274 Drittel zu 121,50 bis 128,00 Mk., im Durchſchnitt 125,52 Mk.,
I. Klaſſe — Drittel zu 112— bis 121,— Mk., im Durchſchnitt —,— Mk.,
— Drittel unverkauft.
Unkoſten $1^1/_2$ Proz. für ſtändige Einſender, 2 Proz. für nichtſtändige Einſender.

Berlin, 4. Januar. **Auktionsverkaufſtelle Mecklenburger Butter,** Berlin C., Alexanderplatz-Paſſage 50. In der heutigen Butter- Auktion erzielten für Ia Qualität 3 Faß 127 Mk., 13 Faß 126 Mk., 1 Faß 125 Mk., 88 Faß 124 Mk., 16 Faß 123 Mk., 6 Faß 122 Mk. ab- züglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkoſten.

Im Durchſchnitt für Ia Qualität 124,40 Mk. Zugeführt 177 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 5. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Während die letzte Woche noch ziemlich rege Nachfrage brachte, iſt ſolche mit Beginn dieſes Jahres als recht ſchwach zu bezeichnen, ſo daß ſich die Zufuhren nur ſchleppend räumen. Preiſe müſſen, um die große Über- produktion unterzubringen, weiter nachgeben.

Berlin, 4. Januar. Marktbericht der ſtädtiſchen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 31. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Guſt. Schultze & Sohn. Nach dem am Mittwoch erfolgten ſtarken Preisrückgang be- ruhigte ſich die Stimmung und es trat eine etwas beſſere Kaufluſt ein; da aber die Zufuhren von allen Produktionsländern ſehr groß ſind, bleibt das Angebot dringend. Von den auswärtigen Märkten ſind die Berichte auch ſehr matt und ermäßigte Kopenhagen die Notierung um 3 Kronen. Hamburg um 7 ℳ.

Hamburg, 30. Dezember. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boyſen. Das Buttergeſchäft iſt ziemlich abgeflaut, am Montag, Dienstag wurden die Eingänge von friſcher feinſter ſchleswig- holſteiniſcher Meiereibutter noch verkauft; geſtern wurde es bedeutend ruhiger im Markt. Unſere Notierung iſt heute um 7 ℳ erniedrigt worden. Die Zufuhr von friſcher ſibiriſcher Meiereibutter iſt ſehr klein, dagegen kommen gelagerte Sachen noch reichlich heran, allerfeinſte friſche iſt be- gehrt, andere Qualitäten ſind dagegen vernachläſſigt.

Hamburg, 4. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Rückſchlag, welcher immer nach den Feiertagen zu verzeichnen iſt, führte dazu, daß die Notierung in Berlin vorige Woche um 8 ℳ und in Hamburg um 7 ℳ ermäßigt werden mußte. Die Ermäßigung hat jedoch noch keinerlei belebenden Einfluß auf die Marktlage ausgeübt; der Ab- ſatz iſt noch ſehr ſtockend und weitere Preisrückgänge erſcheinen nicht aus- geſchloſſen. Die für Freitag bevorſtehende Erhöhung der Hamburger Notierung hat nur eine formelle Bedeutung. Die Notierung wird er- höht werden, obgleich normalerweiſe ein Abſtrich erforderlich wäre.

Hamburg, 30. Dez. Buttermarktbericht von C. A. Craſemann & Co. Markt ſehr ruhig und Notierung gleich um 7 ℳ erniedrigt. Auktions- durchſchnitt ca. $8^1/_2$ ℳ niedriger gleich 127,43 ℳ.

London, 1. Januar. Der hieſige Buttermarkt ſtand während der dies- maligen Berichtsperiode ganz unter dem Einfluſſe der Feiertage und der Ton war ungemein flau. Das Angebot von däniſcher Butter, die 124 bis 126 Schill. notierte, iſt ſehr geringfügig, doch ſchreckte die fernere Er- höhung der Kopenhagener Notiz um 2 Kr. die Käufer ab. Neue ſibiriſche Butter wurde in dieſer Woche nicht eingeführt, noch fand in alter zu 100—104 Schill. ein leidlich flottes Geſchäft ſtatt. Die Nachfrage nach auſtraliſcher und neuſeeländiſcher Ware war diesmal beſcheiden. Die Käufer ſind anſcheinend mit ziemlich beträchtlichen Vorräten verſehen. Feinſte neuſeeländiſche Butter galt 111—112 Schill. und auſtraliſche 106 bis 108 Schill. In Mancheſter fand eine Preisabſchwächung um 3 bis 4 Schill. ſtatt, und auch in Liverpool war däniſche etwas billiger, nämlich zu 128—131 Schill. erhältlich. In Glasgow betrug der Preisfall ſogar 5 Schill., doch wechſelte die verfügbare Menge zu dem reduzierten Satze die Beſitzer.

Käſe.

Berlin, 5. Januar. Preisfeſtſtellung der ſtändigen Notierungs- kommiſſion. Emmentaler 100—105 Mk., Bayriſcher 84—90 Mk., Oſt- und und Weſtpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäſe Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 4. Januar. Marktbericht der ſtädtiſchen Markthallen- Direktion. Ausländiſche Käſe: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäſe 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländiſche Käſe: Schweizerkäſe (Weſtpr) Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilſiter, fette 65—— Mk., Back- ſteinkäſe Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiſte (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutſcher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Ka- membert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiſerkäſe pro Dtzd. — Mk., Kronenkäſe pro Dtzd. — Mk., Frühſtückskäſe pro 50 Stück — Mk., Briekäſe pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf ſtanden: Am 31. Dezember 7964 Schweine. a) Fettſchweine über 3 Ztr. Lebendgewicht ——— Mk., b) vollfleiſchige der feineren Raſſen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 73—74 Mk., c) voll- fleiſchige der feineren Raſſen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 72—73 Mk., d) fleiſchige 69—71 Mk., e) gering entwickelte 67—70 Mk., f) Sauen 67—69 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Am 5. Januar. 15 589 Stück. a) ——— Mk., b) 75 Mk., c) 73—74 Mk., d) 71—73 Mk., e) 67—70 Mk., f) 68—70 Mk. Für 100 Pfd. Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 4. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommiſſion des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf ſtanden 757 Schweine, Bezahlt wurde Klaſſe I, II, III IV 72—75 Mk., Klaſſe V 66—70 Mk.. Klaſſe VI 67—71 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 4. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5100 Stück. Preiſe: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 69,50 bis 70,00 Mk., Sauen 60,00—67,00 Mk., Ferkel 64,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueſte Schweine-Preiſe:

Ort	Dezbr. Jan.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	31	7964	74	bis 70	Schlachtgew.	glatt
	5	15589	75		„	unger.
Hamburg	4	5100	$71^1/_2$	bis 68	20—24 % Tara	langſam
Bremen	3	663	75	bis 65	Schlachtgew.	geräumt
Hannover	4	757	75	bis 68	„	mittel
Magdeburg	4	1748	74	bis 65	„	laugſam
Leipzig	3	1861	75	bis 69	„	—
Dresden	3	[illegible]73	78	bis 74	„	ausverk.
Chemnitz	3	1555	80	bis 77	„	—
Dortmund	3	1562	73	bis 70	„	—
Duisburg	4	422	74	bis 70	„	gut
Eſſen	3	2456	75	bis 71	„	lebhaft
Barmen	4	689	73	bis 72	„	—
Köln a. Rhein	3	2400	75	bis 68	„	ruhig
Mainz	3	578	78	bis 75	„	„
Frankfurt a. M.	3	1521	77	bis 73	„	mittel
Mannheim	3	1383	75	bis 74	„	—
Stuttgart	4	712	77	bis 74	„	belebt
Augsburg	31	722	77	bis 74	„	—
Nürnberg	3	1760	76	bis 74	„	ruhig
Breslau	3	911	76	bis 66	„	flott
Danzig	4	953	55	bis 44	Lebendgewicht	langſam
Poſen	3	49	57	bis 50	„	lebhaft
Mülhauſen i. E.	3	196	59	bis 57	„	—
München	3	[illegible]76	61	bis 52	„	ruhig

Ve[illegible]nde Zusammen[illegible]ung der h[illegible] [illegible]preise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Dezbr. 1[illegible]07 . .	57,00	55,94	60,12	59,33	59,33	59,20	58,22	59,37
Dezbr. 1908 . .	67,12	66,43	71,14	68,60	69,00	71,40	69,00	63,50
Dezbr. 1909 . .	73,12	70,80	73,00	75,40	73,33	73,00	74,71	76,14
Letzte Dezembernotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende November 1909		—1,00	—4,00	—	—2,00	+1,00	—1,00	—

Eier.

Hamburg, 3. Januar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,55 Mk. netto.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zum Antritt am 20. Februar 1910 suchen wir einen durchaus tüchtigen, nüchternen, militärfreien

Molkereiverwalter

bei freier Wohnung, Feuerung, Licht und Produkten. Derselbe muß mit Maschinen, Buchführung, Milchuntersuchung ꝛc. sehr gut vertraut sein. Tägliches Durchschnittsmilchquantum ca. 1800 Liter (Magermilchzurückgabe). Offerten mit Gehaltsforderung, Lebenslauf und Zeugnissen sind bis längstens 20. Januar 1910 einzusenden an den Vorstand **Rembold** der Molkerei-Genossenschaft **Pfaffenhofen a. Roth** (Schwaben) e. G. m. u. H. (320

Selten tüchtiger Fachmann, langjähriger selbständiger Leiter von Genossenschaftsmolkereien, in ungekündigter Stellung, wünscht sich zu verändern. Vorzügliche Zeugnisse u. Empfehlungen, in jeder Höhe kautionsfähig, passend für jeden umfangreichen Betrieb. Auf ev. Wunsch Beteiligung mit Kapital. Vermittlung wird angemessen honoriert. Off. unter **L. S. 423** an diese Ztg.

Für im Bau begriffene **Dampf-Molkerei** in Sachsen wird

ein Leiter

gesucht! Ders. muß 12—15 000 Mk. verfügbares Kapital haben u. kann sich auf Wunsch beteiligen, die Molkerei kaufen od. auch mit Vorkaufsrecht erstmal pachten. Ort ist Bahnstation und sind 400 Kühe gezeichnet. Anfragen nur reeller Bewerber unt. **296** an diese Zeitung.

Zum 1. März cr. suchen wir einen älteren, gewandten

Buchhalter

der mit den Molkereigeschäften und der doppelten Buchführung vertraut ist. (428
Molkerei Waren, G. m. b. H., Waren (Mecklenburg).

Erfahrener Fachmann, nicht unter 25 Jahre, als

Reisender

für Molkereibedarfsartikel von erstem Hause gesucht. Ausführliche Angebote unter Z. 9729 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum sofortigen Antritt ein. fleißigen, jungen
Gehülfen.
25 Mark und freie Kassen. (297
Molkerei **Röcknitz**, Bez. Leipzig.

Für unseren städtischen Vollbetrieb suchen wir zum 15. Januar **2 solide, fleißige Gehülfen** nicht unter 20 Jahre alt, für sämtliche Molkereiarbeiten, einbegriffen ist die Reinigung der Bahnversandgefäße. Des Nachmittags erstrecken sich die Arbeiten auf Hülfeleistung im Kontor, deshalb gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Gehalt nebst fr. Station und freie Kassen monatl. 35 M. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet **Dreezen**, Molkerei Witten a. d. Ruhr. (282

Suchen für unseren jetzigen ersten Gehülfen, welcher einen Verwalterposten übernimmt, zum 15. Januar cr. Ersatz. Reflektiert wird nur auf tüchtigen, soliden, jungen Mann, nicht unter 20 Jahren, welcher Lust zum Arbeiten, auch zu Kontorarbeiten, hat, in der Milchannahme Bescheid weiß und dem an dauernder Stellung gelegen ist. Gehalt 40 M und freie Station p. Monat. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters an die (198
Genossenschafts-Meierei Cuxhaven.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, sauberen, ordnungsliebenden
Gehülfen
als ersten, welcher mit Milchuntersuchung und Abrechnung vertraut und alle Facharbeiten gründlich versteht. Desgleichen eine junge tüchtige (129
Meierin
zur Führung des Haushaltes. Gefl. Offerten mit Bild und Altersangabe an
Molkereigenossenschaft Groß-Peiskerau b. Würben Kr. Ohlau.

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen (220
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 M bei freier Station. **R. Conrad**, Molkereipächter, **Dobberphul** bei Alt-Tessin (Kr. Cammin, Pommern).

Suche zum 15. Januar jungen
kräft. Gehülfen
für hiesige Genossenschaftsmolkerei. 3000 kg tägliche Verarbeitung von 200 Genossen, Vollbetrieb. Zeitw. Beschäftigung im Büro. Gehalt 25 Mark, bei freier Kost, Logis und Versicherung. Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe erbittet
Brewka, Altenstadt, Hessen.

Zum 15. Januar d. J. suchen wir einen tüchtigen, in schriftlichen Arbeiten und Rechnen
gewandten Gehülfen
für Milchannahme und Expedition. Anfangsgehalt 65 Mark monatlich, welches bei guten Leistungen auf 75 Mark steigt, neben freier Wohnung, Licht, Heizung und Molkereiprodukten. Gefl. Off. nebst Lebenslauf und Zeugnisabschr. erbitten
Molkerei-Genossensch. e. G. m. u. H. **zu Schafstädt**, Bez. Halle a. S.

Suche zum 15. Januar einen soliden tüchtigen
Gehülfen
für hiesigen umfangreichen Betrieb als ersten. Derselbe muß unbedingt zuverlässig rechnen und gut schreiben, da er viel mit Kontorarbeit beschäftigt wird, auch muß er sich sämtlichen sonstigen Molkerei-Arbeiten willig unterziehen. Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen sowie selbst geschriebene Zeugnisabschriften erbeten. (167
R. Wittchow, Pila bei Mur.-Goslin (Posen).

Ersten Gehülfen,
der mit Führung der Dampfmaschine, Alfa-Separator, Milchannahme vollkommen firm ist, kleine Reparaturen selbst ausführen kann, am Nachmittag etwas Kontorarbeit übernimmt, in jeder Weise zuverlässig und solide ist, keine Arbeit scheut, sucht bei einem Anfangsgeh. von 35 M p. M. und freier Station exkl. Wäsche. (164
Dampfmolkerei Kaisersfelde, Bez. Bromberg.

Suche zum 15. Januar tüchtigen zuverlässigen
ersten Gehülfen,
welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt, auch die Kontrolle der Verkaufswagen zeitweise ausüben muß. Off. erb. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsangabe
Dampfmolkerei **Zaborze, G. m. b. H.** (Ober-Schles.) (174

Suche zum 15. Januar für m. beschr. Betrieb einen tüchtigen
Gehülfen,
der gut in der Butterei bewandert ist. Derselbe muß auch beim Füttern der Schweine behilflich sein. Gehalt 35 Mk. **Gustav Rühmann, Ottenstein** (Brschw.), Stat. Hehlen b. Emmenthal-Vorwohl. Bahn. (415

Suche zu sofortigem Antritt einen zuverlässigen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 25—30 M. Es wird nur auf eine zuverlässige Person reflektiert. Stellung leicht und dauernd.
Oberh. Milchverwert.-Genossensch. in **Oberhausen** (Rhld.), Bahn[illegible] 17.

Suche zum baldigen Antritt einen durchaus soliden tüchtigen

Gehülfen

für hiesigen umfangreichen Betrieb als ersten. Derselbe muß unbedingt zuverlässig und energisch, mit elektr. Lichtanlagen und Eismaschine vertraut sein, und sich allen vorkommenden Molkereiarbeiten unterziehen. Anfangsgehalt zahle 45 M ohne Abzug nebst freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (424
E. Rogge, Borken in Westf.

Für meine Butterhandlung suche zum 10. Januar einen sauberen und fleißigen (413
Gehülfen,
der im Butterausformen bewandert ist und sich den vorkommenden Arbeiten willig unterzieht. Gehalt 35 Mark.
Robert Schenk, Leipzig-Gohlis, Schkeuditzerstraße 4.

Ein tüchtiger, äußerst zuverlässiger

Tilsiterkäser

der auch mit Kessel, Maschinen und Butterei Bescheid weiß, für sofort oder später gesucht. Off. m. Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüchen erb.
Molkerei Ochtelbur, Post **Riepe**, Ostfriesland. (437

Milchverkäufer.

Suchen zum baldigen Antritt kinderloses geschäftstüchtiges Ehepaar zur Bedienung eines Milchwagens (2 Pferde). Außerdem muß noch Bursche oder Frau zum Milchtragen gestellt werden. Tour ist eingeführt. Offerte nebst Gehaltsforderung und Zeugnissen möglichst umgehend unter A. D. 414 an die Molkerei-Zeitung erbeten.

Meierist.

Gesucht ein in der Fettkäserei erfahrener Meierist, der auch mit Zentrifugen Bescheid weiß, zum Besuch der Meiereien im Allgäu. Schriftliche Offerten mit kurzgefaßtem Lebenslauf und Zeugnisabschriften unter 442 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 3. Hildesheim, den 7. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der deutsche Buttermarkt im Jahre 1909.

Der Rückblick auf den Geschäftsverlauf des verflossenen Jahres bietet sowohl dem Butterproduzenten wie dem Händler ein befriedigendes Bild. Letzterer blieb von schmerzlichen Überraschungen verschont, denn der in den ersten Junitagen erfolgende Preissturz von 15 Mark pro Zentner war als Folge der gespannten Lage vorauszusehen und fand nur geräumte Läger vor, zu deren nunmehriger Füllung er geradezu herausforderte. Dem Milchwirt brachte das Jahr 1909 aber Butterpreise, die an die des bisher besten, des Jahres 1908, nahezu heranreichten. Man hört in ländlichen Kreisen öfters die Behauptung, daß, so lange es der Landwirtschaft verhältnismäßig so gut ginge wie zur Zeit, wir auch hohe Butterpreise behielten. Auf den ersten Blick erscheint diese Ansicht widersinnig, weil für den Absatz eines Luxusartikels, der die Butter doch nun einmal ist, die Kaufkraft des Konsumenten, nicht die des Produzenten ausschlaggebend sein, und demnach die Industrie das entscheidende Wort sprechen müßte. Trotzdem hat die erwähnte Anschauung eine gewisse Berechtigung, die Kreise, welche in unserem Vaterlande mit der Landwirtschaft in Verbindung stehen, dehnen sich viel weiter aus, als man vielfach annimmt, und es ist eine, durch alle Revisionsverbände festgestellte Tatsache, daß seit 1904, von welchem Jahre an der Aufschwung in der Landwirtschaft datiert, das flache Land sowie die kleineren Städte ihren Butterbedarf ganz besonders gesteigert haben, so daß die Zahl der Molkereien, welche, statt wie bisher, als Verkäufer, nunmehr als Käufer auf den Zentralmärkten auftreten, sich von Jahr zu Jahr erhöht hat. Dem entsprechend muß die Einfuhr steigen, und weil bei dieser Zoll und Spesen voll zur Geltung kommen, der Preis vorteilhaft beeinflußt werden. Dieser Zoll ist von dem Handel wiederholt verurteilt worden, trotzdem man ihn als einen drückenden nicht bezeichnen kann; beträgt er doch bei den besseren Qualitäten nur 8—9 % des Wertes, während dagegen das Getreide 30—40 % seines Wertes bei Übergang über die Reichsgrenze entrichten muß, und jeder Sachverständige weiß, daß die Milchwirtschaft diesen Schutz zur Zeit nicht entbehren kann. Ist doch die Butter bei weitem nicht in dem Verhältnis im Werte gestiegen, wie andere Lebensbedürfnisse; so hat das Schmalz einen ganz anderen Sprung aufwärts gemacht, ohne daß dieser Umstand die Zunahme des Verbrauchs irgendwie beeinträchtigt hätte. Andererseits haben aber die Befürchtungen der Milchwirte, daß die zollfreie Einfuhr von Rahm den Butterpreis drücken würde, sich als unberechtigt erwiesen. Wir haben in unseren Spalten gezeigt, daß die Nebenkosten und die unvermeidlichen Verluste bei der Rahmeinfuhr in den meisten Fällen mehr betragen müssen, als der ersparte Butterzoll ausmacht, und die Statistik bestätigt das, indem sie einen Rückgang der Rahmeinfuhr feststellt. Die von milchwirtschaftlicher Seite im Laufe des Jahres wiederholt aufgestellte Forderung nach Einführung eines Einfuhrzolls auf Rahm und Milch konnte kaum zu einer ungeeigneteren Zeit vorgebracht werden; sie traf auf das Mißvergnügen der Bevölkerung über die durch die Reichsfinanz-Reform verursachte Verteuerung der gesamten Lebenshaltung, und die Gegner hatten leichtes Spiel, Erbitterung über die neue drohende Verteuerung des für die Kinderjahre wichtigsten Lebensmittels zu schaffen und auseinanderzusetzen, wie sehr die wachsende Ausdehnung der Abstinenzbewegung durch eine Erhöhung des Milchpreises gehemmt werden müsse.

Was nun den Hinweis anbetrifft, daß die schwedische und dänische Milch benutzt wird, um den Milchpreis in den Großstädten [illegible] werfen, so kann man dem entgegnen, daß zu diesem Zwecke [illegible] Handel nicht mehr auf das Ausland bei [illegible] Es gibt inländische Molkereien, welche mit den nötigen Kühle[illegible] versehen sind und die es sich leider zur Ehre anrechnen, dem [illegible] in den Herbstmonaten aus der Verlegenheit helfen zu dürfen. [illegible] bei war das in diesem Herbst mit seinen besonders hohen Butterpreisen für solche Molkereien, welche über 3,3 % Fettgehalt in der Milch haben, noch ein schlechtes Geschäft, aber das Gefühl der Zusammengehörigkeit scheint den deutschen Milchwirten nun einmal zu fehlen. —

Sehen wir uns nunmehr die Produktionsverhältnisse von Milch und Butter in dem verflossenen Jahre an, so müssen wir zunächst feststellen, daß wir von epizootischen Seuchen verschont blieben. Von der Geißel unserer Rindviehbestände, der Maul- und Klauenseuche, war das Deutsche Reich sechs Monate hintereinander vollständig befreit; in der anderen Zeit traten im Osten und Südwesten vereinzelte Fälle auf, die aber dank dem tatkräftigen Eingreifen unserer Behörden überall schnell im Keime erstickt wurden. Wenn wir die schweren Verluste zusammenstellen, welche unsere Landwirtschaft in den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts durch die Maul- und Klauenseuche erlitten hat, so können wir der Regierung nur auf das wärmste dafür danken, daß sie diesen gefährlichsten Feind unserer Aufzucht von uns fern gehalten hat. Die wohltätige Folge erkennen wir in der von der Statistik festgestellten Verstärkung unseres Rindviehbestandes. Daß auch der Nutzwert desselben sich fortgesetzt erhöht, dafür sorgen die Bestrebungen der Kontrollvereine, dafür wirkt die neuere Richtung, welche bei allen Züchtnugsfragen die Leistung neben die „Form" stellt.

„Die Kuh milcht durch den Magen." Wir traten mit großen Vorräten in das Jahr 1909 ein, denn das Vorjahr hatte uns hinsichtlich Menge und Güte gleich großartige Futterernte gebracht. Das tat denn auch bald recht Not, denn das Frühjahr 1909 ließ ungewöhnlich lange auf sich warten. Die Bäume wurden erst in der zweiten Maiwoche grün; der Klee kam nicht von der Erde fort und die Wiesen blieben grau. Dann aber setzte die Vegetation kräftig ein und suchte das versäumte nachzuholen. Bei der Vormaht war das zu spät; der alte Satz: „Spät Gras, viel Gras" traf diesmal nicht zu, denn der Klee brachte noch keine halbe, die Wiesen eine gute halbe Mittelernte. Dagegen wurde jede Futternot durch das üppige Gedeihen der Halm-, Kohl- und Hackfrüchte ausgeschlossen; auch die Nachmaht entwickelte sich leidlich und wurde verhältnismäßig gut geborgen im Gegensatz zum ersten Schnitt, dessen schmaler Ertrag noch durch die Unbilden der Witterung schwer gelitten hatte. Erfreulich war es, daß die Rübenblätter in diesem Herbst Geschmack und Haltbarkeit der Butter weniger ungünstig beeinflußten, als das in sonstigen Jahren der Fall war. Die Rübenblätter hatten auf der Pflanze keinen Frost bekommen, und sie gelangten sehr trocken zur Verfütterung; hierin muß der Grund liegen, daß die Butter zwar hart und krümelig, aber nicht abschmeckend war. Bis zum Sommer wird sich die Fütterung teurer gestalten, da es nötig ist, die durch das Fehlen des Heus entstandene Lücke durch die kostspieligen eiweiß- und fettreichen Kraftfuttermittel auszufüllen. —

Die Preislage der letzten zwei Jahre zeigt, wie sehr sie durch den Ausfall der Futterernte beeinflußt wird. Im Jahre 1908 war der seltene Fall eingetreten, daß der Durchschnitt des Butterpreises sich im zweiten Halbjahr um 1 bis 2 Mark niedriger gestaltete als in den ersten 6 Monaten; im laufenden Jahre war dagegen im zweiten Halbjahr der Preis 12 Mark höher als im ersten, in dem wir noch vom Überfluß des Jahres 1908 zehrten. Hiermit kommen wir zu einem weiteren Faktor der Preisgestaltung, der Notierungsfrage, und da müssen wir leider feststellen, daß das verflossene Jahr sowohl in Berlin wie in Hamburg, den beiden ausschlaggebenden Plätzen, eine erhebliche Verschlechterung gebracht hat. Nachdem die Verkaufsverbände, diese gegebenen Vertreter der Milchwirtschaft auf dem Buttermarkte, sich der ihnen gestellten Aufgabe in keiner Weise gewachsen gezeigt, sondern zum Teil in vollständiger Verkennung ihrer Bestimmung das ihnen nach harten Kämpfen erworbene Stimmrecht freiwillig aufgegeben hatten, nahmen die Auktionen den Kampf auf. Wir hatten im vorigen Jahre gesehen, daß dort nie diejenigen Preise erzielt werden könnten, welche der ungemein tüchtige und kapitalkräftige Großhändler herausholt, aber wir durften uns der Hoffnung hingeben, daß dank der Auktionen die Spannung zwischen wirklicher Preislage und Notierung nicht größer werden könne, wie sie damals war, nämlich 2 Mark. Es gestaltete sich 1908 die höchste Notierung noch 1 Mark über dem Durchschnitt der Auktionen. Wir haben uns leider geirrt; im ersten Halbjahr 1909 hielten sich Höchstbetrag der Notierung und Auktionsdurchschnitt noch die Wage; im zweiten Halbjahr blieb der erstere hinter dem letzteren um 1 Mark zurück. Der Stein ist in das Rollen gekommen, und wir spähen vergebens nach einem ihn aufhaltenden Hindernis; wir treiben rettungslos den Verhältnissen der neunziger Jahre zu.

Noch trüber liegt die Sache in Hamburg, wo für die Notierung seit dem Januar 1909 eine ganz unkontrollierbare Abstimmung entscheidend ist. Hier war die Notierung im ersten Halbjahr ½, im zweiten 4½ unter dem Durchschnitt der dortigen Auktionen. Aber freilich waren auch die Ergebnisse der letzteren anfechtbar; so waren die hohen Preise am 13. Oktober und am 16. November durch die Preislage nicht gerechtfertigt. Das Auktionsverfahren kann eine große Zukunft in Hinsicht auf Verbesserung der Qualität und als [illegible]steller der Preislage gewinnen, wenn es gelingt, mindestens das [illegible]ache des jetzigen Quantums den beiden Auktionen zuzuführen [illegible]e dreimal wöchentlich abzuhalten, damit der Kleinhändler [illegible]ich seinen gesamten Bedarf [illegible] decken kann. Frische Ware [illegible] haben, und sein Bedarf wechselt zu sehr, als daß [illegible]ger wie einen Tag voraus berechnen könnte. So bleibt [illegible]tzigen Verhältnissen auf den Großhändler angewiesen, [illegible] immer alles findet, was er gebraucht, und wo er es nicht [illegible], mehr zu erstehen, wie er verwenden kann.

Bevor wir zu dem Verlauf des Buttergeschäfts übergehen, müssen wir noch einige Worte über die Qualität der Ware sagen. In den ersten Monaten konnte man die Klagen aus Händlerkreisen, die ja nie verstummen, in der Hauptsache als unberechtigt bezeichnen; die Butter hatte im Gegenteil ein gutes Aroma, einen feinen Geschmack und hohe Haltbarkeit, alles Folgen der reichen und gut gewonnenen Heumengen. Im Mai und Juni war aber die Konsistenz zu weich, und oft fehlte der Butter das, was sie gerade in diesen beiden Monaten auszuzeichnen pflegt, der feine Nußgeschmack. Man muß wohl annehmen, daß die anhaltend kalte Witterung die Schuld trägt, Weidegras und Grünfutterpflanzen hatten das Sonnenlicht vermißt und mußten im nassen Zustande von dem Vieh aufgenommen werden, was im Stall noch nachteiliger ist als auf der Weide. Auch fehlte vielfach der Klee, welcher in dieser Zeit sonst die Grundlage der Fütterung ausmacht und der „Maibutter" ihren vorzüglichen Ruf verschafft hat. Im Juli war die Güte der Butter eine befriedigende, und blieb es. Wie schon oben erwähnt, hielten sich im Herbst die bekannten Rübenfehler in engen Grenzen; sie äußerten sich fast nur in der harten, krümeligen Beschaffenheit. Diese Härte ist auch jetzt noch nicht ganz geschwunden; man merkt, daß mit den Heuvorräten ungemein sparsam umgegangen werden muß. Vielleicht haben die mehrfach auftretenden leichten Geschmacksfehler ihre Ursache in der schlechten Beschaffenheit der Vormaht; Tatsache ist, daß über schlechte Haltbarkeit der Butter geklagt wird, und zwar tritt das Umschlagen verhältnismäßig schnell ein. Auch der Umstand, daß bei der Neigung der Kartoffeln zum Faulen viele bedenkliche Sorten schnell verfuttert werden, kann als Erklärung für die geringe Haltbarkeit der aus der dort gewonnenen Milch hergestellten Butter dienen. Unseren Brennereien sind durch die neue Gesetzgebung die Hände gebunden; große Kartoffelmengen, die sonst in Schlempe umgewandelt werden konnten, müssen schnell verfuttert werden, da ihr Zustand bedenklich ist. Das Schlimmste ist in dieser Hinsicht wohl überstanden, doch kann man den Molkereien nicht dringend genug raten, die größte Aufmerksamkeit auf die Bearbeitung von Milch und Rahm zu verwenden. Wir werden immer mehr dahin gedrängt, die Butter stufenweise nach ihrem Werte zu verrechnen, und man muß ohne weiteres zugestehen, daß der jetzige Zustand unhaltbar und für den Fortschritt im Gewerbe geradezu ein Hindernis ist. Jetzt wird verlangt, daß jede aus einer größeren Molkerei stammende Butter als erste Qualität abgerechnet wird, und wunderbarerweise trägt der Handel dieser Forderung Rechnung, wenn die Behandlung nicht geradezu eine lüderliche war. Wo bleibt der Sporn für den pflichttreuen Verwalter, etwas wirklich gutes zu liefern, wenn er sieht, daß sein bummeliger Berufsgenosse eben so weit kommt? Man bestehe auf einen hohen Preis, aber man liefere auch dauernd die demselben entsprechende Ware. Dann wird der billig denkende Kaufmann in der Blendlings- und der Rübenzeit, wo höhere Gewalt herrscht, ein auch wohl zwei Augen zudrücken.

Wir hatten in unserer vorjährigen Rückschau gesehen, daß wir mit bedeutenden, aus Spekulationskäufen stammenden Lägern in das neue Jahr gingen. Diese Läger stellten sich im Laufe der ersten Monate als viel größer heraus, wie man damals annahm. Ihre Räumung war in dem flauen Spätherbst nicht erfolgt, und nun hoffte jeder Beteiligte auf eine Wiederkehr der im Januar-Februar 1909 eingetretenen Hausse. Dieser Erwartung entsprach zunächst der Januar in keiner Weise; die Produktion war groß und konnte nur unter Opfern untergebracht werden; die Preislage des Januar war so niedrig, wie das seit dem Jahre 1904 nicht mehr dagewesen war. Notgedrungen mußten zu entsprechendem Preise die aus dem Sommer 1908 stammenden Bestände nunmehr geräumt werden; es ging das nur unter schweren Verlusten, die es hauptsächlich verschuldet haben, daß der Butterhandel das Jahr 1908 als „schwarzes" bezeichnet hat. Es hatte in den Jahren 1904 bis 1907 das Aufstapeln von Juni-Juli-Butter anhaltend schönen und leichten Gewinn gebracht, es standen die hohen Februarpreise des Jahres 1908 noch in frischer Erinnerung, daß man nicht gezögert hatte, neben einheimischer auch auswärtige Butter in den Sommermonaten aufzustellen, trotzdem der Einkaufspreis sich um 10—12 Mark höher stellte wie der Durchschnitt der vorhergehenden 20 Jahre. Wenn eine solche Spekulation fehlschlug, so muß man eigentlich mehr von einem „tollkühnen" als von einem „schwarzen" Jahre sprechen.

Trotzdem das Ausland seine Preise anhaltend hoch hielt, erfolgte nur sehr langsam eine Belebung des Geschäfts. Erst der Februar machte seinem alten Ruf Ehre; seit 20 Jahren hat er hinsichtlich der Lebhaftigkeit des Geschäfts und der Preishöhe nur zweimal hinter dem Januar etwas zurückgestanden; es war das in den Jahren 1901 und 1907. Diesmal gab in der zweiten Februarwoche Hamburg den Ruf zum Vorgehen und Berlin nahm denselben entschlossen auf; trotzdem beide Plätze ihre Notierung um etwa 10 Mark in die Höhe setzten, nahm der Verbrauch im Inlande zu und mußten größere Buttermengen aus dem Auslande bezogen werden. Konnte man auch nicht von einer großen Lebhaftigkeit im Geschäft sprechen, so gelang doch die Unterbringung der starken Eingänge und konnten die Preise ihre volle Höhe behaupten.

Der März bringt immer starke Zufuhren und in deren Folgen einen leichten Preisdruck; das traf auch diesmal zu, aber die verhältnismäßig hohe Preislage wich nur ganz langsam; genau dasselbe Bild zeigte der April; das Abbröckeln der Preise war ein so unbedeutendes, daß diese beiden Monate ihre zwanzig Vorgänger mit Ausnahme derer von 1908 schlugen. Weder bei dem Verlauf der Auktionen noch bei den Notierungen machte sich der Osterbedarf geltend, der uns in sonstigen Jahren die größten Überraschungen gebracht hat. Er räumte aber die Läger hinweg, die sich inzwischen angesammelt hatten und wirkte so für einen weiteren gesunden Verlauf des Geschäfts. So war denn bei den bereits geschilderten traurigen Witterungsverhältnissen des Mai und bei der festen Marktlage des Auslandes das Feld für eine so stürmische Nachfrage frei, wie sie uns bisher noch kein Mai gebracht hatte. Das Nahen des Pfingstfestes, die Bedürfnisse der Spargelzeit bewirkten eine Erhöhung der Berliner Notierung auf 127, welchen Stand dieselbe zwei Wochen behauptete. Hamburg, dessen Stimmung um diese Zeit stets durch die Nähe der üppigen Marschweiden beeinflußt wird, war diesem Vorgehen zögernd gefolgt, und wurde infolgedessen der mit den ersten Junitagen dort wie in Berlin eintretende Rückschlag weniger fühlbar. Schlimm äußerte sich derselbe überhaupt nicht, denn er war bestimmt erwartet, und er mußte kommen, da nunmehr die Vegetation voll eingesetzt und die Milchproduktion ihren Höhepunkt erreicht hatte. Die Notierung blieb auf dem für den Juni immerhin hohen Stand von 112 zwei Wochen stehen, um dann angesichts der festen Stimmung des Auslandes etwas anzusteigen. Aufstapelungen von Butter erfolgten nur in bescheidenem Umfange, die traurigen Erfahrungen des Vorjahres schreckten bei der immerhin hohen Preislage davon ab, auch hatte man kein rechtes Vertrauen zur Haltbarkeit der heimischen wie der aus Sibirien eingeführten Butter, welche letztere auf dem langen Transport vielfach gelitten hatte. Die Marktlage hielt den ganzen Juli durch an, die Verschiebung in den Produktionsverhältnissen hatte es zur Folge, daß in diesem Monat der Inlandsmarkt noch stark beschickt wurde. Hamburg drückte seine Notierung mehr wie billig herab und beunruhigte dadurch auch den Berliner Platz. Vom August an fand ein merklicher Rückgang der heimischen Produktion statt, und da gleichzeitig das Ausland hoch notierte, mußten die Preise steigen. Das geschah stufenweise, aber schon am 15. September erreichte die Berliner Notierung 130 und unter diesen Stand ist sie bis zum Weihnachtsfest nicht mehr gesunken. Dabei kann man von einem stürmischen Geschäft nicht sprechen; der Detaillist, der bei diesen Preisen Geld zusetzt, geht zögernd an den Ankauf heran. Nur im Oktober war in Hamburg die Nachfrage sehr rege; da wurden in den Auktionen Preise erzielt, wie wir solche bis dahin noch nicht verzeichnen konnten. Für den November hatte man bestimmt einen starken Preisrückgang erwartet, da man annahm, daß bei dem derzeitigen Wertstande die Butter nicht mit den bekannten Herbstsurrogaten in Wettbewerb treten könne. Wie die bestbegründete Erwartung im Butterhandel nur zu oft fehlschlägt, so geschah das auch hier wieder; England kaufte in Dänemark und in Sibirien alles auf, und das hatte zur Folge, daß der November den Molkereien eine ebenso hohe Verwertung ihrer Butter brachte, wie der Oktober das getan hatte. Die in den letzten Monaten des Jahres aus Sibirien eingeführte

Butter war recht gut; daher die hohen Preise, welche England für diese Marken angelegt hatte, und die freundliche Aufnahme, welche dieselben auch in Deutschland fanden.

Wir haben in Sibirien im Laufe des Jahres 1909, so weit man das bis jetzt übersehen kann, etwa 350 000 Zentner Butter bezogen, und ist dieses asiatische Steppenland damit unser Hauptlieferant geworden, welche Stelle bisher Holland innehatte. Die sibirische Milchwirtschaft ist einer großen Ausdehnung fähig; dazu sind allerdings Preise erforderlich, wie wir solche jetzt haben, und ferner eine wesentliche Hebung der dortigen Viehzucht und Viehhaltung, die bisher alles zu wünschen übrig läßt. Jedenfalls ist es Wahrheit geworden, was vor 10 Jahren nur wenige Eingeweihte glaubten — Sibirien hat auf dem europäischen Buttermarkte eine schwerwiegende Stimme.

Von zehnten Dezember an setzte der Weihnachtsbedarf kräftig ein, erlahmte aber noch vor den Festtagen. Dann erfolgte die alljährlich wiederkehrende Erscheinung, daß der Lokalabsatz der Molkereien gänzlich aufhörte und die ganze Produktion den großen Handelsplätzen zugeschickt wurde und hier zum großen Teil auf Lager ging, weil auch dort die Nachfrage fast ganz ruhte.

Das neue Jahr beginnt unter ungleich besseren Aussichten wie das verflossene. Das bischen Dezemberlager hat nichts bedrohendes, unsere Inlandsproduktion wird nicht groß werden, und die Stimmung auf den ausländischen Plätzen ist eine anhaltend feste. Das wirtschaftliche Leben pulsiert kräftig und die Kaufkraft der breiteren Volksschichten hat sich gehoben, was sich sichtlich in einer Steigerung des Milchverbrauchs äußert. Wenn auf zwölf Köpfe ein Mehrverbrauch von einem Liter auf den Tag kommt, so bedeutet das eine nötige Mehreinfuhr von einer Million Zentner Butter im Laufe des Jahres, falls die heimische Landwirtschaft nicht in der Lage ist, den Mehrbedarf an Milch selbst zu decken, ohne auf das für die Butterbereitung bestimmte Milchquantum zurückzugreifen.

1909 Mon.	Datum	Notierung Berlin	Notierung Hamburg	Auktion Berlin	Auktion Hamburg	1909 Mon.	Datum	Notierung Berlin	Notierung Hamburg	Auktion Berlin	Auktion Hamburg
Jan.	2	113				Juli	3	113	108		
„	6	109		110,93	111,28	„	4	117		113,96	110,81
„	9	109	114			„	10	113	109		
„	13	109		107,14	112,71	„	14	113		115,00	114,21
„	16	109	113			„	17	113	110		
„	20	109		108,49	112,77	„	21	113		114,50	112,34
„	23	109	114			„	24	113	109		
„	27	112		111,64	117,35	„	28	113		115,56	113,12
„	30	112	114			„	31	113	110		
Febr.	3	112		114,03	117,40	Aug.	4	117		118,44	117,01
„	6	114	117			„	7	117	115		
„	10	116		116,83	124,89	„	11	121		123,12	124,36
„	13	116	123			„	14	121	120		
„	17	122		122,40	125,08	„	18	125		127,00	124,46
„	20	122	123			„	21	125	120		
„	24	122		121,25	123,83	„	25	125		123,66	123,53
„	27	122	124			„	28	123	120		
März	3	122		120,46	123,83	Sept.	1	125		125,46	123,53
„	6	120	123			„	4	125	120		
„	10	120		119,59	121,40	„	8	127		128,85	127,50
„	13	120	121			„	11	127	124		
„	17	120		119,59	118,90	„	15	130		130,32	131,59
„	20	120	119			„	18	130	129		
„	24	118		118,18	116,20	„	22	130		128,86	137,70
„	27	118	117			„	25	130	130		
„	31	118		118,20	114,92	„	29	133		132,51	136,77
April	3	118	116			Okt.	2	133	131		
„	7	118		118,48	115,56	„	6	137		137,74	141,48
„	10	118	116			„	9	137	138		
„	14	116		115,61	115,38	„	13	137		138,09	145,29
„	17	116	115			„	16	137	141		
„	21	116		117,21	113,19	„	20	137		136,89	142,19
„	24	116	114			„	23	137	140		
„	28	116		116,80	113,42	„	27	135		136,10	139,45
Mai	1	116	113			„	30	135	135		
„	5	116		116,52	116,24	Nov.	3	135		135,05	134,20
„	8	119	115			„	6	133	132		
„	12	124		122,10	124,03	„	10	133		132,50	136,37
„	15	124	123			„	13	133	133		
„	19	127		125,91	128,23	„	16	137		137,25	142,70
„	22	127	125			„	20	137	138		
„	26	127		127,01	120,46	„	24	137		135,50	139,41
„	29	127	118			„	27	135	136		
Juni	2	112		113,17	111,47	Dez.	1	135		132,80	135,68
„	5	112	109			„	4	133	132		
„	9	112		113,50	112,66	„	8	133		130,45	131,46
„	12	112	110			„	11	133	130		
„	16	116		116,55	115,07	„	15	136		135,40	131,45
„	19	115	112			„	18	136	131		
„	23	115		114,25	110,37	„	22	136		135,85	135,82
„	26	113	110			„	24	136	133		
„	30	113		113,15	109,20	„	29	128		126,60	127,43
						„	31	128	126		

I. Halbjahr:

Notierung Berlin 6074 in 52 Tagen, durchschnittlich 116,80
„ Hamburg 2918 in 25 „ „ 116,72
Auktion Berlin 3038,49 in 26 „ „ 116,86
„ Hamburg 2918,00 in 25 „ „ 116,72

II. Halbjahr:

Notierung Berlin 6791 in 52 Tagen, durchschnittlich 128,13
„ Hamburg 3400 in 27 „ „ 125,92
Auktion Berlin 3347,46 in 26 „ „ 128,75
„ Hamburg 3379,86 in 26 „ „ 129,99

Jahresdurchschnitt:

Notierung Berlin 122,52
„ Hamburg 121,50
Auktionen Berlin 122,80
„ Hamburg 123,48

Die vorstehende Tabelle bestätigt das oben Gesagte. Der Durchschnitt der Berliner Auktionen ließ die Höchstnotierung um 0,28, der der Hamburger Auktionen die dortige Höchstnotierung um 1,98 zurück. Die Hamburger Auktionen brachten 0,68 mehr wie die Berliner, während im Gegensatz hierzu die Berliner Notierung die Hamburger um 1,02 hinter sich ließ.

Noch stärker wirkt der Vergleich mit dem Vorjahr. 1909 war die Berliner Notierung 1,73, die Hamburger 2,78 niedriger als 1908, während im Gegensatz die Hamburger Auktion 1909 sogar 0,41 mehr brachte als 1908.

Man darf wohl annehmen, daß die Molkereien in den beiden Jahren annähernd gleich abgeschnitten haben, daß demnach die Minderhöhe der Notierung der Zunahme der Spannung zwischen letzterer und der wirklichen Preislage entspricht. Chambeau.

Wie wirkt Wasserzusatz zur Milch auf Menge und Zusammensetzung der frischen Käsemasse aus solcher Milch ein?

Anläßlich eines speziellen Falles erwies sich die Prüfung vorstehender Frage als notwendig. Man wird ohne Zweifel zunächst von der Ansicht ausgehen, daß die Menge der Käsemasse in genau demselben Maße vermindert wird, wie die Milch verwässert ist resp. die Trockenmasse, namentlich Fett und Käsestoff, durch den Wasserzusatz prozentisch erniedrigt sind, daß dagegen die Zusammensetzung der Käsemasse keine Änderung erfährt, da das gegenseitige Verhältnis der einzelnen Trockenbestandteile der Milch zu einander durch den Wasserzusatz so gut wie unverändert bleibt. Es frägt sich jedoch, ob diese Anschauungen richtig sind. Bei Erörterung dieser Fragen muß natürlich zwischen Dicklegung der Milch durch Lab und durch Säure unterschieden werden.

Durch mehrfache Versuche z. B. von Mayer, De Vries und Boekhout ist erwiesen, daß Wasserzusatz zur Milch im allgemeinen die Wirkung des Labes verringert. Da nun die Beschaffenheit und die Zusammensetzung der Käsemasse in gewissem Grade von der Art der Labwirkung abhängt, so kann der Wasserzusatz zur Milch auch aus diesem Grunde Menge und Zusammensetzung der Käsemasse etwas beeinflussen. Die Beeinträchtigung der Labwirkung durch die Milchverwässerung kann aber durch andere Maßnahmen, z. B. höhere Wärme, größere Labmenge, wieder aufgehoben werden. Es läßt sich daher nicht behaupten, daß die Labwirkung auf verwässerte Milch unter allen Umständen geringer ist, als sie ohne den Wasserzusatz gewesen wäre. Die schwächere oder stärkere Labwirkung beeinflußt bekanntlich in erster Linie den Molkengehalt der Käsemasse in der Weise, daß man bei schwächerer Labwirkung unter sonst gleichen Verhältnissen wasserreicheren, also eine größere Gewichtsmenge an Käse erhält. Nach Untersuchungen von Hillmann ist aber auch die Art der Käsestoffspaltung insofern von der Labwirkung abhängig, als bei stärkerer Labwirkung verhältnismäßig ein größerer Teil des Käsestoffs in der Form von Parakasein in den Käse übergeht als bei schwächerer Labwirkung. Der Unterschied soll etwa bis zum zehnten Teil der gesamten Käsestoffmenge ansteigen können, so daß also im höchsten Falle die Parakaseinmenge des Käse um einige Prozent (etwa 2—4, je nach dem Gehalt der verwendeten Milch) niedriger sein würde, als bei stärkerer Labwirkung. Wie ersichtlich, kann dadurch die Gewichtsvermehrung des Käse, welche durch den höheren Molkengehalt verursacht wird, wenigstens in beträchtlichem Grade wieder ausgeglichen werden. Bekannt ist auch, daß bei schwächerer Labwirkung häufig ein größerer Teil des Fettes in die Molken übergeht, weil dasselbe vor Abscheidung der Molke noch nicht hinreichend fest gebunden ist. Bei Verarbeitung verwässerter Vollmilch würde also aus diesem Grunde die Käsemenge verringert und ihr Fettgehalt erniedrigt werden können. Endlich wäre es denkbar, daß infolge der durch den Wasserzusatz bewirkten Dissoziation einiger Kalksalze der Milch der Aschengehalt des Käse in geringem Maße verändert würde.

Bei der Sauermilchkäsebereitung hängt Menge und Zusammensetzung der Käsemasse außer von der Zusammensetzung der Milch bekanntlich vom Säuregrad und der angewandten Temperatur ab. Wasserzusatz zur Milch verändert zwar in vielen Fällen die Schnelligkeit, manchmal wohl auch die Art der Säuerung; es ist daher möglich, daß verwässerte Milch unter anderen Säuerungsverhältnissen dick gelegt wird als gleiche unverwässerte Milch, in manchen Fällen wird man aber wohl derartige Unterschiede vermeiden können. Ob die Käseausbeute durch den Konzentrationsgrad des Milchserums, welcher durch Wasserzusatz verringert wird, merklich beeinflußt wird, ist zwar durch direkte Versuche noch nicht sicher entschieden, nach den bisherigen Wahrnehmungen jedoch unwahrscheinlich. Bekannt ist, daß je nach der Art der Säure für die möglichst vollständige Abscheidung des Käsestoffs der Säuregrad verschieden sein muß, in der Praxis wird aber wohl in den meisten

Fällen nur die Milchsäure wirken und der Einfluß anderer Säuren daher nur in Betracht zu ziehen sein, wenn deren Anwesenheit erwiesen ist. Im allgemeinen wird man daher annehmen können, daß bei möglichst gleicher Arbeitsweise, namentlich bei Berücksichtigung gleicher Temperaturen und zweckmäßiger Säuregrade die trockne Käsemasse, welche aus verwässerter Milch abgeschieden wird, wenigstens nahezu mit dem Verdünnungsgrade parallel geht.

Aus vorstehenden Erwägungen ergibt sich, daß die Beantwortung der Frage, ob eine frische Käsemasse aus verwässerter oder nur unverfälschter Milch gewonnen sei, auf Grund der ermittelten Mengen an Käsemasse und ihrer Zusammensetzung wohl bei starken Verwässerungen möglich, bei mittleren sehr unsicher, bei geringen vollständig unmöglich ist. Bestimmte Grenzzahlen für diese Verwässerungsgrade können nicht angegeben werden, weil die Zusammensetzung verwässerter Milch außer vom Verdünnungsgrade auch von der Zusammensetzung der ursprünglichen Milch abhängt und daher die absolute Verminderung des Gehalts an Wertbestandteilen bei verschiedenen Milchsorten durch gleichen Wasserzusatz ungleich ist. Erleichtert wird die Erkennung des Wasserzusatzes, wenn man die Zusammensetzung der reinen Milch kennt und danach deren Käseausbeute annähernd beurteilen kann. Ist man über den mutmaßlichen Gehalt der verwendeten Milch (in unverfälschtem Zustande) vollständig im Unklaren, so erhöht sich die Unsicherheit der Beurteilung. Ferner wird die Entscheidung unsicherer, wenn das angewandte Verfahren bei Gewinnung der Käsemasse nicht möglichst genau bekannt ist, da gewisse Arbeitsweisen gleiche oder sehr ähnliche Wirkungen ausüben können, wie der Wasserzusatz zur Milch und umgekehrt Folgen des Wasserzusatzes durch veränderte Arbeitsweisen ganz oder teilweise aufgehoben werden können. Da der Feuchtigkeitsgehalt frischer Käsemasse aus gleicher Milch nicht unbeträchtlich schwanken kann, wird es in vielen Fällen zweckmäßig sein, außer der Ermittelung der Käsemenge auch deren Trockensubstanzgehalt zu bestimmen und die Ausbeute an Trockenmasse zu berechnen. Die Fettbestimmung kann wohl in gewissen Fällen wertvolle Fingerzeige bieten oder die aus anderen Ermittelungen gefolgerten Schlüsse bestätigen, ist aber in manchen Fällen entbehrlich oder sogar zwecklos, da der Fettgehalt der Käsemasse unter sonst gleichen Umständen durch Wasserzusatz zur Milch nicht verändert, der prozentische Fettgehalt der Trockensubstanz sogar erhöht werden kann und nur die absolute Fettausbeute aus einer gegebenen Milchmenge durch Verwässerung verringert wird. Höft.

Mitteilungen.

Über Pasteurisierung von Säuglingsmilch in Flaschen durch Sieden bei niedriger Temperatur im luftverdünnten Raum. (Verfahren im sog. Hamburger Apparat.) Von Dr. med. Trautmann. (Der Gesundheits-Ingenieur 1909, Nr. 44.) Der „Hamburger Apparat" ist von Kister & Trautmann konstruiert worden zum Zwecke der Desinfektion von Gegenständen, die Hitzegrade von 100 Grad nicht mehr, von 75 Grad aber sehr wohl aushalten, mit niedrig erhitzten strömenden Formaldehyd-Wasserdämpfen. Dazu benutzten sie das Vakuum. Dieser Apparat hat sich auch für die Milchpasteurisierung brauchbar erwiesen. Nach Ansicht des Verf. ist die Pasteurisierung zwar segensreich zur Vermeidung von Viehseuchen für Sammelmolkereien, für Markt- und Handelsmilch, aber vom hygienischen Standpunkt aus fast durchweg zu verwerfen. Nichtsdestoweniger kann sie für die Säuglingspflege von hohem Werte sein, denn eine völlig einwandfreie Rohmilch ist für den gewöhnlichen Sterblichen unerschwinglich, Desinfektion mit chemischen Mitteln ist unbedingt zu verwerfen, also kommt für die sichere Befreiung der Milch von Krankheitskeimen nur die Erhitzung in Frage. Dabei ist nicht zu leugnen, daß die Milch eine gewisse Entwertung erfährt, diese ist aber bei 100 Grad größer als bei 68—72 Grad. Die Pasteurisierung von Säuglingsmilch sollte nur in trinkfertigen, leicht zu reinigenden Glasflaschen in Einzelportionen erfolgen. Die an die Pasteurisierapparate zu stellenden Forderungen sind, daß sie 1. völlig sichere Ergebnisse gewährleisten, 2. dauernd gleichmäßige Temperaturen von jeweilig gewünschter Höhe ermöglichen, 3. einfach und bequem zu handhaben sind. Dazu gehört ferner, daß 4. die oberen Flaschenteile vor unkontrollierbarer Abkühlung geschützt sind, 5. die Bildung eines Häutchens vermieden wird, 6. der endgiltige Verschluß der Flaschen vor Beginn der Erhitzung und 7. ein sicheres Arbeiten auch im großen Stil möglich ist. Diesen Anforderungen hat bisher noch kein Apparat voll entsprochen. Der Hauptgrund dafür besteht darin, daß stets Heizquellen benutzt wurden, deren Eigenwärme weit über der gewünschten Temperatur lagen. Dadurch wird eine richtige Temperaturregelung ungeheuer schwierig. Der „Hamburger Apparat" dagegen gestattet die Erzeugung beliebiger Mengen gesättigter, strömender, niedriger erhitzter Dämpfe im Großbetriebe. Außer der gleichmäßigen Wärmeübertragung bietet das Verfahren den Vorteil, daß die Milch bei den angewandten Temperaturen in wallendes Sieden gerät und dadurch die Hautbildung auf der Oberfläche vermieden wird, welche bisher häufig die sichere Abtötung der Bakterien in Frage stellte. In 21 großen Apparatversuchen und 7 Laboratoriumsversuchen bewährte sich der Apparat sehr gut. Sporen konnten natürlich bei 68—75 Grad C. nicht abgetötet werden, wohl aber alle vegetativen Zellen. Vorzugsmilch, die infolge ihrer sorgfältigen Gewinnung frei von Sporenbildnern war, wurde vollkommen steril, Tuberkelbazillen wurden mit Sicherheit abgetötet. Wenn der Forderung genügt werden soll, daß der endgiltige Verschluß der Flaschen vor Beginn des Erhitzens hergestellt wird, wenn aber andrerseits das

wallende Sieden der Milch möglich sein soll, so muß der Verschluß hinreichend luftdurchlässig sein. Das ist der Fall bei den üblichen Pappscheibenverschlüssen. Die Möglichkeit, daß die Pappscheiben nach Beendigung des Pasteurisierens beim Ausgleich des Druckunterschiedes eine Milchinfektion durch Rücksaugung zulassen, ist nicht ganz ausgeschlossen, aber in der Praxis kaum zu fürchten. In den aus der pasteurisierten Milch hergestellten Plattenkulturen wuchsen nur Sporenbildner aus. Die Haltbarkeit der pasteurisierten gewöhnlichen Marktmilch schwankte zwischen 1 und 9 Tagen. Virulente Tuberkelbazillen des Menschen= und Rindertypus wurden in großer Menge der Milch einverleibt. Wurde die Milch vor der Pasteurisierung auf Meerschweinchen geimpft, so trat ausnahmslos Infektion ein, nach dem Pasteurisieren in keinem einzigen Falle. Auch eine große Anzahl anderer Bakterien, in Reinkultur zur Milch gegeben, wurde abgetötet. Die Dauer der „wirksamen Erhitzung" konnte in den meisten Fällen bis auf 10 Min. abgekürzt werden, ohne den Erfolg zu beeinträchtigen. S.

Über das Brechungsvermögen und das spezifische Gewicht des Chlorkalziumserums der Milch. Von Dr. Georg Wiegner, z. T. unter Mitwirkung von Dr. G. Jakuwa. (Milchwirtschaftl. Zentralbl. 1909, 473.) Aus der ungemein eingehenden, im Fleischmannschen Laboratorium in Göttingen ausgeführten Arbeit ist Folgendes hervorzuheben:

Die refraktometrische Milchuntersuchung beruht auf der Untersuchung des Chlorkalziumserums. Ganz allgemein ändert sich der Brechungsexponent mit der Temperatur und dem Aggregatzustand. Unabhängig davon ist das spezifische Brechungsvermögen R, für das die Formel gilt:

$$R = \frac{N^2-1}{N^2+2} \cdot \frac{1}{d}$$

in der N den Brechungsexponenten bei irgend einer Temperatur, d die Dichte bei derselben Temperatur bedeutet. Die Verfasser bestimmten die spezifische Refraktion der einzelnen Bestandteile des Serums und fanden sie für Wasser zu 0,20606, Milchzucker 0,20696, Eiweiß 0,2148, Zitronensäure 0,1922, Aschenbestandteile 0,1377 und berechneten daraus die des Milchserums mittlerer Zusammensetzung zu 0,20574. Da die spezifische Refraktion des Milchzuckers der des reinen Wassers sehr nahe kommt, ist die spezifische Refraktion des Milchserums unabhängig vom Milchzuckergehalt; Albumin und Zitronensäure sind ihrer geringen Menge wegen ohne Einfluß. Der Aschengehalt ist nicht ganz ohne Einfluß, dieser ist jedoch so gering, daß er erst bei 50 % Wasserzusatz eine Änderung um 2 Einheiten der vierten Dezimale verursacht. Aus den Beziehungen zwischen spezifischem Gewicht und Brechungsvermögen folgt, daß für die in Betracht kommenden Werte einer Schwankung von 1 Skalenteil im Eintauchrefraktometer eine solche von 0,001 im spezifischen Gewicht des Serums entspricht. Die Refraktion und das spezifische Gewicht des Serums sind also für die Beurteilung der Milch theoretisch vollkommen gleichwertig. Dieser Satz wird durch ein umfangreiches Versuchsmaterial voll bestätigt. Auf die zum größten Teil außerordentlich wertvollen Einzelheiten kann hier nicht eingegangen werden; von praktischer Bedeutung für die Beurteilung der Milch ist in erster Linie, daß die Veränderungen des spezifischen Gewichts und des Brechungsexponenten des Serums stets genau parallel gingen. S.

Unterrichts= und Versuchswesen.

Molkerei=Lehr= und Versuchs=Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Griethausen b. Cleve. Am 29. und 30. Dezember fand an der Molkerei=Lehranstalt zu Griethausen die Abschlußprüfung für den Betriebsleiterkursus 1. Oktober bis 31. Dezember 1909 statt. Als Vertreter der Landwirtschaftskammer führte den Vorsitz Herr Ökonomierat Kreuz=Bonn.

Es unterzogen sich der Prüfung 3 ordentliche und 2 außerordentliche Kursteilnehmer. Die Prüfung bewies, daß von allen Kursteilnehmern mit sehr großem Fleiße gearbeitet worden, so daß die Leistungen trotz der gestellten hohen Anforderungen durchweg als sehr gut bezeichnet werden konnten. Es erhielten darnach die drei ordentlichen Kursteilnehmer (Molkereibeamte) das Betriebsleiterzeugnis, während die außerordentlichen Teilnehmer (1 Landwirt und 1 Kaufmann) mit Aufenthaltsbescheinigung entlassen wurden. Von den drei Betriebsleitern gehen zwei sofort in Stellung als Molkereiverwalter, der dritte als Obermeier.

Wir machen darauf aufmerksam, daß zu dem am 1. Januar begonnenen halbjährigen Lehrkursus noch einige Teilnehmer aufgenommen werden können bei sofortigem Eintritt. Ferner findet vom 1. April bis 30. Juni ein dreimonatiger Kursus für Absolventen eines Gehülfenkursus an einer Molkerei=Lehranstalt (in erster Linie die Schulen von Zülpich und Griethausen) statt, zur Erlangung des Betriebsleiterzeugnisses.

Anmeldungen zu diesem Kursus sind an Dir. Müller in Griethausen bei Cleve zu richten, welcher auch jede gewünschte Auskunft erteilt.

Rundschau.

Von der Hamburger Butternotierung. Die „Mitteilungen der Zentralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern" schreiben: „Schon seit Jahren herrscht in landwirtschaftlichen Kreisen ein berechtigter Widerstand gegen die Notierungen der Kommission des Vereins der am Butterhandel zu Hamburg beteiligten Firmen. Nachdem nun bereits die XXV. Konferenz der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern in ihrer Sitzung vom 6. Juli 1909 zu Potsdam gegen diese Notierungen Stellung genommen und sie als nicht mehr maßgebend

gekennzeichnet hat, und nachdem auch der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein beschlossen hat, vom Kalenderjahr 1910 ab die bisher in dem Amtsblatt der Landwirtschaftskammer mit veröffentlichten Notierungen der Kommission des Vereins der am Butterhandel zu Hamburg beteiligten Firmen fortfallen zu lassen, werden auch in Zukunft in dem „Buttermarkt" der „Mitteilungen" diese Notierungen nicht mehr gebracht werden."

Zum Wiederauftreten der Maul- und Klauenseuche in Deutschland. Wir hatten kürzlich mitgeteilt, daß in Bayern und Baden drei neue Fälle von Maul- und Klauenseuche gemeldet waren, nachdem Deutschland seit sechs Monaten vollkommen seuchenfrei gewesen war. Diese Mitteilung beruhte auf den amtlichen Berichten der zuständigen Stelle, des Reichsgesundheitsamtes. Nun ist jedoch, wie vom badischen Ministerium des Innern mitgeteilt wird, inzwischen festgestellt worden, daß in dem Falle im Bezirke Konstanz Maul- und Klauenseuche nicht vorliegt und daß Baden nach wie vor frei von Maul- und Klauenseuche ist. Dagegen ist in einem bayerischen Bezirk aber unzweifelhaft Maul- und Klauenseuche festgestellt worden, so daß im Hinblick hierauf die in unserem Artikel gezogenen Schlußfolgerungen voll aufrecht erhalten werden müssen. (Z. L.)

Preise für Milch- und Milchprodukte in Deutsch-Südwest. Die Milch in Deutsch-Südwest ist billiger geworden, —so inserieren etliche Händler und Händlerinnen in der „Swakopmunder Zeitung". Das wurde auch wohl höchste Zeit, denn auch jetzt noch sind die Preise für Milch und Milchprodukte recht hoch. Eine Molkerei in der Moltkestraße liefert Vollmilch für 75 Pfg. das Liter, frei ins Haus, eine Frau Niendorf verkauft in der Markthalle Vollmilch zu 65 Pfg. das Liter, Magermilch zu 35 Pfg., Sahne zu 4 Mk., Butter 3 Mk. das Pfund, Quarkkäse zu 1,75 Mk. das Pfund, Handkäse zu 40 Pfg. das Stück.

Geschäftliche Notizen. Die Genossenschaftsmolkerei Gr.-Grabau (Westpr.) wurde dem bisherigen Pächter Herrn Lütke für die Zeit vom 1. April 1910 bis 31. März 1911 weiter verpachtet. Der Milchpreis wurde um ½ Pfennig erhöht, auf 9¼ Pfg. — Die Molkereigenossenschaft Pastwa (Westpr.) verpachtete ihre Molkerei an Herrn Diethelm in Gutsch für 3500 Mark. Der Milchpreis beträgt 10 Pfennig.

Die Butterfrau vom Lande. Aus Torgau wird uns geschrieben: In letzter Zeit ist hier in den Häusern von Frauen in ländlicher Kleidung wiederholt gefälschte, besonders mit Margarine vermengte Butter zum Verkauf gebracht worden. Kürzlich ist es der Polizei gelungen, eine Butterschwindlerin in Person einer angeblichen Restgutsbesitzerin Fr. aus Döbrichau festzunehmen, die mit Quark verfälschte Butter in einer hiesigen Bäckerei zum Verkauf gebracht hat. Der Vorfall ist geeignet, den Hausfrauen zur Warnung und besonderen Vorsicht zu dienen.

Reinigung der zur Beförderung von Düngesalzen benutzten Wagen. Nachstehender Ministerialerlaß ist den Eisenbahndienststellen zur Beachtung bekanntgegeben worden: Der Genuß von Düngesalzen kann bei Tieren, namentlich bei Schweinen, Erkrankungen hervorrufen. Die Dienststellen sind daher anzuweisen, die zur Beförderung von Düngesalzen benutzten Wagen gründlich zu reinigen und solche Wagen, die augenscheinlich zur Beförderung von Düngesalzen benutzt worden sind, zur Verladung von Vieh nicht zu stellen.

Öffentlicher Aushang der Namen bestrafter Milchfälscher. Das „Geraische Tageblatt" meldet: Seitdem die unehrlichen Milchhändler an der Rathaustafel bekannt gemacht werden, haben die Wässerungen der Milch bedeutend abgenommen; man sollte dieses wirksame Mittel auch anderwärts anwenden." Dies Verfahren kommt auch immer mehr in Anwendung. So wird aus Krossen berichtet, daß auch dort die Polizeiverwaltung begonnen habe, die Namen bestrafter Milchhändler durch die Zeitung bekannt zu geben, nicht nur im Interesse der Kunden, sondern auch der redlichen Milchhändler.

Wegen Verkaufs unsauberer Milch verurteilte das Schöffengericht in Halberstadt am 30. Dezember die Milchhändler Kühnert und Hagen in Halberstadt zu 50 bzw. 10 Mark Geldstrafe. Der Beamte des Chemischen Untersuchungsamtes hatte festgestellt, daß die von Polizeibeamten entnommenen Milchproben Kuhhaare, Futterreste und sonstigen Stallschmutz enthielten. In einem Falle stammte die Milch sogar von einer kranken Kuh.

Ein diebischer und pantschender Milchhändler. Einem Milchhändler in Karlsruhe wurde in letzter Zeit am Milchverladeplatz wiederholt Milch aus Kannen gestohlen und diese wieder mit Wasser aufgefüllt. Der Geschädigte stellte sich deshalb auf die Lauer und ertappte den Täter eines Morgens früh auf frischer Tat in der Person eines 40 Jahre alten verheirateten Milchhändlers. Auf Zuredestellung bat der Dieb, er solle ihn doch nicht anzeigen, er wolle ihm gerne 100 Mark und eine Kanne gute Milch geben. Auf Verlangen gab er eine Kanne voll Milch, die er aber so gewässert hatte, daß sie nicht zu verwenden war. Damit war der Geschädigte nicht zufrieden und erstattete Anzeige.

Unglücksfall in einer Molkerei. Der Sohn des Molkereibesitzers Boy in Esens wurde durch den abgelassenen Dampf eines Dampfkessels der Molkerei derart verbrüht, daß er schwere Verletzungen davontrug.

Ein empfehlenswerter Molkereiverwalter. Die „Elbinger Zeitung" schreibt: Ein eigenartiger Fall von Betrug und Unterschlagung führte den Verwalter der Genossenschaftsmolkerei in Guhringen Walter Böhnke vor die Strafkammer. Böhnke ist bereits beim Militär wegen Betrugs und Diebstahls mit Gefängnis und Versetzung in die zweite Klasse des Soldatenstandes bestraft. Am 1. Juli 1908 übernahm er die Verwalterstelle in Guhringen; er erhielt außer seiner Wohnung, Heizung und Beleuchtung ein Monatsgehalt von 142 Mark. Auch durfte er die für seinen Haushalt erforderliche Milch und Butter aus der Molkerei entnehmen. Auf Anordnung des Vorstandes hatte er sämtliche Butter an eine Leipziger Firma zu senden. Im Laufe des Sommers 1909 sandte Böhnke jedoch etwa 20 Tonnen Butter im Werte von 3000 Mark an eine andere Firma und ließ sich das Geld für die Butter, um in Guhringen keinen Verdacht zu erregen, unter einer Deckadresse nach Bischofswerder schicken. Der Angeklagte fürchtete, daß ihm zum 1. Oktober gekündigt und ihm ein Teil seiner Kaution einbehalten werden würde. Deshalb wollte er sich schadlos halten. Der Gerichtshof verurteilte Böhnke zu 9 Monaten Gefängnis.

Sprechsaal.

Gefärbte Futtergerste.

I.

Als ich vor sechs Wochen einen neuen Waggon Gerste erhielt, war ich überrascht, daß dieselbe teilweise rot gefärbt war, doch war die Gerste von tadelloser Qualität und sie ergab ein sehr gutes Schrot von natürlich etwas rötlichem Schimmer, gleichfalls zeigte das angerührte Futter auch einen rötlichen Ton. Da die Gerste von bester Beschaffenheit war, so habe ich dieselbe seit sechs Wochen für meine 160 Schweine ohne jegliches Bedenken gefüttert und habe ich weder Freßmangel noch sonstige Störung verspürt. Da bereits schon viel über die gefärbte Gerste geschrieben ist und die nachteiligen Folgen sich auch beim Schlachten bemerkbar machen sollen, so war ich hierauf sehr gespannt. Vor acht Tagen wurden zwei Schweine geschlachtet, und so fragte ich denn bei dieser Gelegenheit den Fleischbeschauer und auch den Schlachter, ob ihnen etwas an den Tieren aufgefallen sei, was sie verneinten. Die Tiere seien vollständig gesund. Als ich erwähnte, daß die Schweine seit sechs Wochen ausschließlich mit gefärbter Gerste und etwas Fischmehl gefüttert seien, wurden die Tiere nunmehr noch einer genaueren Besichtigung unterworfen, speziell die Gedärme, doch war auch hierbei nichts abnormales zu finden. Auf Grund dieser Erfahrungen halte ich das Färben für gänzlich unschädlich. Die Hauptsache ist, daß man gute, gesunde Gerste hat. B. in E. (20

II.

In meinem Betriebe habe ich seit dem 1. November vor. Js. an meine eigenen Schweine (ca. 3000 Stück) rotgefärbte Gerste gefüttert. Meine Kundschaft, welche ihr Schrot von mir bezieht und auch wohl ca. 3—4000 Schweine besitzt, hat das Schrot von derselben Gerste verbraucht. Ich habe in dieser Zeit nicht bemerken können, daß die Tiere das rote Schrot weniger gut gefressen haben; ebensowenig war bei den Schlachtungen eine Rotfärbung des Fleisches oder Speckes wahrzunehmen. Allerdings haben einige meiner Kunden, als sie zum ersten Male von der rotgefärbten Gerste Schrot erhielten, dasselbe zurückgeschickt mit dem Bemerken: „Die Schweine wollen es nicht fressen.“ Nachdem sie aber über die Ursache des Färbens und daß es gerade die beste und schwerste Gerste sei, die gefärbt würde, aufgeklärt waren, berichteten sie das Gegenteil.

Bei den geschlachteten Tieren kann man wohl sehen, daß Magen und Darm durch den Inhalt rot gefärbt sind. Dasselbe kann man aber auch wahrnehmen in Grün, wenn das Vieh Gras gefressen hat. Etwas mehr berechtigt dürften die Klagen der Schiffer und Müller sein, da die Schiffsräume und Mahlgänge durch die Eosin-Gerste rot gefärbt werden. Diesem Uebelstande ließe sich m. E. abhelfen, indem bedeutend weniger gefärbt wird. Mein Schiffer, der 1200—1300 Ztr. Gerste laden kann, sagte mir, daß zu jeder Ladung 180 Ltr. Farbstoff verwendet werden. Nach meiner Ansicht würde ein Viertel dieses Quantums auch schon genügen, um die Gerste für Brauzwecke untauglich zu machen. Das Zerschneiden der Gerste, die zu Futterzwecken Verwendung finden soll, bringt viel Aergernis und Geldverlust. Habe ich es früher doch mehrfach gehabt, daß mein Schiffer 5—6 Tage bei der Anstalt hat liegn müssen, um abgefertigt werden zu können. Also: Weiter färben, aber in geringerem Maßstabe.

Wilhelm Wulf, Fettkäserei und Mühlenbetrieb, Wilster.

Messen und Wiegen der Milch. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 1.)

I.

Ihre Frage ist eigentlich schon in derselben Nummer der „Molkerei-Zeitung“, welche sie enthielt, beantwortet worden.*) Denn was im Briefkasten auf Seite 9 unter K. in J. gesagt worden ist, trifft auch für Sie zu. Hinzuzufügen wäre wohl noch, im Interesse einer schnelleren Abfertigung und um Irrtümern nach Möglichkeit vorzubeugen, für jeden Milchlieferanten auch zwei Milchkontobücher zu führen, und zwar eins für die Käsereimilch und das andere für die zu entrahmende Milch. Gleichfalls wären in diesem Falle zwei für beide Annahmestellen getrennt zu führende Milchannahmebücher nötig.

Wenn Sie indes die Milchannahme allein zu bewältigen haben, dann stellen Sie zweckmäßig die beiden Vollmilchbassins und Milchwagen so auf, daß Sie sich mit dem Schreibpult bequem zwischen beiden plazieren können, um so abwechselnd beide Milcharten wiegen zu können. Es müssen dann selbstverständlich die Wagen so nahe wie möglich zusammengerückt werden, so daß man sich nur umzudrehen braucht, um die zweite Wage zu bedienen.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

II.

Das Wiegen der Milch erfolgt in Ihrem Falle wohl am einfachsten mit einer Milchwage, die ein breites Bassin trägt. Dieses wird durch eine mittlere Scheidewand in zwei Abteilungen geteilt, und jede Abteilung erhält ein Auslaufventil. Eine solche Wage gestattet das gleichzeitige Annehmen von Morgen- und Abendmilch mit einer Wägung, so daß die umständliche Annahme mit zwei Wagen fortfällt und auch Verwechselungen und Ungenauigkeiten bei der Addition der getrennt gewogenen Milchen ausgeschlossen sind. Bei der Annahme kommt in die eine Abteilung die Morgenmilch, in die andere die Abendmilch. Unter jedem Auslaufventil befindet sich ein Milchsieb. Die Abflußrohre führen einerseits zu den Zentrifugen, andererseits in die Käserei.

Es ist zweckmäßig, eines der Milchsiebe so breit zu nehmen, daß beide Auslaufventile in ein Sieb hineinmünden können, das man also gegebenenfalls etwas nach rechts oder nach links rückt; man hat es so in der Hand Morgen- und Abendmilch nach Wunsch in eine der beiden Leitungen zu führen.

Das Wägen ist dem Messen, was Genauigkeit anbelangt, vorzuziehen; nur ist beim Feststellen des Milchpreises der Unterschied zu berücksichtigen, daß 100 Liter Milch 103 kg wiegen. Bei größeren Lieferanten ist der Milchkäufer insofern im Nachteil, als bei dem wiederholten Messen der Milchmenge eines Lieferanten wiederholt ein geringes Uebermaß zugegeben wird, während die Milchwage gewöhnlich so groß gewählt ist, daß ein einmaliges Wiegen die ganze Milchmenge eines jeden Lieferanten feststellt und mit nur einmal ein Uebergewicht stattfinden kann.

*) Anm. der Redaktion: Das stimmt. Wir haben die Antwort [...] Wissen beantwortet. Da dem Fragesteller die Antwort aber vorher [...] haben wir auf wiederholtes Ansuchen desselben die Frage [...]n Leserkreis gerichtet.

Sollte beabsichtigt sein, die Milch vieler Lieferanten nur den Zentrifugen, die Milch anderer wieder der Käserei zuzuführen, wäre es also erforderlich, häufig den Abfluß der Milch zu ändern, so ist die folgende Anordnung zweckmäßig:

Die Milchwage ist wie oben beschrieben, nur sind an den Ausflußventilen Knierohre mit Gelenken angebracht. Die Milchsiebe, die Anfänge der beiden genannten Leitungen in die Käserei und zu den Zentrifugen, sind dicht neben einander, etwa 40—50 Zentimeter von den Ausflußventilen entfernt, angeordnet. Zu je einem der Siebe führt eines der Knierohre. Es ist nun eine einfache Verschiebung des Ausflußrohres in seinem Gelenke vorzunehmen, um die Morgen- und Abendmilch je nach Wunsch in eine der beiden Leitungen zu dirigieren.

Diese sehr zweckmäßige Anordnung hat den Nachteil, daß die Knierohre von den Leuten nicht immer in der erforderlichen Weise gereinigt werden. Sollte sie gewählt werden, so sind abnehmbare Knierohre (starke Verschraubungen) zu nehmen, und ist im Betriebe darauf zu achten, daß dieselben täglich abgenommen und gereinigt werden. F. Engel.

III.

Als Gehülfe war ich einige Jahre in einer großen Molkerei tätig, in der die Verhältnisse ganz ähnlich lagen. Die Genossen drangen so lange auf Bezahlung der Milch nach Gewicht, bis mein damaliger Chef in einer Generalversammlung den Vorschlag machte, die Milch wie bisher nach Maß anzunehmen, aber nach Gewicht zu bezahlen. Die von dem einzelnen Genossen gelieferte Milch wurde nach Zusammenrechnen am Monatsschluß in Kilo umgerechnet, durch Multiplizieren mit 1,0315. Mit der Bezahlung hiernach waren die Genossen zufrieden.

Wenn in der Molkerei des Fragestellers den Lieferanten nur daran liegt, die Milch nach Gewicht bezahlt zu erhalten und keine anderen Umstände mitsprechen, so wäre dies jedenfalls auch für ihn ein gangbarer Weg, die Lieferanten zufrieden zu stellen und Neuanschaffungen (Milchwagen) zu vermeiden.

Das Umrechnen der gemessenen Milch in Kilo von 300 Lieferanten erscheint im ersten Augenblick als eine recht zeitraubende, umständliche Arbeit, ist aber durchaus nicht so schlimm und würde dann noch bedeutend einfacher werden, wenn beispielsweise mit 1,03 umgerechnet wird, womit die Lieferanten auch wohl zufrieden sein könnten.

Jedenfalls bietet dieses Verfahren gegenüber der Aenderung des technischen Betriebes ohne Ausgaben so viele Vorteile, daß ich es nur empfehlen kann, die Lieferanten hierfür zu gewinnen. G. Z. (24

IV.

Am einfachsten würde sich unter den bei Ihnen obwaltenden Verhältnissen die Annahme der Vollmilch gestalten, wenn Sie, dem Drängen Ihrer Genossen nach Abnahme und Bezahlung derselben nach Gewicht nachgebend, sich zum Wiegen der Vollmilch in den Kannen entschlössen, denn nur so werden Sie mit einem einmaligen Wiegen für jeden Genossen abkommen. Ja, selbst wenn die Kannen Ihrer Lieferanten im Gewicht derart ungleich wären, daß Sie das Taragewicht derselben für sämtliche Kannen täglich durch Nachwiegen festellen müßten, würde ich im vorliegenden Falle immer noch zu dieser Art der Milchannahme raten.

Als junger Mann war ich längere Zeit in einem Betriebe tätig, in dem die Magermilch zum größten Teile versandt wurde und wo wir in Ermangelung einer Kühlmaschine gezwungen waren, Morgen- und Abendmilch getrennt zu verarbeiten, und geschah die Annahme der Milch hier in oben erwähnter Weise. Um das Heraussuchen der Morgenmilch zu erleichtern, waren diejenigen Kannen, die Morgenmilch enthielten, am Halse mit grellroter, in die Augen fallender Farbe bestrichen, so daß das Sortieren der einzelnen Milchfuhren nach dem Wiegen den Fuhrleuten überlassen werden konnte und die mit der Milchannahme betraute Person nur nötig hatte, die am Morgenmilchbassin aufgestellten Kannen auf das Vorhandensein nicht rot gestrichener Kannen zu kontrollieren. Das Feststellen der Tara war in diesem Betriebe dadurch sehr leicht, da sämtliche Kannen, durch die Molkerei bezogen, in Form gleich waren und auch im Gewicht nur so unwesentlich von einander abwichen, daß sich ein Zurückwiegen der leeren Kannen erübrigte und man also vom Buttergewicht der einzelnen Lieferungen sofort die errechnete Tara kürzte und lediglich das Nettogewicht notierte. In gewissen Zeiträumen wurde dann auch das Gewicht der Kannen festgestellt, um zu ermitteln, ob sich dasselbe durch Reparaturen verändert hatte.

Mag nun auch diese Art der Milchannahme im Allgemeinen nicht die idealste sein, so ist sie im vorliegenden Falle meines Erachtens doch die geeignetste, da sie die einzige ist, die es ermöglicht, bei einmaligem Wiegen Morgen- und Abendmilch getrennt zu verarbeiten.

Glauben Sie nun diese Art der Milchannahme nicht einführen zu können, so wird Ihnen nichts weiter übrig bleiben, als zur Anschaffung zweier Bassinwagen zu schreiten, doch wird hierdurch die Annahme eine recht umständliche werden und Irrtümer werden doppelt leicht vorkommen. Dann wird auch zur Bedienung jeder Wage eine Person dauernd nötig sein, was doch auch ins Gewicht fallen dürfte, und schließlich wäre noch zu bedenken, ob nicht auch der Annahmeraum durch Aufstellung zweier Wagen zu sehr beengt würde, daß man schon dieserhalb hiervon Abstand nehmen müßte.

Die Anschaffung von Mahlers Wage „Ideal" mit drehbarem Gefäß, die sonst speziell für solche Zwecke gebaut wird, kann mit Rücksicht auf die hohe Genossenzahl und darauf, daß nur die Hälfte der Milch entrahmt wird, kaum empfohlen werden, da eine Person doch nicht in der Lage wäre, die Annahme genügend schnell zu bewerkstelligen, und ein Versehen beim Auskippen schon ein Mißlingen der ganzen Tagesproduktion hervorrufen kann. P. F. in S. (25

V.

Dem Wunsche Ihrer Lieferanten, die Milch nach Gewicht anzunehmen, wollen Sie nur willfahren. Es erfordert diese Methode keineswegs mehr Zeit und Arbeitskraft. Beachten wollen Sie jedoch die Umrechnung der Kilo in Liter. Bei einmaliger Anlieferung der Milch ist doch nur ein einmaliges Wiegen erforderlich, vorausgesetzt, daß Sie bei Anschaffung der Wage möglichst die Durchschnittskannenzahl Ihrer größten Lieferanten berücksichtigen. Sie nehmen sämtliche Kannen jedes Lieferanten, ob Mittag-, Abend- oder Morgenmilch, zusammen auf die Wage und stellen das Bruttogewicht fest. Dann prüfen Sie den Inhalt jeder Kanne auf Brauchbarkeit für Ihre besonderen Zwecke, ob für Käsekessel oder Entrahmung, und nehmen die Kannen nach Entleerung zur Feststellung des Taragewichts auf die Wage zurück. Über den Inhalt Ihrer Käsekessel sind Sie doch orientiert, und erachte ich ein besonderes Abwiegen der Milch für überflüssig. R. M. in W. (26

VI.

Wenn Sie vom Messen der Milch zum Wiegen übergehn wollen, so ist Ihr Vorhaben nur zu empfehlen. Wir sind vom Wiegen zum Messen übergegangen (420 Genossen, 8000 Liter) in dem Glauben, etwas schneller mit der Milchannahme fertig zu werden, was sich leider nicht bestätigt hat. Wird beim Messen die Milch schnell in den Maßeimer gegossen resp. gestürzt, so entsteht hierbei eine erhebliche Menge Schaum, was zur Folge hat, daß der Schwimmer nie genaues Maß anzeigt,*) und jedesmal warten, bis sich der Schaum gesetzt hat, würde die Milchannahme recht in die Länge ziehn. Wollen Sie nun zum Wiegen übergehn, und bei nur einmaligem Wiegen süße und gesäuerte Milch getrennt halten, so verfahren Sie wie folgt: Zunächst schaffen Sie sich eine Wage, vielleicht eine Garvenssche Ventilwage an. Jedoch ist bei der Bestellung gleich anzugeben, daß das Wagebassin durch Einlöten einer Zwischenwand der Länge nach in zwei Teile getrennt wird. Wir ließen uns seinerzeit das Bassin von der Firma Ed. Ahlborn anfertigen und waren mit der Ausführung sehr zufrieden. Zweckmäßig wählen Sie, um ein schnelles Arbeiten zu ermöglichen, die Auslaufventile, von denen je eins in je einen Teil des Bassins geleitet wird, so groß als möglich, etwa 150—200 mm im Durchmesser. Gleichzeitig muß auch das vorhandene Vollmilchbassin durch Einlöten einer Zwischenwand in zwei Teile getrennt werden. Es muß nun in dem neu entstandenen Teil des Bassins eine Auslauftülle, wenn erforderlich, mit Hahn eingelötet werden.

Die Wage ist derartig aufzustellen, daß die Milch direkt von der Wage aus getrennt in je einen Teil des Vollmilchbassins gelangt.

Als wir vor drei Jahren von der Entrahmung zum Vollmilchversand übergingen, wurden wir ebenfalls vor die Frage gestellt, in welcher Weise ein Getrennthalten beider, der süßen sowie ungesäuerten Milch bei nur einmaligem Wiegen zu ermöglichen sei. Es ist jetzt eine Person imstande, die Milch allein ebenso schnell als früher vor dem Vollmilchversand anzunehmen, da durch diese Einrichtung eine Mehrarbeit ja nicht entstanden ist. Würden Sie nun, um die Milch getrennt zu halten, zwei Wagen aufstellen, so würden zu deren Bedienung wohl auch zwei Mann erforderlich sein. Beim Addieren der Literzahl von beiden Wagen würden wohl Irrtümer nicht ausbleiben. B. M. B. [27

VII.

In der Molkerei D., in welcher ich vor einigen Jahren in Stellung war, lagen die Verhältnisse ähnlich. Wir hatten 120 Lieferanten, ca. 8000 Liter Milch, etwa 3000 Liter (Morgenmilch) wurden zu franz. Weichkäsen verarbeitet. Die Milch wurde gewogen. Das Bassin der Wage war in zwei Teile geteilt. Jeder Teil hatte ein besonderes Abflußventil. Das Vollmilchbassin war gleichfalls zweiteilig und so aufgestellt, daß jedem Teil aus dem betreffenden Teil des Wagebassins die Milch besonders zugeführt wurde. Die zu entrahmende Milch wurde den Separatoren zugeführt, die zu verkäsende dagegen einer sog. Räderpumpe, welche sie in die Käserei beförderte. Solchermaßen konnten wir sämtliche Milch eines Lieferanten zusammen wiegen und trotzdem getrennt verarbeiten. Eine derartig eingerichtete Wage werden Sie von den bekannten Molkereimaschinenfabriken beziehen können. Thille.

*) Anm. d. Red. So schlimm ist es mit der Schaumbildung nun doch nicht. Bei Benutzung praktischer Meßapparate hindert der Schaum für gewöhnlich nicht.

Briefkasten.

R. K. in P. Für die Aufstellung eines Sparmotors System Friedrich ist ebenso die Einholung einer Konzession wie für jeden anderen Dampfkessel nötig, doch besteht die Möglichkeit, einen solchen Kessel auch unter bewohnten Räumen aufzustellen, wenn das Produkt aus Heizfläche und Betriebsspannung die Zahl 30 nicht übersteigt, dagegen der Betriebsdruck selbst nicht größer als 6 Atm. ist. Die Rauchgase des Sparmotors können Sie ohne Bedenken in den Hausschornstein leiten, wenn derselbe die für den Kessel erforderlichen Abmessungen, welche Ihnen die Fabrik aufgibt, besitzt, und irgendwelche baupolizeilichen Bedenken nicht vorhanden sind. Was Ihre weitere Frage nach der Brauchbarkeit des genannten Sparmotors für Molkereien betrifft, so können wir Ihnen sagen, daß derselbe sich namentlich für kleine Anlagen, wo es auf Raumersparnis, Einfachheit der Bedienung, und schnelles Anheizen ankommt, sehr gut eignet. Nur muß man darauf sehen, daß möglichst kesselsteinfreies Wasser zur Verfügung steht, da anderfalls, wenn man eine Reinigung des Wassers nicht vornehmen will, Schwierigkeiten zu erwarten sind. Die engen Röhren versetzen sich, wenn sie nicht genügend oft gereinigt werden, an ihrem Ende mit Kesselstein, wodurch eine genügende Kühlung des Eisens verhindert wird, sodaß schließlich ein Durchbrennen erfolgt. R. [2142

Lippe. Die Butterverwertung Ihrer Molkerei muß nach Ihren Angaben als eine durchaus günstige bezeichnet werden. Die Genossen haben hiernach keine Ursache, dem Vorstand dieserhalb Vorwürfe zu machen. Daß der Postkistenversand so viel mehr einbringt, erscheint bei den hohen Faßbutterpreisen der letzten Jahre doch recht fraglich. Wir verweisen Sie auf die Nummern 7 und 9 Jahrg. 1908 unserer Zeitung, in denen verschiedene Zuschriften über Postkistenversand für und wider veröffentlicht sind. [2163

O. in O. Der Umstand, daß der Buchhalter nach erst 24 stündiger Dienstzeit zum 1. April kündigte, berechtigte Sie nicht, denselben sofort zu entlassen. Wenn Sie auch kein Vertrauen zu dem Buchhalter hatten, so waren Sie doch vertraglich verpflichtet, ihn bis zum 1. April in Dienst zu behalten. Er hat Ihnen auch ja wiederholt seine Dienste angeboten für diese Zeit. Der Buchhalter hat also Anspruch auf das vereinbarte Gehalt bis zu dem genannten Termin. [2182

M. Z. Eine Klage auf Zurückzahlung der Wandergewerbesteuer erscheint uns ganz aussichtslos. Man wird den Nachweis von Ihnen verlangen, daß Sie den Gewerbeschein wirklich nicht benutzt haben. Es könnte sonst ja jeder kommen und sagen: Ich habe den Schein nicht benutzt. Im übrigen wissen Sie ja auch wohl: Was der Fiskus einmal hat, das gibt er nicht leicht wieder heraus. [2174

B. D. Von Niederländischen Molkerei-Zeitungen nennen wir Ihnen: Nederlandsch Landbouw Weekblad, erscheint wöchentlich in 'sGravenhage, Weheimde 53, und Neederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en Veeteelt, erscheint wöchentlich in Doentinchem. Welche von diesen beiden Zeitungen am meisten gelesen wird, wissen wir nicht. — Das Färben der Butter mit unschädlichen Färbemitteln, wie Orlean und Safran, ist erlaubt. [2027

G. in L. Welche Magermilchwagen am besten zu empfehlen sind, kann nicht gesagt werden. Die Mahlerschen Magermilchverteiler sind viel im Gebrauch. Wenden Sie sich an eine der größeren Maschinenfabriken. Sie finden solche im Inseratenteil. [2180

A. G. in B. Das Ihnen zur Verfügung stehende Speisewasser besitzt allerdings eine so große Härte, daß es ungereinigt nicht zum Speisen Ihres Gaggenauer Dampfkessels geeignet ist. Dieses Kesselsystem, welches aus mehreren Röhren von engem Durchmesser besteht, verlangt ein Wasser, welches verhältnismäßig kesselsteinfrei ist, da die Reinigung Umstände macht und außerdem, wenn dieselbe nicht in den nötigen Zwischenräumen vorgenommen wird, leicht die Gefahr vorliegt, daß die Röhren vom Wasser nicht mehr genügend gekühlt werden und alsdann durchbrennen. Die Fabriken liefern zum Einsetzen neuer Rohre an Ort und Stelle geeignete Vorrichtungen, sodaß der Kessel für eine solche Reparatur nicht nach der Fabrik geschickt zu werden braucht. Wenn Sie einen geschickten Schlosser in der Nähe haben, oder selbst einige Kenntnisse auf diesem Gebiet besitzen, so wird es Ihnen nicht schwer fallen, ein neues Rohr einzuziehen. Wie oft die Reinigung der Rohre vollzogen werden muß, läßt sich ohne weiteres nicht sagen, sondern richtet sich natürlich ganz nach der Menge des Kesselsteins, welcher mit der Härte des Wassers und der Anzahl der täglichen Betriebsstunden wächst. Sobald der Fall eintritt, daß die Verdampfungsfähigkeit des Kessels abnimmt, ist der Zeitpunkt da, wo eine Reinigung erforderlich ist. Diese läßt sich bei den engen Röhren nur dadurch vornehmen, daß man eine Stahlstange, welche mit einem Haken versehen ist, in die Röhre einführt und damit den Kesselstein abzulösen versucht. Nur muß man bei dieser Arbeit Acht geben, daß man die Röhren selbst nicht verletzt. Neuerdings werden auch zu diesen Zwecken besondere Hilfsgeräte angeboten, welche jedoch meistens nur für größere Siederohrkessel bestimmt sind. Am zweckmäßigsten ist aber jedenfalls, das Wasser vor Eintritt in den Kessel zu reinigen, wovon Sie jedoch, wie Sie schrieben, Abstand nehmen wollen. Dann bleibt Ihnen nichts andres übrig, als Soda mittels der Pumpe in den Kessel einzubringen, wodurch die Kesselsteinbildner im Kessel selbst in Schlamm übergeführt werden. Die Schlamm ist möglichst täglich aus dem Kessel abzulassen. Die direkte Einführung von Soda in den Kessel hat allerdings den Nachteil, wenn sie in zu großer Menge erfolgt, daß sie die Armaturen angreift bzw. ungangbar macht. Von der Richtigkeit der zugeführten Menge Soda können Sie sich dadurch orientieren, daß Sie aus dem untersten Probierhahn des Kessels Wasser auf ein darunter gelegtes rotes Lakmuspapier tropfen lassen. Eine langsame Blaufärbung des roten Lackmuspapiers zeigt Ihnen, daß der Zusatz an Soda zum Speisewasser der richtige ist. Färbt sich das Papier zu langsam blau, dann fehlt es an Soda, während eine schnell eintretende Blaufärbung einen Überschuß an Soda anzeigt. Rotes Lakmuspapier erhalten Sie in jeder Apotheke. R. [2128

W. K. Die in Ihrem Statut vorgeschriebene Anwesenheit eines Vorstandsmitgliedes beim Milchuntersuchen soll der Kontrolle des Verwalters dienen. Ob dieser Zweck erreicht wird, hängt nun aber in erster Linie davon ab, wie viel das betreffende Mitglied vom Milchuntersuchen versteht. Bei den meisten Mitgliedern ländlicher Genossenschaften wird es mit diesen Kenntnissen nicht weit her sein und so wird alles auf die sachgemäße und gewissenhafte Arbeitsweise des Verwalters ankommen. Jedenfalls kann ein Vorstandsmitglied für etwaige Unrichtigkeiten bei der Milchuntersuchung nur dann verantwortlich gemacht werden, wenn dieselben von ihm mit Absicht oder in fahrlässiger Weise herbeigeführt sind. [1998

X. Welche Einsätze in Milchverkaufskannen am besten das Aufrahmen der Milch verhindern? In Nr. 19 unserer Zeitung Jahrgang 1900 hat Siedel einen Einsatz für Milchverkaufskannen beschrieben, welcher das Aufrahmen der Milch in diesen Kannen verhindern soll und nach Siedels eigenen Versuchen auch tatsächlich diesen Zweck erfüllt. Diese Einsätze werden hergestellt von der Wagenbaufabrik von Heinr. Heine Söhne in Preetz in Holstein. — Über die Erfahrungen mit der Thoßschen Feuerungsanlage sind in den Nr. 38, 39 und 40 unserer Zeitung verschiedene Einsendungen aus unserem Leserkreise veröffentlicht, welche durchweg ungünstig lauten. [2024

M. G. G. Wir empfehlen Ihnen das Buch von Eugling: Handbuch für die praktische Käserei, Preis 5 Mark, in welchem die verschiedenen Käsesorten beschrieben sind und in dem Sie auch näheres über die Fabrikation von Kräuterkäse finden werden. Ferner machen wir Sie auf das Buch von Lütz en: Die Herstellung der französischen Weichkäse, Preis 1.20 ℳ aufmerksam. Beide Bücher können Sie von unserer Expedition beziehen. — Unter Teebutter versteht man frische Butter feinster Qualität, die zum baldigen Verzehr bestimmt ist. Sie ist entweder gar nicht oder nur ganz schwach gesalzen und gefärbt. Sie wird aus ganz frischem, süßem Rahm bereitet. In Deutschland ist Teebutter weniger bekannt, um so mehr in Österreich. — Wir sind nicht berechtigt, die Adressen der Auftraggeber von Chiffre-Inseraten bekannt zu geben. [2011

A. M. C. Sie sind mit der Hamburger Kommissionsfirma in ganz schmählicher Weise hereingefallen, indem Ihnen dieselbe auf 19 Rollen Tilsiter Käse zuerst 700 Mark auf Abschlag sandte und jetzt, nachdem Sie nicht weiter liefern, davon 446 Mark zurückverlangt, während Sie für diese 19 Rollen bei Ihrem Berliner Abnehmer nach Ihrer Meinung ca. 900 Mark erzielt hätten. Zuerst sind Ihnen durch den Vertreter mündlich für vollfetten mindestens 54 Mk., für halbfetten mindestens 38 Mk. in bestimmte Aussicht gestellt, und als Sie sich weigern, eine zweite Sendung abgehen zu lassen, bevor die Abrechnung über die erste da wäre, wird Ihnen diese erste Sendung mit 35 Mk. für den vollfetten und 15 Mk. für den halbfetten abgerechnet. (!!) Laut Kommissionskopie mußte Ihnen die Firma sofort nach Empfang ¾ des Wertes auf Abschlag senden. Indem sie Ihnen 700 Mk. zusandte, hat sie also selbst anerkannt, daß der damalige Wert ca. 900 Mk. betrug. Warten Sie nun zunächst ab, ob die Firma die Ihnen angedrohte Klage auf Rückzahlung von 446 Mk. wirklich anhängig macht. Wir glauben nicht, daß die Firma überhaupt klagen wird. Nach unserer Meinung müßten Sie viel mehr Aussicht haben, wenn Sie die Firma auf Nachzahlung desjenigen Betrages verklagen, der an den zugesagten 54, bezw. 38 Mk. fehlt. Jedenfalls wollen Sie uns über den weiteren Verlauf der Angelegenheit genau unterrichtet halten. Und wenn andere Leser der Molkerei-Zeitung ähnliche unliebsame Erfahrungen gemacht haben sollten, bitten wir dringend, uns dieselben zur Veröffentlichung mitzuteilen. Auf solche Weise können die Käsefabrikanten sich gegenseitig gegen derartige Ausbeutungen in etwas schützen. [1868

H. in R. Von amerikanischen Molkereizeitungen nennen wir Ihnen die in New-York wöchentlich einmal erscheinende New-York Produce Review and Americain Creamery. [2003

Molkerei S. Selbstverständlich erhält der Genosse nur seine 10 ℳ zurück. Das Gesetz versteht unter Guthaben nur den auf den Geschäftsanteil eingezahlten oder auch gutgeschriebenen Betrag. Ausdrücklich heißt es von dem Ausscheidenden im Gesetz § 73: An den Reservefonds und das sonstige Vermögen der Genossenschaft hat er keinen Anspruch. — Es ist also auch ein Irrtum, wenn gesagt wird, der Geschäftsanteil oder auch das Guthaben eines Mitgliedes steigt im Werte, wenn Schulden abgetragen werden. Eine schuldenfreie Molkerei hat nur das Vermögen der Genossenschaft erhöht, nicht aber den buchmäßigen Anteil des einzelnen Genossen. Sie bemerken ganz richtig, daß es zu keinem guten Ende führen würde, wenn beim Ausscheiden eines Genossen der auf den einzelnen fallende Wert der schuldenfreien Anlage ausgezahlt werden müsse. Fr. [2008

S. B. H. Wie es möglich ist, daß Ihre Lieferanten aus 10 Ltr. Sauermilch mit einem Durchschnittsfettgehalt von 2,75 Proz. ein Pfund Butter gewinnen? Das ist eben nicht möglich. Von einer Milch mit dem angegebenen Fettgehalt werden zu einem Pfund normaler Butter 16 Ltr. gebraucht. Sehen Sie sich diese Lieferantenmilchbutter mal auf ihren Wassergehalt an. — Auf Grund Ihrer unzureichenden Angaben ist es uns nicht möglich, Ihnen zu sagen, ob Ihre Butterausbeute eine befriedigende ist. Sie schreiben, daß der Fettgehalt Ihrer Milch zwischen 2,25 und 3,60 Proz. schwankt. Angenommen hiernach, der Durchschnittsfettgehalt betrüge 2,90 Prozent, so würden Sie zu einem Pfund Butter 15,3 Liter brauchen. Da Sie aber nur, wie Sie angeben, 13,5 Liter brauchen, so muß der Durchschnittsfettgehalt der Milch beträchtlich höher sein, er muß dann 3,3 Prozent betragen. Wie schon erwähnt, ein genaues Urteil darüber, ob Ihre Ausbeute eine befriedigende ist, können wir nicht abgeben, da aus Ihren Angaben der Durchschnittsfettgehalt nicht genau ersichtlich ist. [1989

H. S. in Kr. Wasserrohrkessel sind zur Speisung von kesselsteinhaltigem Wasser niemals geeignet, so daß in solchem Falle immer eine Vorkehrung zur vorherigen Abscheidung der Kesselsteinbildner getroffen werden muß. Das bei Flammrohrkesseln meist mit gutem Erfolge angewandte Mittel, eine bestimmte Menge Soda mit dem Speisewasser in den Kessel zu pumpen oder auf eine andere Art in denselben einzuführen, empfiehlt sich bei Röhrenkesseln nicht, da der von dem Soda in Verbindung mit den Kesselsteinbildnern hervorgerufene Schlamm aus den engen Rohren schlecht entfernt werden kann. Hier bleibt nichts anderes übrig, als einen gesonderten Wasserreinigungsapparat aufzustellen, mit dem die Enthärtung des Wassers schon vollzogen wird, b e v o r das Wasser in den Kessel gelangt. Diese Apparate haben zu ihrer Wirkung ebenfalls Soda oder ein ähnliches, die Fällung der Kesselsteinbildner bewirkendes Mittel nötig. Ueber die Menge, sowie die Art des Zusatzes gibt Ihnen die Fabrik Auskunft, welche den Reiniger liefert, nachdem Sie derselben mindestens 2 Liter des zur Speisung verwendeten Wassers gesandt haben. Als Bezugsquellen für den Reiniger kommen unter anderen in Betracht: Schumann & Co., Düsseldorf, Martinstraße 48, Fr. Breitling, Ludwigshafen a. Rh. R. [2025

K. in D. Wenn der Gutsbesitzer den Vertrag nicht vor dem 1. Oktober gekündigt, gilt derselbe auch für das ganze Jahr 1910. Die am 15. Dezember erfolgte Kündigung brauchen Sie nicht anzunehmen. [2088

D. M. in J. Die diesjährige Berliner Durchschnitts-Höchstnotierung bis Dezember beträgt 121,39, die Hamburger 120,57 Mk. [2062

S. in O. Die angebliche Briefkastennotiz haben wir nicht gefunden. Wahrscheinlich werden Sie die gewünschte Fußbekleidung aber auch bei den Firmen P. P. Häusler in Neuteich (Westpr.) oder M. Zander in Hameln (W.) haben können. [2083

H. K. Die Buchhalterin gehört dem Handelsgewerbe an und hat eine sechswöchige Kündigungsfrist zum Quartalsschluß. [2086

H. in C. Welcher Handseparator für eine Entrahmung von 200 Ltr. stündlich der beste ist, können wir Ihnen nicht sagen. Es gibt eine so große Anzahl Handzentrifugen, welche sich bestens bewährt haben in der Praxis, daß man unmöglich sagen kann, dieser oder jener sei der beste. Wenden Sie sich doch an irgend eine unserer renommierten deutschen Fabriken. [2078

T. in V. Ihre Lieferanten wollen die Magermilch in saurem Zustande als sogen. Dickmilch verfüttern und Sie fragen nun nach einem geeigneten Säuremittel. Außer Reinkulturen und saurer Mager- und Buttermilch gibt es solche Mittel nicht. Und auch diese können nur dann die gewünschte Wirkung hervorbringen, wenn sie längere Zeit mit der auf etwa 30 Gr. erwärmten Milch vermischt bleiben. Da Sie Ihre Magermilch gleich nach dem Entrahmen zurückgeben, können Sie zur Beförderung des Sauerwerdens der letzteren nichts weiter tun, als dieselbe ungekühlt, also warm, weggeben. Das Ansäuern müssen die Lieferanten selbst besorgen. Sie können das, indem sie einen Teil ihrer Magermilch sauer werden lassen und diese saure Milch dann der täglich zurückerhaltenen süßen Magermilch zusetzen. Wenn sie die Milch dann in einem warmen Raume unterbringen, wird sie in den meisten Fällen dann bis zum Abend genügend dick und sauer geworden sein. [2047

H. H. in B. Für eine kleine Molkerei ist der Antrieb der Arbeitsmaschinen durch einen Elektromotor häufig recht zweckmäßig, da derselbe unter allen Kraftmaschinen die geringsten Ansprüche an die Bedienung stellt. Der letztere Umstand kommt aber gerade in kleinen Betrieben häufig als ausschlaggebend in Betracht, wodurch hier der verhältnismäßig hohe Preis für die Krafterzeugung deshalb nicht so sehr in die Wage fällt, weil einmal der Motor sehr klein ist und dann auch nur während weniger Stunden beansprucht wird. Allerdings erscheint der dortige Strompreis mit 30 Pfg. für die zu Kraftzwecken verwendete Kilowattstunde reichlich hoch, da meist hierfür nicht mehr als 20 Pfg. gefordert werden. Ein Motor für eine Normalleistung von 2 Pferdekräften verbraucht bei dieser Beanspruchung etwa 1,9 Kilowatt pro Stunde, was bei dem dortigen Strompreis 75 Pfg. macht. Nun wird aber bei Ihrer verhältnismäßig kleinen Anlage der Motor nicht voll ausgenutzt werden, so daß die Krafterzeugungskosten etwas geringer ausfallen dürften, da der Elektromotor immer nur so viel Strom verbraucht, als Arbeit von ihm abgenommen wird. Es hat also gar nichts zu sagen, wenn der leichtgehende Handseparator von dem starken Motor seinen Antrieb erhält. Ein Ueberschreiten der zulässigen Umdrehungszahl des Separators steht nicht zu befürchten, da der Elektromotor seine Umdrehungen nach der Netzspannung einrichtet und nicht danach, ob er viel oder weniger beansprucht wird. Wenn der für die elektrische Anlage geforderte Betrag auch die Montage und Lieferung der Leitungen einschließt, so ist dieser Preis niedrig zu nennen. Ebenfalls entspricht die Zählermiete den üblichen Sätzen. R. [2057

M. S. Eine Ausbeute von 20 Pfund Quark auf 100 Liter Magermilch ist durchaus befriedigend. Normal trockener Quark darf bis zu 68 Prozent Wasser bzw. Molken enthalten. [2076

W. H. in V. Die Firma Bruno Mädler in Berlin befaßt sich nicht mit der Herstellung von Milchsterilisierapparaten, so daß Ihre entsprechende Mitteilung auf einem Irrtum beruhen muß. In welcher Weise Sie Backhausmilch herstellen können, erfahren Sie am besten durch die Nutrizia-Zentrale G. m. b. H., Berlin W. 35, Potsdamerstraße 111. R. [2005

G. G. W. Pergamentersatz ist nicht nachteilig für die Butter, es kann aber das Anfeuchten nicht vertragen und, in trockenem Zustande gebraucht, klebt es an der Butter. Wenn Ihnen das echte Pergament zu teuer ist, so nehmen Sie passend die dünnste Sorte, welche im Winter vollständig ausreicht. — Der Auftraggeber des ersterwähnten Chiffre-Inserates ist, soviel uns bekannt, für kleinere Kredite gut. Die Verhältnisse des anderen Inserenten sind uns gänzlich unbekannt. [2060

H. R. Nach einer Regierungsverfügung ist, wie Sie schreiben, für Ihren Bezirk die Weggabe ungekochter Mager- und Buttermilch verboten. Trotzdem Sie nun stets den Rahm auf 85 Grad erhitzt, sind Sie mit drei Tagen Gefängnis bestraft, weil das Gericht eine Erhitzung auf 120 Grad (?) als notwendig erachtet. Sie fragen nun, was Sie dagegen machen sollen. Da können wir Ihnen leider wenig raten, da wir weder die Regierungsverfügung noch die Urteilsbegründung des Gerichts kennen. Vielleicht ist, wenn schon seit 1½ Jahren keine Seuche dort geherrscht hat, die Verfügung erlassen als Schutzmaßregel gegen den drohenden Seucheneinbruch aus dem nahen stets verseuchten Rußland. Daß die Behörde übrigens eine Erhitzung auf 120 Grad gefordert, erscheint uns ganz unglaublich. Sie können natürlich Berufung einlegen, ehe Sie das aber tun, besprechen Sie die Sache mit einem Rechtsanwalt. [2086

R. in N. Bei einem Milchpreise von 7—7½ Pfg. pro Liter, freier Rückgabe von 80 Proz. Magermilch und einem Fettgehalt der Milch von 3,5 Proz., sowie bei freier Anfuhr derselben dürfen Sie ein günstiges Ergebnis erwarten, vorausgesetzt, daß Sie die nötigen technischen und kaufmännischen Fähigkeiten besitzen. Die Molkerei mit einem Benzinmotor zu betreiben, wäre unpraktisch, da Sie doch Dampf haben müssen. Wir empfehlen Ihnen die Anschaffung eines 10—12 Quadratmeter großen Dampfkessels und einer 4—6 pferdigen liegenden Dampfmaschine. Wir verweisen Sie auch auf die in Nr. 50 unserer Zeitung veröffentlichten Sprechsaalartikel Dampfkessel mit liegender Maschine oder Lokomobile. [2077

E. in N. Über die gleiche Hamburger Käsefirma, von welcher in letzter Zeit schon mehrfach die Rede war, laufen fortgesetzt neue Beschwerden wegen unberechtigter Preis- und Gewichtsabzüge, sowie wegen verzögerter Abrechnung und Bezahlung bei uns ein. Im vorliegenden Falle sind auf 145 Rollen Tilsiter am Gewicht 676 Pfund abgezogen. Während zuerst coulant und prompt abgerechnet wurde, wurde das anders, sobald ein Schlußzettel über Lieferung eines größeren Quantums unterschrieben war. — Wenn Sie jetzt Ihre vertragsmäßigen Lieferungen nicht innehalten, werden Sie höchstwahrscheinlich auf Schadenersatz verklagt und wahrscheinlich auch dabei hereinfallen, da zu befürchten ist, daß Sie die Unreellität der Abzüge nicht beweisen können. Deshalb raten wir Ihnen, den Vertrag zu erfüllen und nachher diese Verbindung gänzlich abzubrechen. [2144

W. in G. Milchfuhrleute sind invalidenversicherungspflichtig, wenn der Betrag für die Milchfuhren einen erheblichen Teil ihrer Gesamteinnahme ausmacht. Wir senden Ihnen Separatabzüge zu, aus denen Sie näheres ersehen wollen. — Zur Krankenkasse brauchen Milchfuhrleute in der Regel nicht angemeldet zu werden. [17

K. H. in B. Die Butter ist im Geschmack talgig, ferner in Konsistenz trocken, anscheinend infolge zu starker Bearbeitung. An Ihrer Rahmbehandlung ist nichts auszusetzen; der Geschmacksfehler wird also möglicherweise durch die Fütterung, über die Sie sich nicht äußern, verursacht. [2143

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Hamburger Butternotierung siehe Seite 46.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

5. Jan. Ia 122—126/128 **Mk.**, IIa 118—125 **Mk.**, IIIa 116—120 **Mk.**, abfallende 110—115 **Mk.** Tendenz: ruhig.

31. Dezbr. Ia 123—126/128 **Mk.**, IIa 120—126 **Mk.**, IIIa 118—120 **Mk.**, abfallende 110—116 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 6. Januar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse ca. 103 Kronen (ca. 116,— Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 5. Jan. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 108 Mk., Süßrahmbutter 103 Mk. Tendenz: flau. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 117—121 Mk.

Kaufbeuren, 5. Januar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 6. Januar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen inländischer Butter sind etwas umfangreicher geworden, während der Konsum nach den Feiertagen nur ein kleiner ist. Die Zufuhren russischer und sibirischer Butter zeigen eine ganz erhebliche Abnahme und sind daher untere Qualitäten gesucht.

Berlin, 6. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 5. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die etwas bessere Stimmung, welche sich am Schlusse der vorigen Woche im Geschäft zeigte, hielt nicht an, die Kauflust verhält sich abwartend und bleibt nur auf den notwendigsten Bedarf beschränkt. Die Zufuhren sind dagegen recht bedeutend und ist das Angebot dringend.

Berlin, 5. Januar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Infolge des dringenden Angebotes in feinster inländischer Butter waren feinste Russen weniger gefragt, dagegen konnten billigere Qualitäten zu 1,20 Ausstich schlank begeben werden. Die Notiz war heute unverändert und dürfte wohl auch in der nächsten Woche unverändert bleiben. Für russische und sibirische Butter wurde bis 122 Mk. erzielt.

Hildesheim, 7. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Der Konsum ist schwach und für die augenblicklich große Überproduktion nicht aufnahmefähig. So muß man die gegenwärtige für diese Zeit ungewöhnlich hohe Preislage als bedenklich ansehen, dennoch wird man weiter, ohne Rücksicht auf etwaige unangenehme Überraschungen, mit hohen Preisen rechnen müssen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 117—120 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig

Magdeburg, 6. Januar. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 130 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 124—128 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit ——— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 6. Januar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt noch recht ruhig und wenn auch nicht zu verkennen ist, daß die Produktion nicht den Umfang früherer Jahre um diese Zeit erreicht, so legt sich doch auch bei den wesentlich höheren Preisen der Konsum Beschränkungen auf.

Preise für feinste Tafelbutter 126—128 Mk., II. Sorten 120—125 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission).

Dresden, 5. Jan. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Marktlage verlief auch zu Anfang der Woche äußerst ruhig und muß von den reichlichen Eingängen, die infolge der letzten Feiertage noch unregelmäßig sind, ein großer Teil auf Lager genommen werden. Die Notierung ist entsprechend der Marktlage entschieden zu hoch und wäre es deshalb recht zu wünschen, wenn dieselbe um ein Bedeutendes reduziert würde, damit die Detaillisten in der Lage wären, ihren Verkaufspreis zu reduzieren und den Absatz dadurch etwas flott zu machen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 129—— Mk., feinste 126—128 Mk., II. Qualität 120—125 Mk., III. Qualität 113 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 6. Januar. Bericht von Gebr. Rößler. Das Geschäft liegt immer noch sehr ruhig, doch scheint sich für nächste Woche schon etwas mehr Interesse zu zeigen. Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 124—128 Mk., Ia 123—126 Mk., IIa 120—122 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 5. Jan. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das jetzige Preisniveau ist gegenüber dem Konsum noch zu hoch, es mußten daher weitere Konzessionen gemacht werden, um Käufer heranzuziehen. Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk., pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Käse.

Berlin, 6. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und nnd Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 4. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 5. Januar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 34—35 Mk., Limburger prima 32—33 Mk., Limburger sekunda 29—30 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 37—39 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: mäßig.

Bodegraven (Holland), 4. Januar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 94 Partien Käse (Winterware), welche in Gewicht von 8—15 kg, mit 33 1/2—34 1/2 verkauft worden sind. Zweite 31—32 fl., 3/4 fett Gouda 31—— fl., Edamer 31—32 fl. Für Ia Lagerkäse bleibt starke Nachfrage, und sind dadurch für ältere Ware keine billigeren Preise zu erwarten. Butter unter Reichskontrolle 1,42 fl. pro kg. Im Jahre 1909 waren hier am Markte: 8587 Wagen mit Goudakäse zusammen 392 991 Stück, 71 Wagen mit Derby-Käse 3640 Stück, 60 Wagen mit Edamer zusammen 9260 Stück und 6 Wagen mit Kantert-Käse zusammen 273 Stück, zusammen also 8724 Partien Käse mit 406 164 Stück mit einem Gewichte von ungefähr 2 408 316 kg. Im ganzen waren 2181 Partien weniger als im Jahre 1908. Dieser Unterschied ist hauptsächlich dadurch entstanden, daß, wo die Produktion bedeutend kleiner war, wegen schlechten, feuchten Wetters, die Preise sehr gestiegen sind, und deswegen viele Händler bei den Bauern am Hause gekauft haben, und diese Käse kommen nicht an den Markt.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 5. Jan. Auftrieb 4119 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 1508 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 43—60 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 36—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 17—22 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 13—16 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft. Preise unverändert.

Hannover, 6. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 849 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III IV 72—75 Mk., Klasse V 67—69 Mk.. Klasse VI 66—71 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: gut.

Hamburg, 6. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1370 Stück. Preise: Schwere 70,00—70,50 Mk., leichte 69,50 bis 70,00 Mk., Sauen 60,00—67,00 Mk., Ferkel 64,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: einigermaßen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	5	15589	75 bis 60 bis	67 54	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	5	550	71 bis	64	20—24 % Tare	lebhaft
Bremen	6	1180	73 bis	64	Schlachtgew.	langsam
Hannover	6	849	75 bis	66	„	gut
Magdeburg	4	1784	74 bis	65	„	laugsam
Dresden	5	1696	80 bis	75	„	mittel
Chemnitz	5	455	81 bis	78	„	—
Dortmund	6	128	73 bis	70	„	gut
Duisburg	4	422	74 bis	70	„	gut
Barmen	4	689	73 bis	72	„	—
Köln a. Rhein	5	1224	75 bis	68	„	ruhig
Mannheim	6	976	75 bis	74	„	gut
Stuttgart	4	712	77 bis	74	„	belebt
Stettin	6	297	72 bis	68	„	ruhig
Danzig	4	953	55 bis	44	Lebendgewicht	langsam
Posen	5	8	56 bis	48	„	lebhaft
Kiel	6	804	56 bis	48	„	—
Mülhausen i. E.	5	506	60 bis	58	„	—
München	5	3069	60 bis	52	„	mittel

Futtermittel.

Magdeburg, 30. Dezbr. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Januar 114 Mk., März-September 1910 117 Mk.
Mais Januar 126 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Januar 128 Mk., März-September 1910 133,50 Mk.
Mais Januar 158,50 Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg Quai Wittenberge. Aken und Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Januar 148 Mk., Januar-Juni 1910 148 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg. Ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,50 Mk. per Ctr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Januar-April 8,80 „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 101 Mk. Bremen Quai Hamburg 106 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 6. Januar. Mais amerik. mixed 161—164 Mk., runder 155—158 Mk., Gerste russ. 129—133 Mk.

Hamburg, 6. Januar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 117,50 Mk. La Plata cif April-Mai 117,00 Mk. Gerste, russ., cif Januar 110,75 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

MB 241	16 Br.	187	1 Br.	70	3 Br.	8980	2 Br.
268	16 „	B 9377	1 „	WW 91	4 „	GK 39	1 „
MD 9828	4 „	1366	3 „	W 160	7 „	EK 134	11 „
Z 9729	6 „	25	13 „	274	3 „	L 113	3 „
224	2 „	11	2 „	MM 54	2 „	110	2 „
50	2 „	9	4 „	157	2 „	185	8 „
HP 75	5 „	MD 8471	4 „	237	7 „	9585	1 „
FL 62	2 „	43	3 „	207	3 „	GW 193	3 „
104	2 „	136	13 „	N 202	4 „	265	36 „
243	1 „	PW 7365	3 „	J 206	4 „	RR 8283	2 „
170	2 „	9863	2 „	N 234	2 „	61	4 „
35	1 „	9830	4 „	SR 230	1 „	26	3 „
273	1 „	8627	4 „	HK 9370	5 „	18	7 „
MA 191	6 „	9687	3 „	9867	3 „	117	1 „
A 102	4 „	9398	3 „	102	3 „	4	3 „
69	2 „	AZ 9694	1 „	BN 9473	6 „	123	1 „
EP 101	2 „	GK 38	1 „	9864	4 „	9533	1 „

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für im Bau begriffene **Dampf-Molkerei** in Sachsen wird
ein Leiter
gesucht! Ders. muß 12—15 000 Mk. verfügbares Kapital haben u. kann sich auf Wunsch beteiligen, die Molkerei kaufen od. auch mit Vorkaufsrecht erstmal pachten. Ort ist Bahnstation und sind 400 Kühe gezeichnet. Anfragen nur reeller Bewerber unt. 296 an diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antritt ein. fleißigen, jungen
Gehülfen.
25 Mark und freie Kassen. (297
Molkerei **Röcknitz**, Bez. Leipzig.

Zum Antritt am 20. Februar 1910 suchen wir einen durchaus tüchtigen, nüchternen, militärfreien
Molkereiverwalter
bei freier Wohnung, Feuerung, Licht und Produkten. Derselbe muß mit Maschinen, Buchführung, Milchuntersuchung &c. sehr gut vertraut sein. Tägliches Durchschnittsmilchquantum ca. 1800 Liter (Magermilchzurückgabe). Offerten mit Gehaltsforderung, Lebenslauf und Zeugnissen sind bis längstens 20. Jauuar 1910 einzusenden an den Vorstand **Nembold** der Molkerei-Genossenschaft **Pfaffenhofen a. Roth** (Schwaben) e. G. m. u. H. (320

Selten tüchtiger Fachmann,
langjähriger selbständiger Leiter von Genossenschaftsmolkereien, in ungekündigter Stellung, wünscht sich zu verändern. Vorzügliche Zeugnisse u. Empfehlungen, in jeder Höhe kautionsfähig, passend für jeden umfangreichen Betrieb. Auf ev. Wunsch Beteiligung mit Kapital. Vermittlung wird angemessen honoriert. Off. unter **L. S. 423** an diese Ztg.

Tücht. Heizer
der mit elektr. Lichtanlage und Eismaschine vertraut sein muß, zum baldigen Antritt gesucht. Gehalt 50 ℳ und freie Station. (245
Molkerei Jordansmühl
Bezirk Breslau.

Lebensstellung!
Zuverlässiger Betriebsleiter für eine größere Anstalt, welche Kindermilch nach Prof. Dr. Backhaus in Großstadt Mitteldeutschlands herstellt, zum bald. Eintritt gesucht. Off. u. 362 a. diese Zeitung.

Kräftig. Molkereigehülfe
der sich jeder Arbeit unterzieht, bei einem Anfangsgehalt von 45 ℳ gesucht. Zeugnisabschriften erbeten an
de Hesselle, Aachen.

Suchen zum 15. Januar fleißigen und sauberen, im Butterausformen gewandten
2 Gehülfen
bei 30 Mark Gehalt u. freier Stat. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbeten (624
Dampfmolkerei Aschersleben.

Wir suchen zu sofort einen jüngeren, sauberen, nicht zu schwachen
Gehülfen
für Butterei. Anfangsgehalt 26 ℳ.
Molkereigen. Heiligenbeil (Ostpr.)

Gesucht bis 15. Januar ein tüchtiger zuverlässiger (489
Gehülfe für Butterei.
Molkerei Tollmingkehmen (Bez. Gumbinnen.)

Tüchtiger ordnungsliebender Gehülfe für Butterei- und Annahmearbeiten in bessere dauernde Stellung gesucht. Antritt sofort. Anfangsgehalt 28 Mk. (630
Molkerei-Genossenschaft Feldberg i. Meckl.

Wir suchen sofort einen tüchtigen zuverlässigen **Gehülfen** für die Fabrikation von Harz- und Thüringerkäse. Gehalt 35 Mk. und freie Station. (629
Dampfmolkerei u. Elektrizitätswerk Lehesten (S.-M.).

Suche zum 1. Februar einen tüchtigen katholischen, nicht zu jungen **Gehülfen.** Gehalt 30—35 Mk. monatlich. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet **Dreyer, Molkerei Sevelen** (Kreis Geldern), Rheinland. (616
Gleichzeitig suche für einen tüchtigen militärfreien 23jährigen **Gehülfen** zu sofort oder 1. Februar Stellung.

Suche zum sofortigen Antritt od. zum 15. d. M. einen kräftigen **Gehülfen.** Anfangsgehalt monatlich 30 Mk. bei freier Station. Kenntnisse in der Quarkkäserei nicht Bedingung. (480
Paul Mücke, Käsefabrik mit Dampfbetrieb, **Hennersdorf** b. Görlitz.

Zum 20. Januar kann ein tücht.
Gehülfe
eintreten. Gehalt 35 Mark und freie Station. (607
Zentral-Molkerei **Thorn.**
M. **Lüdemann.**

Zum baldigen Antritt wird ein
zuverl. Gehülfe
gesucht. Gehalt 30 Mk. Off. mit Zeugnisabschriften erb. **Döhring**, Betriebsleiter der Gen.-Molkerei Kadlewe-Herrnstadt i. Schl. (612

Zum 16. Jan. suche einen tücht.
kräft. Gehülfen
für Wartung u. Pflege der Schweine. Gehalt 35 Mk. u. fr. Stat. Zeugnisabschr. an **Aug. Reese, Völksen**, Hannover. (608

Suche zum 15. Jan. einen tücht.
Gehülfen.
Gehalt 30 Mark. Gutes Ausformen Bedingung. (594
Molk. **Gramtschen** e. G. m. u. H. bei Thorn.

Gehülfen-Gesuch.
Suche zum 15. oder 20. d. Mts. einen tücht. Gehülfen. Derselbe muß mit Kessel, Maschine, Alfa-Separatoren u. Butterei durchaus vertraut sein u. darf sich vor keiner Arbeit scheuen. Gehalt 30 Mk. mon. bei fr. St. Hennig **Meyer**, Molk.-Verw., Schwarme, Kr. Hoya, Hann.

Suche zum baldigen Antritt ein **Lernmädchen** und einen **Lehrling** zur Erlernung des Molkereifaches unter günstigen Bedingungen. Ev. kann sich eine junge **Meierin** für Butterei und Hilfe im Haushalt melden. Desgleichen findet am 1. Februar ein junger
Gehülfe
für Käserei Stellung. Offerten erbittet (563
E. A. Koop, Molkerei-Verwalter, **Wohlau** i. Schlesien.

☞ **Wegen plötzlicher Einziehung eines unserer jetzigen Gehülfen zur Marine suchen wir sofort bzw. etwas später Ersatz. Es wollen sich nur tüchtige, strebsame, junge Leute melden, welche mit allen Facharbeiten vertraut und an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt sind. Gehalt 30 ℳ, freie Station und Kassen. Bei zufriedenstellender Leistung Zulage. Off. m. Zeugnisabschr. erbittet** (482
Molkerei-Gen. Nilbau b. Glogau.
Hogrefe.

Suche zu sofort oder später einen jungen ordentlichen (564
☞ **Gehülfen** ☜
hauptsächlich für Butterei und Kontor. Anfangsgehalt 30 ℳ und alles frei. Selbstgeschriebene Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet
J. Hochheiser, Molkereigenossenschaft Erwitte i. W.

Suche zum 15. Januar oder 1. Februar einen jungen
Gehilfen
welcher sich im Kontor ausbilden will, die Milchannahme besorgt und in der Butterei mithilft. Bedingung ist sicheres Rechnen und gute Handschrift. (524
Dampfmolkerei u. Müllerei Morsum (Bez. Bremen).

Junger fleißiger Gehülfe per sofort gesucht. Gehalt 20—25 ℳ.
Otto Plate, Spechtsdorf Tütz (Bbg.)

Gesucht zum 10. Januar ein junger tüchtiger (561
Gehülfe.
Molkerei Buxtehude E. G. m. u. H.
Schaapen.

Wir suchen per bald oder 15. Januar einen jungen ausgelernten
☞ **Gehülfen** ☜
welcher sich hier vervollkommnen kann. Gehalt pro Monat 30 ℳ bei freier Station ohne Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet (527
Brieger Molkerei, E. G., Brieg (Bez. Breslau).

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen (220
☞ **Gehülfen** ☜
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 ℳ bei freier Station.
R. Conrad, Molkereipächter, **Dobberphul** bei Alt-Tessin (Kr. Cammin, Pommern).

Gesucht ein praktisch erfahrener
☞ **Fachmann** ☜
zur Leitung einer Kaseinfabrik. Französische Sprache Bedingung. Zuschriften unter **K. W. 510** an diese Zeitung.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 10 Mark höher wegen des neuen Notierungsmodus.

Hamburg, 7 Dezember Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **127—136 Mk.**, IIa **120 bis —122 Mk.** Tendenz: ruhig.

Molkerei-Zeitung

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post vierteljährlich. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 4. Hildesheim, den 12. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Buttermilch im Haushalte.

In Norddeutschland, Dänemark, Skandinavien und Finnland bildet die Buttermilch, ganz besonders in der heißen Jahreszeit, ein beliebtes Erfrischungsgetränk. Die in ihr enthaltene Milchsäure befördert die Verdauung und der säuerliche, pikante Geschmack der Buttermilch regt den Appetit an. Aus diesem Grunde wird sie auch von Personen, die an Magen- und Darmerkrankungen leiden, mit gutem Erfolge getrunken. Aber nicht nur als Getränk findet sie in oben erwähnten Gegenden Verwendung, sondern sie wird auch im Haushalte zur Bereitung von Speisen der verschiedensten Art in ausgedehntem Maße gebraucht. Es wäre ganz wünschenswert, wenn die Bereitung von Buttermilchspeisen sich mit der Zeit immer mehr und mehr auch in der süddeutschen Küche einbürgern würde. Eine ganze Reihe der Arten der Verwendung der Buttermilch im Haushalte möge daher in folgendem kurz besprochen sein.

Daß ein Hasen- und Rehbraten, überhaupt Wildpret, wenn es vor der Zubereitung einen Tag in Buttermilch gelegen hat, einen pikanten Geschmack annimmt, ist allgemein bekannt. Desgleichen pflegt man auch häufig Heringe vor ihrem Gebrauche in Buttermilch zu wässern. Manche Hausfrauen auf dem Lande verwenden zum Ansäuern des Teiges beim Schwarzbrotbacken Buttermilch. Auf dem Lande in Hannover und Mecklenburg dient sie als beliebte Zuspeise zu Pellkartoffeln mit Häringen oder zu Kartoffelmus.

Brotsuppe wird aus Buttermilch in der Weise hergestellt, daß Schwarzbrotreste mit etwas Butter und Wasser zu einem Brei verrührt werden und dieser mit frischer Buttermilch zu einer sämigen Suppe vermischt wird. Die Suppe salzt und süßt man und würzt sie nach Belieben mit etwas Anis oder dergleichen. Zuletzt wird sie mit Eigelb abgerührt.

Im warmen Sommer bildet die sog. Kaltschale von Buttermilch nach folgender Zubereitungsart (Holstein) eine sehr wohlschmeckende und erfrischende Vorspeise: Zwei fingerdicke Schnitten Schwarz- oder Graubrot werden zerrieben, mit der Schale einer abgeriebenen Zitrone, ein wenig Vanillezucker, Zucker je nach Geschmack, sowie mit ¼ Pfd. gekochten Rosinen oder Korinthen vermengt und zu diesem Gemische 1 Stunde vor dem Essen 3 Liter kalter Buttermilch gegeben, damit das geriebene Brot genügend aufquillt. Einen besonders guten Geschmack kann man dieser Buttermilchkaltschale noch dadurch erteilen, daß man sie mit ¼ Liter Rahm versetzt. Im Winter kocht man diese Suppe auf, gibt aber den Rahm, damit er nicht klumpig gerinnt, erst nach dem Aufkochen zu.

Eine andere Zubereitungsweise der Buttermilchkaltschale ist die, daß geriebenes Schwarzbrot in einer Pfanne etwas geröstet, darauf auf je vier Löffel Brot mit je zwei Löffeln Zucker versetzt und dieses Gemisch unter beständigem Umrühren noch etwas geröstet wird. …rauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne — Voll… tut's auch — an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder …rot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot …er.

…uttermilchgraupen: Die zu verwendenden Graupen müssen … eine Nacht über in etwas Wasser eingeweicht werden. Drei bis vier Liter Buttermilch werden unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht; sodann werden ½ Pfd. Graupen hineingerührt und diese darin langsam mehrere Stunden hindurch gar kochen lassen; ¼ bis ½ Pfd. getrocknete Pflaumen bzw. Zwetschen läßt man darin mit weich kochen, gibt dann ein Stückchen Vanille, etwas Zitronenschale oder Kanehl (Zimt), je nach Geschmack zu, und tut schließlich zu der Suppe etwas Salz und Zucker.

Buttermilchgries und Buttermilchreis: Zu derselben Menge Buttermilch werden ½ Pfd. Gries oder ½ Pfd. Reismehl gegeben, aber statt Zwetschen werden Rosinen oder Korinthen mit gekocht, da die Zwetschen länger kochen müssen als der Gries und das Reismehl. Auch Quäker Oats oder ganzer Reis, in derselben Weise mit Buttermilch gekocht, geben eine gut schmeckende Suppe ab.

Buchweitzengrütze in Buttermilch, diese in Oldenburg und in der Umgebung von Bremen vielfach unter der Bezeichnung „Karnmelksbrei" oder „Karnmelkgorte" bekannte regelmäßige ländliche Abendsuppe wird in der Weise zubereitet, daß Buchweizengrütze mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, darauf Buttermilch, mit etwas Mehl angerührt, dazu gegeben und das Gemisch zum Kochen gebracht wird. Man gibt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup, womöglich auch etwas Zimt zu. Auch in Schleswig-Holstein ist diese Suppe stellenweise ganz beliebt. Vielfach werden darin noch Pflaumen oder Birnen (Backobst) gekocht.

Ein echtes Holsteiner Nationalgericht, namentlich auf dem Lande, ist „dicke Buttermilchgrütze". Es werden in etwa 3 Litern Buttermilch etwa 1 Pfd. Buchweizengrütze langsam gar gekocht, darauf etwas Salz und ein Stück Butter darangegeben. Diese dicke Buttermilchgrütze ißt man mit süßer Milch in derselben Weise wie den dicken Milchreis.

Buttermilchsuppen mit Klößen und Reis oder Sago sind ebenfalls sehr beliebte Speisen.

In einigen Gegenden bereitet man „Buttermilchskartoffeln", indem man zu weichgekochten, geschälten Kartoffeln Buttermilch gibt und sie mit feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile unter öfterem Umrühren kochen läßt. Wenn die Kartoffeln nicht zerkochen, kann auch etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden. Oder man kocht die Kartoffeln in der Schale weich, zieht letztere ab und schneidet die Kartoffeln in Scheiben. Gleichzeitig wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, beides mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce verrührt, Salz dazu getan und dann darin die Kartoffelscheiben eine gute Weile gekocht.

Pudding wird aus Buttermilch in der Weise bereitet, daß in 1 Liter Buttermilch (oder auch schaumig geschlagener Sauermilch) etwa ¾ Pfund Zucker aufgelöst wird. Diese Lösung würzt man je nach Belieben mit Arrak oder dem Safte und der Schale einer Zitrone oder setzt ihr auch einige geriebene süße Mandeln und etwas Vanille zu. In dieser Mischung wird dann eine Lösung von 8 Blatt roter und 8 Blatt weißer Gelatine in wenig heißem Wasser verrührt. Der Buttermilchpudding wird mit einem Obstsafte oder mit Vanillesauce gegessen.

In einigen Gegenden ist ein Milchpunsch ganz beliebt, den man in der Weise herstellt, daß man Buttermilch oder schaumig geschlagene saure Milch mit Zucker nach Geschmack versetzt und dann soviel Kognak oder Arrak hinzufügt, bis diese angenehm durchschmecken. Durch ein ganz wenig Salz kann man den Geschmack des Getränkes noch verbessern.

Ein gekochtes Gemisch aus Buttermilch und abgerahmter Milch, das in Holland vielfach gegessen wird, ist daselbst unter dem Namen „Kramerij" bekannt, und in Finland bezeichnet man als „Kesävelli" ein Gericht, das aus Buttermilch bzw. saurer Milch besteht, der unmittelbar vor dem Genuß Buchweizen- oder Hafermehl beigemischt werden.

„Klingeosch" heißt eine Suppe, welche die Tataren am Kaukasus direkt aus Buttermilch oder aus Tau, d. h. dem aus der Buttermilch abgeschiedenen, oft getrockneten und konservierten Käsestoff zubereiten.

In Syrien, Afghanistan und Turkestan dickt man stark saure Buttermilch ein und formt daraus Stangen oder Kugeln, die man „Keschk" nennt und die als Zusatz zu Suppen Verwendung finden. Der bei der Bereitung von Keschk verbleibende, dunkel gefärbte, sehr sauer und salzig schmeckende Rückstand heißt „Karagrut".

Ein „Buttermilchgebäck", das sowohl zum Kaffee als auch zum Kompott zu genießen ist, wird nach dem „Prakt. Wegweiser" in folgender Weise hergestellt: In 1 Liter Buttermilch quirlt man 5 Eigelb, Zucker und Salz nach Geschmack, würzt den Teig mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone und fügt soviel Mehl hinzu, als zu einem lockeren Teig nötig ist. Auf diese Masse werden 30 Gr. Backpulver gerechnet. Von diesem Teig werden mit einem Löffel kleine Stückchen abgestochen und in Backfett schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Buttermilch als Bleich- und Fleckenreinigungsmittel. Gelb gewordene Wäschestücke werden für 3 bis 4 Tage in Buttermilch gelegt, gut ausgespült und dann wieder mit in die Wäsche gelegt; sie werden dadurch wieder blendend. Desgleichen kann man Buntzeug behandeln, das nicht recht klaren Grund hat, z. B. Schürzen, Kissenbezüge, Taschentücher usw. Auch Obst-, Wein-, ja sogar Tintenflecke lassen sich sehr gut sowohl aus weißen, als auch aus farbigen Leinen- und Baumwollstoffen durch Buttermilch entfernen, wenn man entweder das ganze Stück oder nur die Flecke 3 bis 4 Tage darin liegen läßt, darnach tüchtig spült und die Flecke, wenn sie noch nicht ganz verschwunden sind, mit Seife nachwäscht. Tintenflecke muß man nötigenfalls noch mit Zitronensaft oder aufgelöster Zitronensäure nachreiben. Am besten wirkt das Mittel, wenn die Flecke noch frisch sind. B.

Mitteilungen.

Bruchoperation. Brüche bei jungen Tieren sind keine seltene Erscheinung, insbesondere kommen sie angeboren bei jungen Schweinen sehr oft vor. An der unteren Brust- und Bauchwand, in der Nähe der Leistengegend, im Hodensack oder im Mittelfleisch, tritt eine meistens rundliche, elastische Geschwulst von mehr oder weniger bedeutender Größe hervor, die von der äußeren Haut bedeckt, nicht enorm und auch in der Regel nicht schmerzhaft ist. Da solche Brüche im Laufe der Zeit sich vergrößern, einklemmen und Entzündung und Brand mit meist tödlichem Ausgange verursachen, so ist deren Beseitigung erforderlich. Die tierärztlichen Lehrbücher raten zu Ätzungen der Haut mit Säuren, um dadurch eine Entzündung und Verarbung der Bruchstelle herbeizuführen, auch das Anlegen von Bruchbandagen usw. wird empfohlen, aber nur selten, bei höchstens ganz geringfügigen Brüchen, wird dadurch eine Beseitigung der Brüche erzielt. Als Ökonomiekommissar Dierz, Blankenhein, kürzlich, wie er in der „Thüringer Landwirtschaftlichen Zeitung" schreibt, wieder ein Läuferschwein mit starkem Nabelbruch hatte, entschloß er sich zu einer Operation. Das Tier wurde mit dem Rücken auf einen Tisch gelegt. Nachdem die Umgebung der Bruchstelle tüchtig mit Schmierseife abgewaschen und die Borsten entfernt worden waren, wurde vom Nabel aus in der Mitte des Bauches entlang die Bruchöffnung erweitert. Sodann wurde die ganze Bruchfläche herausgeschnitten. Bei dieser Arbeit quollen die Gedärme heraus, um so mehr, als das Schwein schrie und preßte. Gar bald sah er ein, daß das Zurückbringen der Gedärme ohne Narkose unmöglich sei. Das Schwein wurde schnell chloroformiert und siehe da, das Tier entschlief und mit Leichtigkeit konnten nun die Gedärme in die Bauchhöhle zurückgebracht werden. Sorgfältig wurde nun zuerst das Bauchfleisch und dann die Haut darüber zusammengenäht. Als das Tier aus der Narkose erwachte, war es munter wie zuvor, fraß bald wieder (es wurde ihm nur Milch gereicht) und keinerlei Entzündungserscheinungen stellten sich ein. Acht Tage nach der Operation war das Tier wohl und munter. Er kann deshalb den Berufsgenossen angelegentlichst empfehlen, bei jedem Schweine mit Bruch in gleicher Weise zu verfahren; gar manches Tier kann durch eine solche Operation gerettet werden, insbesondere wenn das Tier in der Narkose operiert wird.

Vergiftung durch rohe Kartoffeln. Aus zwei Kreisen in Preußen wird über Vergiftung von Rindern durch Verfütterung größerer Mengen roher Kartoffeln berichtet. In dem einem Fall erkrankte ein 64 Haupt zählender Rindviehbestand nach Verfütterung großer Mengen roher Kartoffeln unter der Maul- und Klauenseuche ähnlichen Erscheinungen. Es bestand bei den Tieren starker Speichelfluß, auch vernahm man ein schmatzendes Geräusch und es bestand Entzündung der Maulschleimhaut, jedoch waren keine Geschwüre vorhanden. An den Hinterbeinen befand sich vor dem Kronrande bis zu den Oberschenkeln ein nässender Ausschlag, welcher Lahmheit bedingte.

In dem anderen Falle erkrankten zwei Kühe, die mit Küchenabfällen, namentlich Kartoffelschalen, gefüttert wurden, ebenfalls an einem Ausschlage der Hinterbeine. Es stellte sich aber auch noch Durchfall und Abmagerung ein, so daß die eine Kuh notgeschlachtet werden mußte. (Berliner Tierärztl. Wochenschrift.)

Rundschau.

Zur Aufstellung der berufsgenossenschaftlichen Jahreslohnnach. Wie den Lesern, wenigstens soweit dieselben Mitglieder der Berufsgenossenschaft sind, bekannt sein dürfte, ist der letzteren über die im verflossenen Jahre verausgabten Löhne und Gehälter bzw. die beschäftigten versicherungspflichtigen Personen Jahreslohnnachweisung nach einem vom Genossenschaftsvorstand vorgeschriebenen Formular zu geben. Die Aufstellung der Jahreslohnnachweisung soll auf Grund der Anweisung in dem nach dem Genossenschaftsstatut fortlaufend zu führenden Lohnbuche erfolgen. Es ist daher von Bedeutung, ob und welche Eintragungen das Lohnbuch enthält und ob diese Eintragungen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Vor allem spielt hierbei die Frage eine Rolle, ob und welche Personen der Versicherung nach dem Gewerbeunfallversicherungsgesetz vom 30. Juni 1900 unterliegen. Die reichsgesetzliche Unfallversicherung ist ebenso wie die Kranken- und Invalidenversicherung eine Zwangsversicherung und kann keineswegs durch Abmachungen des Arbeitgebers mit dem Arbeitnehmer etwa dergestalt, daß der Arbeitnehmer bei einer privaten Versicherungsgesellschaft gegen Unfälle gedeckt werden soll, außer Wirkung gesetzt werden. Von den beiden anderen angeführten Arbeiterversicherungsgesetzen unterscheidet sich das Gew.-Unf.-Vers.-Gesetz im wesentlichen bezüglich der Versicherungsfrage dadurch, daß es auf eine Lohnzahlung oder auf ein bestimmtes Alter des Arbeitnehmers nicht ankommt. Es fallen daher unter die Versicherung alle im „Betriebe" beschäftigten Arbeiter und Betriebsbeamte.

Nun umfaßt der „Betrieb" im Sinne des Gesetzes lediglich den technischen Teil eines Unternehmens, wie das Reichs-Versicherungsamt in ständiger Rechtsprechung ausgesprochen hat. Es sind somit kaufmännische Angestellte nicht versicherungspflichtig und nicht in dem Lohnbuche zu führen, wenn dieselben ausschließlich mit kaufmännischen Arbeiten betraut sind. Sie unterliegen jedoch der Versicherung, sobald sie Verrichtungen im technischen Betriebsteil auszuführen haben und diese Verrichtungen mit Regelmäßigkeit ausüben. Ist hierbei die technische Tätigkeit die überwiegende, so hat Anschreibung mit den vollen Bezügen zu erfolgen; ist dagegen die technische Tätigkeit nur Nebenbeschäftigung, so hat Lohnanschreibung auch nur zu dem der Beschäftigung entsprechenden Teile zu erfolgen. Des weiteren unterliegen auch Verwandte des Betriebsunternehmers (mit Ausnahme der Ehefrau) der Versicherung, unbeschadet, ob eine Lohnzahlung an diese erfolgt oder nicht. In letzteren Fällen hat, wie auch bei anderen Angestellten, die keinen Lohn oder einen geringeren als den dreihundertfachen Betrag des ortsüblichen Tagelohns erwachsener Tagearbeiter beziehen (§ 8 des Kranken-Vers.-Gesetzes), Anschreibung mit dem dreihundertfachen Betrage des ortsüblichen Tagelohns zu erfolgen. Ferner unterliegen auch Dienstboten, die im technischen Betriebsteil beschäftigt werden, der Versicherungspflicht. Für diese gilt bezüglich der Lohnanschreibung das eben Gesagte.

Die Frist zur Einreichung der Jahreslohnnachweisungen läuft mit dem 11. Februar ab. Ist diese Frist verstrichen, so erfolgt die zwangsweise Einschätzung der mit der Einsendung der Lohnnachweisung rückständigen Betriebe durch den Genossenschaftsvorstand [illegible] hiervon [illegible] höher als tatsächlich gegeben erfolgt und eine Beschwerde hiergegen ausgeschlossen ist. Außerdem kann der säumige Betriebsunternehmer mit Geldstrafe bis zu 300 Mark belegt werden, weshalb eine fristzeitige Einreichung der Lohnnachweisung nur im eigenen Interesse der Mitglieder der Berufsgenossenschaft liegt. Cl. (33

Förderung des Milchkontrollvereinswesens in Schlesien. In der am 21. Januar in Breslau stattfindenden Plenarsitzung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien wird unter anderem auch über die Förderung des Milchkontrollvereinswesens in Schlesien verhandelt werden. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer wird den Antrag stellen:

Die Landwirtschaftskammer wolle genehmigen, daß behufs Förderung des Milchkontrollvereinswesens ein Verband der schlesischen Milchkontrollvereine in organischer Verbindung mit der Landwirtschaftskammer begründet und der Herr Landwirtschaftsminister ersucht wird, für diesen Verband zur Gewährung von Beihilfen zu den Kosten der ersten Einrichtung neuer Vereine, zur Bestreitung eines Teiles der Revisionskosten und zu anderen die bezüglichen Bestrebungen unterstützenden Maßnahmen eine laufende jährliche Beihilfe von 3000 ℳ zu bewilligen.

Die Eosinfärbung der Gerste. Wie die „Illustr. landwirtsch. Zeitung" mitteilt, werden zurzeit im Kaiserlichen Gesundheitsamt Untersuchungen angestellt über die Frage der Gesundheitsschädlichkeit des Eosins für Schweine. Die Versuche bestehen einerseits in der Verfütterung teilweise oder vollständig gefärbter Gerste, andererseits in der Verabreichung sehr großer Mengen von Eosin, um auch die akute Einwirkung dieses Stoffes auf den tierischen Organismus festzustellen. Während die Fütterung sich selbstverständlich auf einen längeren Zeitraum erstrecken muß, läßt sich aus den anderen Versuchen schon jetzt mitteilen, daß es nicht gelungen ist, selbst mit einer an einem und demselben Tage von dem Schweine aufgenommenen Menge von 300 Gramm Eosin, also mit weit mehr als dem Tausendfachen dessen, was einem Schweine bei normaler Fütterung mit gefärbter Gerste zugeführt wird, Krankheit oder gar eine tödliche Wirkung zu erzielen.

Petroleumbutter und kondensierte Milch aus Erdöl. Eine Reihe von Tageszeitungen bringen übereinstimmend in den letzten Tagen folgende unsinnige Notiz:

Petroleumbutter nennt sich das jüngste menschliche Nahrungsmittel, das auf einem schon lange gesuchten, aber jetzt erst gewonnenen chemischen Wege aus Petroleum gewonnen wird. Die neue Kunstbutter soll, sobald die Fabrik zu ihrer Herstellung fertiggestellt ist, in den Handel kommen. Schon wiederholt haben amerikanische Blätter die Nachricht gebracht, daß der Standard Oil Trust die Errichtung großer Anlagen im Staate New-Jersey zur wirtschaftlichen Ausbeutung eines chemischen Verfahrens plane, welches die Herstellung verschiedener Nahrungsmittel und anderer Produkte aus Erdöl ermögliche. Auch an dieser Erfindung ist der Öltrust lebhaft interessiert. Und wenn er ihre Ausbeutung energisch betreibt, so dürften die Tage des Butter- und Milchtrustes mit seinen hohen Preisen gezählt sein. Die Petroleumbutter soll nämlich zum Preise von nur zwölf Cents das Pfund auf den Markt gebracht werden. Erfinder des Verfahrens ist ein deutscher Chemiker Ludwig G. Schmidt, der im Dienste der

Standard Oil=Gesellschaft in Bayonne im Staate New=Jersey steht. Angesichts dieser Erfindung wirkt die weitere Meldung gar nicht überraschend. daß als nächste Erscheinung „kondensierte Milch aus Erdöl“ zu erwarten ist aus einer Rockefellerschen Meierei, die in Bayonne, wo die Laboratorien der Ölgesellschaft liegen, erstehen wird. In Amerika wird man also bald Petroleumbutter essen und Petroleummilch trinken — sobald nur erst die geplanten Fabriken fertig sind.

Berechtigte Auflösung des Lehrverhältnisses durch den Lehrling.*) Ein Lehrling, welcher bei seinem Meister in Kost und Logis war, bekam erwiesenermaßen häufig schimmeliges Brot und übelriechende Wurst zu essen. Ferner ließ die Sauberkeit der Teller und Töpfe, in denen das Essen verabreicht wurde, meist viel zu wünschen übrig. In dem Schlafraum, der dem Lehrling angewiesen war, schliefen gleichzeitig noch so viele andere Lehrlinge, daß eine übergroße Engigkeit herrschte und der auf jeden entfallende Luftraum verhältnismäßig viel zu gering war. Dazu kam, daß geraume Zeit hindurch in diesem Zimmer einige Fensterscheiben zerbrochen waren, ohne daß sie durch neue ersetzt wurden, was im Winter für die dort Untergebrachten natürlich keine Annehmlichkeit bedeutete. Auch die Ausbildung der Lehrlinge bei diesem Meister war recht mangelhaft. In einem Falle veranstaltete der Lehrherr zusammen mit seinen Gehilfen und noch einigen anderen Herren ein drei Tage und drei Nächte währendes Zechgelage und überließ während dieser ganzen Zeit die Lehrlinge völlig sich selbst, ohne für ihre Unterweisung und Beaufsichtigung Sorge zu tragen. Dies alles war dem Vater des oben erwähnten Lehrlings ein wenig zu viel, und er nahm seinen Sohn kurzerhand nach Hause. Der Lehrherr wandte sich daraufhin an die zuständige Polizeibehörde und diese erließ auf Grund des § 127 d der Gewerbordnung an den Lehrling eine Verfügung, in der er aufgefordert wurde, in die Lehre zurückzukehren und dort so lange zu verbleiben, bis das Lehrverhältnis durch gerichtliches Urteil aufgelöst würde. — Das Preußische Oberverwaltungsgericht hat dagegen dem Lehrling bzw. dem Vater desselben recht gegeben und die Maßnahmen der Polizeibehörde nicht gebilligt. Über die Frage, ob Lehrling oder Lehrherr berechtigt sind, das Lehrverhältnis aufzulösen, so wird in den Gründen aufgeführt, haben nicht die Verwaltungsgerichte, sondern die Zivilgerichte zu entscheiden. Den letzteren steht es auch zu, dem Lehrling durch einstweilige Verfügung das Fernbleiben von der Lehre zu gestatten. An die hiernach von den Gerichten getroffenen Maßnahmen ist die Polizeibehörde gebunden. Sind gerichtliche Entscheidungen nicht ergangen, so kann die Polizeibehörde das Verbleiben in der Lehre dann anordnen, wenn der Lehrling in einem durch das Gesetz nicht vorgesehenen Falle die Lehre verlassen hat. Danach fragt es sich, ob dem Lehrling ein gesetzlicher Grund zur Seite stand, als er die Lehre verließ, denn nach § 127 b Abs. 3, Ziff. 2 der Gewerbeordnung kann das Lehrverhältnis aufgelöst werden, wenn der Lehrherr seine gesetzlichen Verpflichtungen gegen den Lehrling in einer die Gesundheit oder die Ausbildung des Lehrlings gefährdenden Weise vernachlässigt. Nach den getroffenen Feststellungen kann es nicht zweifelhaft sein, daß im vorliegenden Falle der Meister diese seine Pflicht vernachlässigt hat, und der Lehrling war daher nicht gehalten, das Lehrverhältnis fortzusetzen. Sonach war die polizeiliche Verfügung nicht zu recht ergangen, sie mußte vielmehr aufgehoben werden.

Explosion eines Motors. Aus Riedlingen (Württb.) wird uns mitgeteilt: In der Rehmschen Käserei erfolgte dieser Tage die Explosion eines Motors, die eine starke Zerstörung anrichtete.

Wegen Konkursvergehens hatte sich am 4. ds. Mts. der Käsehändler Siebert in Hildesheim vor der Strafkammer in Hildesheim zu verantworten. Siebert ist, wie seinerzeit bekannt wurde, ein Mitglied der bekannten Diebes= und Hehlerbande Gebrüder Papenberg, Lauenstein, Lieckfeldt und Genossen in Hannover und befindet sich wegen Beteiligung an den Einbrüchen und Geldschrankknackereien dieser Verbrecherbande seit Anfang Januar 1909 in Untersuchungshaft. Siebert war früher Tapetendrucker und darauf Arbeiter in einer Käsehandlung. Im Jahre 1897 gründete er ein Käsedetailgeschäft, das er ein Jahr später in ein Versandgeschäft umwandelte. Sein Absatzgebiet hatte S. in ganz Deutschland, sein Umsatz betrug jährlich 60—80 000 Mark, sein Verdienst 2000—3000 Mark. Siebert bezog den Käse von Fabrikanten der benachbarten Dörfer, signierte die Kisten auf dem Bahnhofe anders und versandte sie weiter, ohne deren Inhalt zu sehen. Auf diese Weise wickelte S. monatlich 200—240 Geschäfte ab, die einzelnen Sendungen hatten einen Wert von 100 Mk. und darüber. Von der Buchführung hatte der Angeklagte keine Ahnung, er ließ seine Bücher vielmehr von einer sog. kaufmännischen Kraft — „Bureaumensch“ nannte sich der Zeuge — führen. Am 29. Januar 1909 wurde über das Vermögen des Angeklagten das Konkursverfahren verhängt. Den Passiven in Höhe von 23 000 Mk. standen nur 3000 Mk. Aktiven gegenüber. Die Bücher zeigten keine klare Übersicht, da über die Schuldverhältnisse keine Buchungen vorhanden waren, sondern sich nur Aufzeichnungen in einem kleinen Notizbuch vorfanden, die auch teilweise wieder ausgestrichen waren. Die vorgeschriebene Eröffnungsbilanz sowie die jährliche Bilanz hatte der Angeklagte, der nach seinem Umsatz als Vollkaufmann anzusehen war, nicht gemacht. Er wurde zu 2 Wochen Gefängnis verurteilt.

Personalien. Dem Kgl. Molkereikonsulenten für Bayern, Herrn Dr. J. Herz, ist gelegentlich der Neujahrsauszeichnungen vom Prinzregenten von Bayern der Titel eines Kgl. Landesökonomierates verliehen worden.

Neue Molkereien sollen errichtet werden in Lähden bei Holte und in Hähn (Schlesien).

Sprechsaal.

Die Bilanz. Zum Sprechsaal=Artikel „Die Bilanz“ in Nr. 2 muß ich Herrn C. in B. bemerken, daß er eigentlich nicht anderer Meinung ist als ich; denn wir beide verurteilen übereinstimmend jene häßliche Prahlerei in den Generalversammlungen, die ausklingt in jenen Pharisäersatz: Was bin ich doch für ein Prachtkerl gegen jene Lumpen! Das ist es, was ich in meinem Aufsatze „Die Bilanz“ verwerfe, und das tut auch Herr C. in B. Aber ich darf nicht sagen, die Nachbarmolkerei soll das nicht tun, sondern es muß Ehrensache jeder Molkereiverwaltung sein, sich nicht auf Kosten des Nachbars in ein günstiges Licht zu stellen. Das verpflichtet aber noch längst nicht dazu, sein Licht unter den Scheffel zu stellen, wie Herr C. in B. fürchtet. Es soll in der Generalversammlung den Landwirten in ausgiebigster Weise klar gemacht werden, was ausgezahlt worden ist, wie die Butter verwertet wurde, wie sich die Unkosten zusammensetzen, wieviel die Anfuhrkosten, die Gehälter und Löhne betragen, wieviel Unkosten auf das Kilo verarbeiteter Milch kommen und ähnliches. Nur eins möchte ich ohne Not vermeiden: das Hereinziehen der Nachbarmolkerei!

Ich sage, ohne Not; denn, sollte ein Landwirt die bessere Bezahlung in der Nachbarmolkerei als Vorwurf gegen die Betriebsleitung seiner Molkerei anführen, so muß natürlich darauf eingegangen werden. Und dabei lassen sich ja dann all jene Mittelchen klarlegen, durch die den Landwirten sogenannte Honigtopfsrechnungen vorgelegt werden können. Gründliche Aufklärung in den Generalversammlungen ist das beste Mittel, die beginnende Mißstimmung zu hemmen. Ein Zaubermittel besitzt keine Molkerei, alle sind auf die Butterpreise angewiesen. Manchem gelingt ja eine besonders hohe Verwertung der Butter im Handel. In den meisten Fällen dreht sich aber die ganze Betriebskunst um Ersparnisse an den Betriebskosten. Hier kann sich der Meister als solcher zeigen. Oft liegt es außerhalb der Möglichkeit der Betriebsleitung, hier Einschränkungen zu machen, z. B. bei der Milchanfuhr. Vielfach gelingt es dem Scharfblicke und der Sorgfalt des Betriebsleiters, an dieser und jener Stelle zu sparen. — Doch darüber wollen wir uns hier ja nicht unterhalten! Ich lasse mich nicht davon abbringen: Anderer Leute Betriebe als schlechtere Betriebe in der Generalversammlung hinzustellen, um sich in ein günstiges Licht zu setzen, ist — — — ist das Gegenteil von Ehrenhaftigkeit; es ist mindestens häßlich, sich auf Kosten eines anderen zu loben. — Herr C. in B. stimmt darin genau mit mir überein. Vielleicht sind wir uns in dem einen Punkte nicht ganz einig, wenn ich behaupte: Wenn der eigene Geschäftsbericht nicht genügt, um die Generalversammlung zu befriedigen, wenn man, ohne dazu veranlaßt zu werden, „schlechter arbeitende Molkereien“ anführen muß, um zu zeigen, daß man gut gewirtschaftet hat, so ist das schon ein Armutszeugnis und erweckt Mißtrauen. Fr.

Einkneten der Butter in die Versandtonnen. Ein Buttergrossist stellt uns folgende Abschrift aus einem von seinem Abnehmer ihm zugesandten Beschwerdebriefe zur Verfügung: „Dann muß ich Ihnen noch etwas über die letzte Tonne Butter schreiben. Sofort nach Eintreffen schnitt ich die Tonne durch und es brach dabei, wohl mit infolge des kalten Wetters, die Butter von selbst durch. Die Tonne war anscheinend nicht ganz halbvoll gedrückt gewesen, der Rest nachgefüllt, doch hatte er sich nicht mit dem ersten Teil verbunden. Und wie sah der Bruch aus! Über die ganze Fläche sah man tief eingedrückte Faust= und Handabdrücke; die Butter war also nicht mit einer Holzkeule oder etwas ähnlichem, sondern direkt mit den Händen eingedrückt!!! Daß dies nicht sehr appetitlich, aber eine große Ungehörigkeit ist, werden Sie mir zugeben müssen. In einer Margarinefabrik, wo die Ware nur die Hälfte kostet, würde so etwas nicht vorkommen können. Passiert das nun aber gar bei feinster Molkereibutter, so sollte man geradezu die Polizei auf solche Wirtschaft aufmerksam machen.

In Ihrem eigenen Interesse glaubte ich, Ihnen dies mitteilen zu müssen, und wäre es wohl sehr angebracht, wenn Sie der betreffenden Molkerei ganz gehörig schreiben würden.“

Der Grossist empfiehlt dann den Molkereien, Keulen zum Einschlagen der Butter zu verwenden, welche aus einem Holzstiel und Marmor bestehen. Diese Keulen seien immer sauber und man könne große Gewalt damit anwenden.

Man kann dem Inhalt des Briefes nur zustimmen. Das Einkneten der Butter in die Tonnen mit den Händen ist durchaus unappetitlich und ungehörig und deshalb zu verwerfen. Derartige Fälle werden aber auch nur vereinzelt noch vorkommen. Häufiger jedoch bedient man sich der Butterlöffel beim Einschlagen, indem man die einzelnen Butterballen mit dem Löffel auseinander streicht und glatt drückt. Doch auch dieses ist nicht praktisch. Mann kann hierbei keine genügende Gewalt anwenden, die Butter wird nicht fest genug eingedrückt, sie bleibt zu lose, auch wird sie durch das viele Streichen leicht schmierig. Das Richtigste ist die Verwendung eines hölzernen runden Butterstampfers; eine Keule, etwa 8 Zentimeter im Durchmesser und eben so in der Höhe, mit einem 1,20 Meter langen Stiel. Hierbei muß man nur den Fehler vermeiden, daß man die Butterballen zu groß einwirft oder daß man mehrere Ballen nacheinander einwirft, ohne zu stampfen. Um eine kompakte Masse zu erlangen, um die Butter fest zusammenzufügen, ist es notwendig, jeden einzelnen Ballen festzustampfen. Nur so kann man den Tonnenraum gehörig ausnutzen und das volle Gewicht in die Tonnen hinein bringen. Dieses häufige Stampfen ist besonders notwendig im Winter, wenn die Butter hart und brüchig ist. Von harter Butter kann man bei ungenügendem Einstampfen niemals 100 Pfund in Dritteltonnen hinein bringen. Man schlage also die Butter in kleineren Ballen ein und stampfe sie jedesmal glatt. Dann wird man eine feste, lückenlose und aneinanderhaftende Masse erhalten.

Zu beachten ist aber, daß man auch zu viel stampfen kann. Man darf vor allem den Stampfer nicht mehr wie einmal auf derselben Stelle aufstoßen, sonst wird die Butter leicht überarbeitet. Auch darf man nicht zu stark aufstoßen. Die Gewalt des Stoßes muß stets der jeweiligen Härte der Butter angepaßt werden.

Messen oder Wiegen der Milch. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 1.)

I.

Ähnlich wie von Ihnen geschildert liegen die Verhältnisse in der Molkereigenossenschaft B. Dort wird der größte Teil der Vollmilch entrahmt, während ein Teil für die Fabrikation von Goudakäsen ausgesucht wird. Die Milch wird nach Gewicht angenommen. Wir haben uns dort in der Weise geholfen, daß wir die einwandfreie Milch enthaltenden Kannen direkt zur Käserei schafften, ohne dieselben vorher zu wiegen. Das Gewicht des Kanneninhalts wurde nur (!?) das erste Mal festgestellt, und kennt man ja auch bald die Kannen derjenigen Lieferanten, die gute Milch anliefern. Man ist aber, wenn man so verfährt, immer mehr oder weniger auf den guten Willen der Lieferanten angewiesen. Ich würde Ihnen raten, eine Wage mit gewöhnlicher Plattform anzuschaffen, auf der die vollen Kannen gewogen und später die leeren zurückgewogen werden.

M. in A. (29

II.

Wir haben zwei Vollmilchbassins aufgestellt. An einem Bassin benutzen wir eine Wage und wegen Platzmangel am zweiten Bassin einen

*) Nachdruck verboten.

Meßapparat. Sodann haben wir die zur Aufnahme der Morgenmilch bestimmten Kannen mit einem braunen Anstrich am Halse versehen. Die Lieferanten gießen ihre Morgenmilch nur in diese braungezeichneten Kannen. Beim Abladen stellt der Fuhrmann diese letzteren am Meßapparat, die anderen Kannen ohne Anstrich an der Wage auf. Die Milchannahme geht so ganz flott von statten, besonders wenn man erst eingearbeitet ist. Nur ist der Anstrich öfter zu erneuern. In den Versammlungen habe ich die Lieferanten hierauf aufmerksam gemacht und hat das auch immer guten Erfolg gehabt. F. H. in S. (31

III.

Die betr. Anfrage ist eigentlich nicht klar genug gestellt, um zutreffend beantwortet werden zu können. Es sprechen hierbei Platzverhältnisse, ob genügend Personal usw. zur Verfügung und noch andere Momente mit. Ist genügend Platz vorhanden, so wäre es am einfachsten, wenn zwei Milchwagen aufgestellt würden; eine für die zu entrahmende, eine für die zu verkäsende Milch. Für jede Wage wäre dann auch ein Bassin erforderlich. Zweckmäßig stellt man die beiden Wagen dann in der Weise auf, daß die Laufgewichtsseiten derselben einander zugekehrt sind. Man hat bei dieser Aufstellung der beiden Wagen den Vorteil, daß dieselben ohne große Mühe erforderlichenfalls auch einmal von einer Person bedient werden können, und sei es auch nur für kurze Zeit. Unter Umständen kommt man auch wohl mit einer Milchwage aus. Die Bassins stehen in diesem Falle mit der Stirnseite sich einander zugekehrt, die Wage ist mit Laufrollen versehen, welche auf Schienen laufen. Letztere liegen an der Längsseite des Bassins entlang. Sehr zweckmäßig ist es, dieselben möglichst weit in den Fußboden einzulassen, damit sie für die Bedienungsperson kein Hindernis bilden. Auch hierbei ist ein Bassin für die zu entrahmende und das andere für die zu verkäsende Milch bestimmt. Die Milchfuhrleute sind anzuweisen, die zu verkäsende, also jedenfalls warme Morgenmilch vor das hierzu bestimmte Bassin zu stellen; ebenso geschieht es mit der zu entrahmenden Milch. Ist nun ein Teil der einen Milchsorte abgewogen, so wird die Wage neben das andere Bassin geschoben und so wechselseitig die Annahme der Milch besorgt. Von Vorteil ist es, jedesmal gleich größere Mengen der betr. Milchsorte zu wiegen, damit die Wage nicht allzu oft verschoben zu werden braucht, jedoch sind hier die örtlichen bzw. lokalen Verhältnisse einzig maßgebend. Hauptsache ist es, hierbei ein gut eingearbeitetes Milchfuhr- bzw. Hülfspersonal zu haben. Wie ich mich in einer Molkerei mit großem Milchversand zu überzeugen Gelegenheit hatte, ging die Milchannahme in der zuletzt beschriebenen Weise schnell und sicher von statten. Haupterfordernis ist jedoch auch, daß die Milch schon beim Hinstellen der Kannen gesondert wird, um so Zeitverluste zu vermeiden.

H. Hartmann, Tangerhütte.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Dezember 1909.

Der Buttermarkt des Dezember hat große Ähnlichkeit mit dem des Oktober und November und sind die Erfahrungen, die in den beiden Monaten mit einer zu hohen Notierung gemacht wurden, leider auch im Dezember unberücksichtigt geblieben. Die erste Notierung im Dezember war 135, mit der Tendenz „ruhig" und erwies sich dieser Preis als unhaltbar, so daß zur Belebung des Geschäftes die Notierung auf 133 ermäßigt werden mußte. Zu diesem Preise, welchen man als einen gesunden bezeichnen kann, stellte sich dann auch wieder das Geschäft ein und konnte schon am 11. Dezember mit der Tendenz „fest" notiert werden. Wie oben schon gesagt, waren die Lehren aus der hohen Notierung während der vergangenen Monate, welche genau in demselben Verhältnis lagen, außer Acht gelassen und ging unsere Notierung am 15. Dezember wiederum auf Mk. 136. Es entstand damit ein sehr ruhiger Markt und reichten beinahe die deutschen Einlieferungen vollständig zur Deckung des Weihnachtsbedarfs; die Bezüge von dem Auslande waren demnach nur von geringem Umfange, umsomehr, da das Ausland seine Forderungen in dem Augenblick erhöhte, als es merkte, daß Deutschland etwas Bedarf hatte. Es blieben denn auch von den Bezügen für das Weihnachtsgeschäft erhebliche Überstände und mußte die Notierung am 29. Dezember um Mk. 8 auf Mk. 128, mit der Tendenz „matt" ermäßigt werden. Die letzte Notierung im alten Jahr blieb ebenfalls 128, Tendenz ruhig und haben die hohen Preise einen recht nachteiligen Einfluß auf das Detail-Geschäft zum Vorteil der Surrogate ausgeübt. Die Einlieferungen russischer Butter sind nur von geringem Umfange und dürften dieselben während des Januar noch kleiner werden.

Die Notierungen ergaben im Monat Dezember folgende Preise:

Berlin.

1908			1909		
Dezember 2.	121—123	Mk.	Dezember 1.	132—135	Mk.
„ 5.	118—120	„	„ 4.	131—133	„
„ 9.	118—120	„	„ 8.	131—133	„
„ 12.	118—120	„	„ 11.	131—133	„
„ 16.	118—120	„	„ 15.	131—136	„
„ 23.	118—120	„	„ 22.	132—136	„
„ 24.	118—120	„	„ 24.	130—136	„
„ 30.	111—113	„	„ 29.	124—128	„
			„ 31.	123—128	„

Hamburg.

1908			1909		
Dezember 4.	115—118	Mk.	Dezember 3.	128—132	Mk.
„ 11.	115—118	„	„ 10.	126—130	„
„ 18.	118—120	„	„ 17.	129—131	„
„ 23.	118—120	„	„ 23.	131—133	„
„ 31.	113—115	„	„ 30.	125—126	„

Kopenhagen.

1908			
Dezember 3.	97 Kr.	= ca.	109 Mk.
„ 10.	98 „	„ „	110 „
„ 17.	96 „	„ „	108 „
„ 23.	93 „	„ „	105 „
„ 30.	93 „	„ „	105 „
1909			
Dezember 2.	106 Kr.	= ca.	119,50 Mk.
„ 9.	107 „	„ „	120,— „
„ 16.	109 „	„ „	122,— „
„ 23.	108 „	„ „	121,50 „
„ 30.	106 „	„ „	119,25 „

Briefkasten.

D. in G. Sie schreiben, daß Sie als Leiter der Käsefabrik infolge sachgemäßerer Arbeitsweise eine bedeutend bessere Ausbeute haben als Ihr Vorgänger, und wollen daraufhin mit einer Tantiemeforderung an Ihren Chef herantreten, wissen aber nicht, wie viel Sie fordern dürfen. Da können wir Ihnen auch nicht raten. Tantiemen sind in Käsereien nicht üblich, weil diese zumeist von dem Besitzer selber geleitet werden. Ferner ist es ja auch nicht sicher, daß die Mehrausbeute allein auf Ihre rationellere Betriebsweise zurück zu führen ist, vielleicht ist die Milch jetzt besser als zu Zeiten Ihres Vorgängers. Wenn Sie Ihrem Chef nachweisen können, daß Ihre bessere Arbeit ihm einen Mehrgewinn von 12 Mk. pro Tag verschafft, so wird er, wenn er klug ist, sich Ihre Kraft durch Bewilligung einer entsprechenden Tantieme zu sichern suchen. Stellen Sie also ruhig Ihre Forderung. Material für die Höhe derselben können wir Ihnen nicht geben. Sie müssen schon selber sehen, was Sie dabei herausschlagen können. (61

W. G. in R. Wir empfehlen Ihnen Oeflers Geschäftshandbuch, in welchem Sie Korrespondenzmuster finden werden. Sie können das Buch zum Preise von 3 Mark von unserer Expedition beziehen. Bücher, die speziell das gewünschte Thema behandeln, gibt es nicht. (62

M. S. in M. Da Sie bereits Berufung gegen das Ihnen zugesandte Strafmandat erhoben, müssen Sie den Erfolg erst mal abwarten. Wie das Urteil ausfallen wird, läßt sich nach Ihren doch immerhin nur einseitigen Angaben nicht voraussehen. Da müßte man schon beide Parteien hören. — Ein bestimmter zulässiger Säuregrad für Bauernbutter ist nicht festgesetzt. (57

A. P. Die Schrotmühle „Germania" ist zu beziehen aus der Fabrik F. Komnick in Elbing. Die Schrotmühle „Badenia" wird geliefert von der Firma Badenia vorm. Platz und Söhne, Weinheim in Baden. (41

Molkerei W. Sie können das Tropföl der Dampfmaschine filtrieren und wieder zum Schmieren benutzen. Eine andere Verwendung des Abfallöles ist uns nicht bekannt. (46

B. P. Wenn Ihr Rahm an einigen Tagen nicht so dick und sämig ist, wie an andern Tagen, so wird das an der Verschiedenheit der Außentemperatur liegen. Wärmen Sie an kälteren Tagen etwas höher an und setzen Sie etwas mehr Sauer zu. Übrigens können Sie, wenn der Rahm, wie Sie schreiben, sauer genug ist, schon zufrieden sein. Im Winter ist es überhaupt schwer, den Rahm dick und sämig zu bekommen. (40

P. H. Milchprobegläschen aus Aluminium sind uns nicht bekannt. Dagegen gibt es Probebecher aus Aluminium, welche Sie (auf Wunsch auch mit eingeschliffenen Nummern) von Carl Mann in Hildesheim beziehen können. (37

B. in A. Sie dürfen Ihre Anlage ruhig als Molkerei bezeichnen. Eigene Kuhhaltung ist keineswegs für die Führung dieses Titels erforderlich. (33

W. Z. Unter „Zentral-Molkerei" versteht man naturgemäß einen größeren Betrieb, einen Betrieb, der die Milchlieferung aus einer weiteren Umgegend umfaßt. Ob das bei Ihnen zutrifft, schreiben Sie nicht. Übrigens, wenns Ihnen Spaß macht, können Sie ruhig den Titel erst mal führen und abwarten, ob jemand Einspruch erhebt. (45

F. S. in D. Gut gearbeiteter Quark, der fest in Fässer eingestampft und obenauf mit einer Schicht Salz versehen ist, hält sich zu jetziger Jahreszeit immerhin 4 bis 6 Wochen, ohne erhebliche Einbuße an der Qualität zu erleiden. — Entgegen der Annahme unserer Fachleute sind wir der Ansicht, daß der Frost der Qualität des Quarks nicht schadet; er verzögert vielmehr die Nachsäuerung. — Soll der Quark länger lagern, so läßt man ihn unter Zusatz von 2 Prozent Salz zweimal über die Mühle laufen, preßt aus und stampft ihn fest in Fässer ein. Die Oberfläche wird mit Salz bedeckt. —Sofern der Quark genügend vor Feuchtigkeit geschützt wird, kann das Aufstellen im Freien während der Wintermonate unbedenklich erfolgen. Fässer von Tonnen oder Eichenholz eignen sich gleich gut, vorausgesetzt, daß sie sauber gereinigt sind. Br. (35

W. L. in M. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist zähe wie Leder, infolge Anwendung eines zu großen Labzusatzes oder zu heißen Auskäsens. Er ist für die Quarkkäsefabrikation absolut unbrauchbar. — Falls der Lieferant auf Ihre Mängelrüge inzwischen nicht in für Sie befriedigender Weise geantwortet hat, teilen Sie ihm mit, daß Sie nach Ablauf von drei Tagen die Sendung einem dortigen Spediteur zu seiner Verfügung auf Lager geben würden. Den Spediteur müssen Sie benennen. Br. (8

M. L. 31. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist durch Eisensalze verunreinigt. Aus diesem Material hergestellter Käse erleidet bei fortschreitender Reifung eine Dunkelfärbung. Auch im übrigen ist der Quark seiner gallertartigen Beschaffenheit wegen zu beanstanden. Er wurde mittels Labzusatzes zu kalt dickgelegt. Br. (9

A. H. in K. Ihre Butter ist im Geruch gut, im Geschmack schwach unrein, fade, nach unreiner Milch schmeckend, in Konsistenz kurz, in Aussehen gut; sie ist zweiter Qualität. Haben Sie Acht auf die Beschaffenheit der angelieferten Milch und wenden Sie zum Ansäuern des Rahms Reinkulturen an. [2183

F. E. in B. Sie können sich nur an den Vater halten, welcher den Vertrag unterschrieben hat. Mit dem Sohne stehen Sie ja in gar keinem Vertragsverhältnis. [16

D. R. in K. Yoghurtfermente können Sie beziehen von Dr. Loloff und Dr. Maier in Breslau und von Th. Timpe in Magdeburg. [5

M. H. P. In Ortschaften mit einer Einwohnerzahl von 5000 an müssen die Verkaufsräume für Margarine von den Butterverkaufsräumen getrennt gehalten werden. Näheres hierüber können Sie im Molkerei-Kalender Seite 53 nachlesen. Bezugsquellen für Käse finden sie im Inseratenteil unserer Zeitung. Woher Sie am besten Obst und Gemüse beziehen können, wissen wir nicht. [14

P. G. in O. Die Butter riecht altranzig und besitzt einen widerlichen Geschmack; ferner ist sie stark fleckig und streifig. Sie kann noch nicht einmal als Ware dritter Qualität durchgehen. Im übrigen ist Ihr Schreiben nicht verständlich und uns unklar, was Sie eigentlich wissen wollen. [2176

H. in M. Nur, wenn die Geschäftsordnung einen entsprechenden Passus enthält, kann der betr. Genosse wegen Milchfälschung in die angegebene Strafe genommen werden. Verjährung ist noch nicht eingetreten. — Selbstverständlich kann ein Beschluß des Vorstandes durch die General-Versammlung umgestoßen werden. — Nach erfolgter Ausschließung kann ein Genosse nicht mehr in Geldstrafe genommen werden. — Der betr. Beschluß ist auch heute noch gültig. [2140

P. in N. Sie können die Untersuchungskosten ja zunächst mal den drei Fälschern in Abzug bringen und dann abwarten, ob dieselben sich dabei beruhigen werden. Rechtlich halten wir dieselben zur Bezahlung nicht verpflichtet, denn Sie selbst haben nach Ansicht des Gerichts in dieser Sache fahrlässig gehandelt und es deshalb selbst mit verschuldet, daß die polizeilichen Untersuchungen vorgenommen wurden. Es wird Ihnen nichts andres übrig bleiben, als fragliche Milch fernerhin in die Molkerei zu nehmen und sie dort von Zeit zu Zeit zu untersuchen. [12

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

8. Jan. Ia **125—126/128 Mk.**, IIa **118—125 Mk.**, IIIa **114—120 Mk.**, abfallende **110—114 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 11. Januar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 6 Faß 128 Mk., 22 Faß 127 Mk., 81 Faß 126 Mk., 46 Faß 125 Mk., 16 Faß 124 Mk., 1 Faß 123 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,70 Mk. Zugeführt 172 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 12. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die hohen Preise haben noch keine Besserung der Lage aufkommen lassen, nur langsam und mit Konzessionen lassen sich die Zufuhren, die recht bedeutend sind, unterbringen. Hinzu tritt das billigere Angebot vom Auslande, dem gegenüber sich die Notierungen nur schwer behaupten lassen.

Berlin, 11. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 8. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Stimmung war in der zweiten Hälfte dieser Woche nicht mehr so gedrückt und es zeigte sich nach allen Qualitäten eine etwas bessere Kauflust. Die Zufuhren in Hofbutter sind aber sehr bedeutend und blieb ein Teil unverkauft. Landbutter wurde wenig zugeführt und fand zu unveränderten Preisen Nehmer.

Hamburg, 11. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die für Mitte dieses Monats erhoffte Belebung scheint auszubleiben. Neuerdings versucht auch Dänemark wieder durch billige Offerten in Deutschland einzudringen; hinzu kommt die momentan verhältnismäßig große deutsche Eigenproduktion und der schwache Absatz. Diese Faktoren gemeinsam bewirken einen flauen Markt bei weichenden Preisen. Ein energischer Abstrich an den Notierungen erscheint erforderlich.

Hamburg, 6. Januar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Das Geschäft ist in der ersten Jahreswoche äußerst ruhig verlaufen, obgleich die letzte Notierung 1909 noch auf 126 Mark ermäßigt wurde. Der Absatz stockt aber auf der ganzen Linie; sowohl das Inland als auch das Ausland bieten dringend an und alle Berichte lassen eine absolut flaue Marktlage erkennen. Die dieswöchigen Zufuhren waren größer als bisher, es ist aber bis heute noch nicht gelungen, Käufer dafür zu finden, obgleich Inhaber bereitwilligst Untergebote annehmen. Auch unsere Detaillisten kaufen nur den notwendigsten Bedarf, somit war auch der hiesige Platzhandel ein recht minimaler. Zu der allgemeinen unlustigen Stimmung kommt noch die ungeklärte Notierungsfrage. An und für sich mußte die Notierung nach der bisherigen Grundlage in dieser Woche um mindestens 5 Mk. ermäßigt werden; aber selbst, wenn man nur den Preis berücksichtigen will, der für feinste Ware bezahlt wurde, müßte die heutige Notierung bestehen bleiben. Es soll aber ein Aufschlag von 10 Mark eintreten, um die bisher gezahlten Überpreise gründlich zu beseitigen. Diesen Beschluß hat die neu gewählte Kommission schon vor Wochen fassen müssen. Bei der Durchführung werden wir in Zukunft nicht mehr mit Überpreisen, sondern mit Unterpreisen zu rechnen haben! Dieser Zustand kann natürlich nicht als gesund betrachtet werden und läßt sich auf die Dauer auch nicht durchführen. Es werden also Wochen vergehen, bis wieder normale Verhältnisse eingetreten sind; unter allen Umständen muß und wird aber unsere jetzige Kommission den festen Willen haben, Überpreise überhaupt nicht aufkommen zu lassen, damit endlich einmal die ungehörigen Überbietungen im Lande aufhören. Der Handel mit russischer Butter ist ebenfalls ruhiger geworden. Die Zufuhr betrug zirka 1800 Faß, doch konnte bisher nur ein kleiner Teil davon begeben werden. Die bewilligten Preise bewegten sich für feinste Marken zwischen 118—122 Mark, zweite Sachen waren mit 113—116 Mark zu kaufen. Kopenhagen meldet soeben eine Ermäßigung seiner Notierung von 3 Kr., notiert 103 Kr. = 116 Mark. Der Markt wird mit ruhig bezeichnet.

London, 8. Januar. Das starke Angebot kolonialer Butter macht die hiesigen Käufer fast unabhängig von dänischer Ware. Diese ließ sich daher nur schwer absetzen, wiewohl die Importeure sich nachgiebig zeigten und wieder zu 120 bis 121 Sh. abgaben. Für holländische bestand zu 120 bis 122 Sh. nicht das geringste Interesse, dagegen entwickelte man lebhafte Nachfrage für australische und neuseeländische Ware, die sich infolgedessen um 2 bis 3 Sh. zu befestigen vermochte. Der Preisunterschied um 2 Sh. zwischen gesalzener und ungesalzener ist jetzt verschwunden und beide Sorten erzielen nun 107 bis 112 Sh. Einem Kabeltelegramm aus Neusüdwales gemäß, wird die Ausfuhr im gegenwärtigen Monat um 40 % größer ausfallen als in 1909. In Manchester war der Ton sehr still und die Preise schwächten sich um 2 bis 3 Sh. ab, so daß dänische schon zu 124 bis 126 Sh. erhältlich war. Auch in Liverpool flaute sich die Tendenz ab und die Importeure blieben auf großen Lägern sitzen. In Glasgow ging dänische um 3 Sh. zurück. Auch andere Sorten neigten nach unten.

Käse.

Berlin, 11. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 11. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 11. Januar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute wieder 112 Partien Käse, welche wiederum flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 10—15 kg 33—$34^1/_2$ fl. Zweite 5 bis 12 kg 31—32 fl., $^3/_4$ fett Gouda 6—7 kg 31—— fl., Edamer 31—32 fl. Für alte Maiware fordert man jetzt 42—43 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,42 fl. pro kg. Billigere Preise für schöne Ware sind nicht zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 8. Januar 11067 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht ——— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 73—75 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 72—74 Mk., d) fleischige 69 –72 Mk., e) gering entwickelte 67—70 Mk., f) Sauen 68—70 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	8	11067	75 60	bis 67 bis 54	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	11	5900	72	bis 65	20—24 % Tara	langsam
Bremen	10	1083	72	bis 64	Schlachtgew.	langsam
Hannover	10	1157	74	bis 64	"	langsam
Leipzig	10	2416	73	bis 65	"	—
Dresden	10	2194	78	bis 74	"	—
Chemnitz	10	2048	80	bis 76	"	—
Dortmund	10	1680	73	bis 70	"	gut
Duisburg	10	621	73	bis 69	"	mittel
Essen	10	3621	73	bis 69	"	lebhaft
Barmen	10	839	74	bis 70	"	—
Köln a. Rhein	10	3741	73	bis 65	"	ruhig
Mainz	11	174	78	bis 75	"	mittel
Frankfurt a. M.	10	1977	76	bis 74	"	gedrückt
Mannheim	10	1216	76	bis 74	"	—
Stuttgart	8	593	78	bis 75	"	lebhaft
Augsburg	8	760	78	bis 74	"	—
Nürnberg	10	1863	76	bis 74	"	—
Breslau	10	1563	76	bis 67	"	mittel
Königsberg, Pr.	8	421	60	bis 45	Lebendgewicht	—
Danzig	11	1134	55	bis 44	"	mittel
Posen	10	96	56	bis 51	"	ruhig
Mülhausen i. E.	10	236	60	bis 58	"	—
München	10	1137	60	bis 51	"	mittel

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

12. Januar Ia **126—128 ℳ**, IIa **124—125 ℳ**, IIIa **115—120 ℳ**, abfallende **110—116 ℳ.** Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 12. Januar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus.

Nicht eingegangen.

Hamburg, 12. Januar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 303 Drittel zu 124,50 bis 130,50 ℳ, im Durchschnitt 127,99 ℳ,
II. Klasse — Drittel zu 120,50 bis 124,00 ℳ, im Durchschnitt —,— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen:
Am 12. Januar. 17 201 Stück. a) —— ℳ, b) 70—72 ℳ, c) 69—71 ℳ, d) 65—69 ℳ, e) 63—65 ℳ, f) 64—66 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 10. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1157 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 72—74 Mk., Klasse IV 71—72 Mk., Klasse V 64—68 Mk., Klasse VI 65—70 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 11. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5800 Stück. Preise: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 69,50 bis 70,00 Mk., Sauen 60,00—66,00 Mk., Ferkel 64,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Eier.

Hamburg, 10. Januar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,45 Mk. netto.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum oer kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 5. Hildesheim, den 14. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Versuche mit der Wage „Superior".

Über die Notwendigkeit, in den Molkereien die Betriebskontrolle, die leider noch sehr viel zu wünschen übrig läßt, auch auf das fertige Produkt, die Butter auszudehnen, ist schon oft von mir hingewiesen. Es genügt nicht, die Milch zu wiegen, den Fettgehalt zu bestimmen und die fertige Butter zu wiegen. Auch die Entrahmungsschärfe, die Ausbutterung, der Fettgehalt, der Säuregrad und der Säuerungsvorgang des Rahms, sowie die Zusammensetzung der Butter müssen ständig überwacht werden. Bei der Butter genügt es z. B. nicht, nur das Gewicht der fertigen Butter festzustellen, denn damit ist noch nicht die Gewähr vorhanden, daß man richtig gearbeitet hat, sondern man hat auch die Zusammensetzung zu prüfen. Eine Butter z. B., die viel Buttermilchflüssigkeit, also auch Wasser enthält, ist dementsprechend geringer im Fettgehalt. Hierdurch kann die Ausbeute zwar genügend erscheinen; in Wirklichkeit ist sie es jedoch keineswegs, denn der Zweck des Buttereibetriebes ist die möglichst vollständige Gewinnung des Butterfetts, die in solchem Falle durch den hohen Buttermilchgehalt vorgetäuscht wird. Aber auch um den gesetzlichen Anforderungen zu genügen, ist eine regelmäßige Untersuchung der Butter notwendig, besonders zu Zeiten, wo es schwierig, oft sogar unmöglich ist, ein der gesetzlichen Zusammensetzung entsprechendes Produkt zu liefern. Die regelmäßige Kontrolle der Butterzusammensetzung ist auch deshalb wichtig, um täglich festzustellen, ob die Beschaffenheit möglichst gleichbleibt, je gleichmäßiger die Zusammensetzung ist, desto beliebter ist das Produkt. Derartige Untersuchungen müssen so beschaffen sein, daß sie von jedermann leicht ohne große Vorkenntnisse ausgeführt werden können, und sie dürfen auch nur kurze Zeit in Anspruch nehmen, wenn sie ihren Zweck, eine schnelle und sichere Betriebskontrolle zu ermöglichen, erfüllen sollen. Derartige Methoden sind nicht nur von Nutzen für den Produzenten, sondern auch für den Konsumenten, in diesem Falle für den Butterkaufmann, der die Ware den Konsumenten zuführt und der ebenfalls eine dem Gesetz entsprechende Ware liefern muß. Seitdem derartige einfache Apparate für die Ermittlung der Zusammensetzung der Butter konstruiert sind, hat die Kontrolle der Butter, besonders was den zulässigen Wassergehalt anbetrifft, gewaltig zugenommen.

Ein derartiger Apparat, der in kurzer Zeit gestattet, den Wassergehalt der Butter mit genügender Genauigkeit zu bestimmen, ist die Universalwage „Superior" der Firma N. Gerbers, G. m. b. H., Leipzig. Dem hiesigen Institute wurde der Apparat auf Ersuchen zur Prüfung zur Verfügung gestellt. Nachdem wir den Apparat etwa ein Jahr lang regelmäßig in Gebrauch hatten und eine große Anzahl Butterproben auf ihren Wassergehalt damit untersucht haben, ist es wohl angängig, sich ein Urteil über den Apparat zu erlauben.

Auf eine Beschreibung des Apparates kann unter Hinweis auf die Abbildungen wohl verzichtet werden. Die Ausführung einer Wasserbestimmung in der Butter ist folgende:

„Nachdem man die Wage in der der in Abbildung 1 angegebenen Weise aufgestellt und durch Hin- resp. Herbewegen der Stellschraube oder der Schraubspindel das Gleichgewicht hergestellt hat (Abb. 2 Fig. 1), setzt man den großen Reiter auf die linke Schneide des Wagebalkens und den kleinen

Abbildung 1.

Abbildung 2.

auf den Nullpunkt der Reiterschiene (Abb. 2 Fig. 2). Hierauf füllt man soviel der gut durchmischten Butterprobe in den Becher (Abb. 2 Fig. 3), bis wieder Gleichgewicht eingetreten ist. Alsdann erfaßt man den Becher mittelst des beigegebenen Halters und erwärmt ersteren unter ständigem Umschwenken so lange über der Spiritusflamme, bis alles Wasser verdunstet ist (Abb. 2 Fig. 4). Dieser nach wenigen Minuten eintretende Moment ist leicht daran zu erkennen, daß ein über den Becher gehaltener Spiegel sich nicht mehr beschlägt und zugleich unter leichter Bräunung der charakt. Geruch von geschmolzener Butter auftritt. Nun läßt man zum Abkühlen den Becher einige Minuten stehen, bringt ihn alsdann wieder auf die Wagschale und rückt mit dem kleinen Reiter auf der Reiterschiene vom Nullpunkte aus so lange nach rechts (Abb. 2 Fig. 5), bis wieder das Gleichgewicht hergestellt ist. An der Stelle, an welcher sich jetzt der Reiter befindet, liest man direkt den Prozentgehalt ab, wobei eine irrtümliche Ablesung vollkommen ausgeschlossen ist. Die mit Zahlen versehenen Teilstriche geben die ganzen Prozente, die dazwischen liegenden die Zehntelprozente an."

Das Einstellen der Wage sowie das Abwägen der Butter geht schnell und mit großer Genauigkeit vor sich. Die Butter ist vorher in einem verschlossenen Glasgefäß zu schmelzen bzw. weich zu machen und zwecks gleichförmiger Verteilung des Wassers gut, ev. unter Zuhilfenahme von Kühlung durch Wasser durchzumischen. Das Erwärmen der Butter und Verdunsten des Wassers geht am besten über einer Spiritusflamme vor sich, nicht über einer Gasflamme, da

hierbei die Hitze zu stark ist und leicht die Butter sich bräunt. Den Endpunkt der Wasserverdunstung wird man nach einiger Übung leicht erkennen können. Einen Spiegel, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben, hat man nicht nötig; die Benutzung gibt auch leicht zu Täuschungen Anlaß, da auch die nach Verdunstung des Wassers auftretenden dampfförmigen Zersetzungsprodukte aus den festen Bestandteilen der Butter den Spiegel beschlagen. Man erkennt das Ende der Wasserverdunstung an den nur noch in kleinen Blasen ohne Geräusch entweichenden Wasserdämpfen, am sichersten aber an der eben auftretenden Bräunung der zurückbleibenden Masse. Dann läßt man den Metallbecher nach einigen Minuten erkalten und wägt wie oben angegeben. Nachdem die Wage durch Verschiebung des kleinen Reiters wieder ins Gleichgewicht gebracht ist, liest man direkt am Wagebalken die Prozente Wasser ab.

Demnach beruht diese Methode auf der Feststellung des durch Erhitzen bewirkten Wasserverlustes der Butter.

Einige von vielen Untersuchungsergebnissen führe ich in folgender Tabelle an.

Superior	Gewichtsanalyse
14,4 %	14,1 % Wasser
14,8 „	14,7 „ „
13,5 „	13,22 „ „
13,1 „	12,82 „ „
12,0 „	11,87 „ „
14,8 „	14,6 „ „
12,7 „	12,5 „ „
13,4 „	13,5 „ „
14,2 „	13,9 „ „
13,21 „	13,19 „ „
12,41 „	12,23 „ „
14,96 „	14,81 „ „

usw.

Die Beispiele ließen sich noch um viele vermehren; diese werden jedoch genügen, um erkennen zu können, daß die Methode zuverlässig ist. Selbstverständlich hat sie nicht die Beweiskraft wie die Gewichtsanalyse, da immerhin den Zeitpunkt des Endes der Wasserentweichung zu erkennen Übungssache ist. Indessen erfüllt sie vollständig ihren Zweck, um den Wassergehalt schnell und für die Praxis mit genügender Sicherheit kontrollieren zu können. Es versteht sich von selbst, daß immer Doppelbestimmungen zu machen sind. Es braucht nicht hinzugefügt zu werden, daß ebenso, wie die Bestimmungen mit der Gewichtsanalyse übereinstimmen, dies auch der Fall ist bei Doppelbestimmungen.

Wie man aus den angeführten Beispielen sieht, ist die Übereinstimmung mit der Gewichtsanalyse eine sehr gute; die größte Abweichung, die gefunden wurde, war 0,3 %. Mit nur wenigen Ausnahmen findet man jedoch immer etwas mehr. Man wird dies jedoch nicht als einen Nachteil der Methode bezeichnen können. Denn durch diesen Umstand geht man auf alle Fälle sicher, daß man nicht zu wenig gefunden hat. Letzteres wäre aber ein Übelstand und könnte besonders bei Gelegenheiten, wo es sich um Butter handelt, deren Wassergehalt die zulässige Grenze streift, von Nachteil sein.

Auf alle Fälle haben wir es hier mit einem für die Produktion und den Butterhandel sehr wichtigen und nützlichen Gerät zu tun, und da auch die Ausführung praktisch und dauerhaft ist, kann es allen Interessenten nur empfohlen werden.

Da die Wasserbestimmung nach dieser oder ähnlicher Methode auch verschiedentlich von anderen Seiten als einwandfrei gefunden wurde, so leistet es z. B. auch große Dienste, um bei den regelmäßigen Butterprüfungen die vielen Proben in kurzer Zeit auf ihren Wassergehalt untersuchen zu können. Man wird so leicht die Frage entscheiden können, ob, wie das insbesondere vom Butterhandel behauptet wird, die Güte der Butter vom Wassergehalt abhängig ist. Es wurde nämlich allen Ernstes behauptet, Butter, die einen höheren Wassergehalt wie 13 % habe, kann nicht mehr hochfein sein. Selbstverständlich ist das eine ganz hinfällige, ohne Grund ausgesprochene Behauptung. Wie sich aus den seit Jahren ausgeführten Butteruntersuchungen der zu den mecklenburgischen Butterprüfungen eingesandten Butterproben beweisen läßt, besteht ein solcher Zusammenhang zwischen Güte und Wassergehalt innerhalb so enger Grenzen nicht, wie jeder, der einigermaßen die Butterherstellung kennt, voraussagen konnte. Indessen die Angelegenheit hatte eigentlich einen tieferen Grund. Man wollte durch solche Behauptungen allmählich darauf hinwirken, daß der gesetzlich erlaubte Höchstwassergehalt der Butter von 16 auf 14 % herabgesetzt würde. Hoffentlich gelingt das nicht. Jedenfalls hätte man sich gegen solche Maßnahmen mit allen Mitteln zu wehren, denn durch eine solche Bestimmung würde man das Molkereigewerbe in ungeheurem Maße schädigen.

Außer der Bestimmung des Wassergehalts gestattet die Universalwage „Superior“, wie die Bezeichnung sagt, alle möglichen Wägungen. Man kann sie z. B. benutzen zur Abwägung des Rahms, der Butter und des Käses für die Rahm-, Butter- und Käseuntersuchungen sowohl nach der Acid- als auch nach der Salmethode.

Abbildung 3.

(Abb. 3.) Sie gestattet ferner die Bestimmung des specifischen Gewichtes der Milch oder anderer Flüssigkeiten. (Abb. 4.) Sie ist daher ein Universalapparat im vollsten Sinne des Wortes. Da die Wage sehr genau wiegt, kann man sie auch zu verschiedenen anderen kleineren und genauen Wägungen, wie sie in einem chemischen Laboratorium täglich vorkommen, benutzen, sodaß man durch ihre Anschaffung wohl auf seine Kosten kommen dürfte.

Abbildung 4.

Dr. Hesse, Güstrow.

Mitteilungen.

Der Gesundheitszustand der Milchkühe und sein Einfluß auf die hygienische Beschaffenheit der Trinkmilch. Von Prof. M. Moussou. (L'Industrie Laitière 1909, 833, 849, 873.) Die Milchdrüse ist nicht nur als Sekretions-, sondern auch als Exkretionsorgan aufzufassen; sie kann also auch flüchtige, reizende oder giftige Stoffe zur Ausscheidung bringen ohne irgendwelche wahrnehmbare Störung im Gesundheitszustand der Milchkuh. Man sollte annehmen, daß eine gesunde Kuh auch eine gesunde Milch liefern müßte. Dies ist jedoch nicht einmal gesagt. Nicloux und andere Forscher haben gezeigt, daß Alkohol, Äther, Chloroform, Jodkalium einige Stunden, nachdem sie an die Kühe verabreicht waren, in der Milch nachweisbar waren. Das gleiche ist der Fall mit weniger gut nachweisbaren Substanzen pflanzlichen Ursprungs. Z. B. tritt nach Verfütterung von Kohl- und Futterrüben oder Zuckerrübenblättern in der Milch ein scharfer, bittrer Geschmack auf, ohne daß ihre Zusammensetzung sonst wesentlich verändert wäre. Solche Milch ruft bei Kälbern und nicht minder bei Kindern Durchfälle hervor. Ähnliche Beobachtungen werden gemacht bei Verfütterung von Pülpe oder verdorbenem Schrot. In den Gegenden, wo Milchschafe gehalten werden, tritt gewöhnlich eine hohe Lämmersterblichkeit auf, wenn die Muttertiere mit Abfällen der Spiritus- oder Zuckerfabrikation gefüttert werden. Aus diesem Grunde vermeidet der vorsichtige Landwirt eine Verfütterung derartiger Abfälle an Kühe einen Monat vor dem Kalben und während der Dauer der Laktation. Diese Gefahren sind natürlich nur vorhanden, wenn die Substanzen in Gährung übergegangen sind; da dies aber sehr leicht eintritt, sollten sie von der Verfütterung an Kühe, deren Milch zur Säuglingsernährung dienen soll, ganz ausgeschlossen werden.

Die physiologischen Verhältnisse der Milchkuh sind ebenfalls zu beachten, ganz besonders wenn die Milch zur Säuglingsernährung dienen soll. Die in den ersten Tagen nach dem Kalben abgesonderte Milch, das Kolostrum, welches stark abführende Wirkung besitzt, darf keine Verwendung finden. Die Milch von brünstigen Kühen ist von der Kindesernährung auszuschließen; denn sie ist, ohne anscheinend chemisch verändert zu sein, doch geeignet, bei Säuglingen Koliken oder Durchfälle herbeizuführen. Dies tritt am klarsten in die Erscheinung bei Kindern, für die eine ganz bestimmte Milchkuh reserviert wird, damit sie immer eine möglichst gleichmäßig zusammengesetzte Nahrung haben sollen, was theoretisch unleugbar praktisch ist, tatsächlich aber verschiedene Nachteile hat, von denen der erwähnte der größte ist. Schließlich sollte eine wieder trächtig gewordene Kuh nicht zu lange gemolken werden. Im siebenten bis achten Trächtigkeitsmonat läßt die Milchergiebigkeit stark nach; einzelne geben allerdings bis zum nächsten Kalben Milch. Diese hat keine direkt gesundheitsschädlichen Eigenschaften, doch sinkt der Gehalt an Mineralsubstanzen häufig sehr stark.

Alle schweren Krankheitszustände der Milchkuh machen die Milch schädlich oder gefährlich; da die Milchdrüse als Exkretionsorgan pathologische oder ganz und gar ansteckende Stoffe absondert. Glücklicherweise schützt die Natur selbst vor dieser Gefahr, da bei schweren Erkrankungen die Milch meist versiegt, leider allerdings nicht immer, bei akuten Krankheiten dauert die Laktation oft noch tagelang, bei chronischen zuweilen recht lange. Bei einer Anzahl von akuten Krankheiten, z. B. Lungenentzündung, Nierenentzündung, Euteritis, Rheumatismus ist die Milch nur schädlich durch die Veränderung ihrer normalen Zusammensetzung. Sie enthält giftig wirkende Substanzen und kann Verdauungsstörungen hervorrufen, enthält aber keine Ansteckungskeime. Bei anderen akuten oder chronischen Erkrankungen dagegen, wie Euterentzündungen, Maul- und Klauenseuche, Kuhpocken, Tuberkulose, wird die Milch dadurch gefährlich, daß sie Ansteckungskeime enthält.

1. Euterentzündung. Bei jeder ansteckenden Euterentzündung ist die Milch gesundheitsschädlich; eine Gefahr, die in den schwersten akuten Fällen dadurch gemildert wird, daß die Milchsekretion sich vermindert und schließlich ganz aufhört. Dagegen gibt es subakute oder chronische Erkrankungen, die während einer ganzen Laktation andauern. Diese verändern die Milch nicht nur in ihrer Zusammensetzung, sondern teilen ihr auch eine große Menge Bakterien (Streptokokken) mit, die, wenn auch nicht direkt pathogen für Säuglinge, doch die Übertragung von Krankheiten begünstigen, z. B. an Diarrhöen oder Euteritis.

2. Maul- und Klauenseuche. Diese wäre nicht gefährlich, wenn man die Milch aseptisch gewinnen könnte, denn die Erreger

gehen nicht in die Milch über, sondern gelangen von außen hinein, um so leichter, als sich meist auch am Euter Pusteln bilden. Die Übertragbarkeit auf den Menschen kann heute nicht mehr bestritten werden, wenn sie auch nur auf besonders empfängliche Individuen beschränkt ist, die Übertragung des Ansteckungsstoffes von erkrankten Menschen auf gesunde Rinder hat die charakteristischen Krankheitserscheinungen hervorgerufen. Man nimmt im allgemeinen an, daß die Widerstandsfähigkeit Erwachsener gegen diese Krankheit groß ist; Kinder im zarten Alter sind sicher dafür empfänglich. Milch von maul= und klauenseuchenkranken Kühen sollte also gar nicht oder höchstens nach voraufgegangener Sterilisation in den Verkehr gebracht werden dürfen.

3. Kuhpocken. Diese Krankheit ist unter dem Vieh nicht selten, da sie aber keine dauernden Gesundheitsschädigungen und kaum pekuniäre Verluste verursacht, wird sie wenig beachtet. Die erkrankten Kühe behalten ihre Milchergiebigkeit. Da aber die Pusteln sich mit Vorliebe am Euter bilden, gelangt der Ansteckungsstoff leicht in die Milch und kann durch diese übertragen werden. Die gesetzlich vorgeschriebene Schutzimpfung mit Kuhpockenlymphe bewirkt, daß Erkrankungen an Kuhpocken durch Milchgenuß selten bleiben müssen, und auch diese können vom hygienischen Standpunkt aus als Verhütungsmittel der schwarzen Blattern als Wohltat angesehen werden.

4. Tuberkulose. Die Tuberkulosefrage ist die schwierigste von allen, weil es sich um die gefährlichste von allen Krankheiten handelt. Das Hauptproblem ist, inwieweit die Menschen= und die Rindertuberkulose verwandt ist. Robert Koch behauptet die absolute Verschiedenheit beider; Die Menschentuberkulose soll nicht auf die Rinder übertragbar sein und umgekehrt. Die Milch tuberkulöser Kühe würde also keine Gefahr bilden. Leider liegen die Verhältnisse nicht so. Die Verschiedenheiten des Menschen= und des Rinderbazillus, die unbestreitbar vorhanden sind, scheinen nur die Folgen einer mehr oder weniger weitgehenden Anpassung an die eine oder andere Art zu sein, die immer noch Spielraum läßt für eine Reihe von Anpassungen, die in ihren pathogenen Eigenschaften weniger verschieden sind. Menschen=Bakterien können auf Rinder übertragen werden, und bringen bei den ersten Passagen nur unsichere und leichte Erkrankungen, bei weiteren Passagen des Tierkörpers immer schwerere hervor. Auch das Umgekehrte ist der Fall; und es sind am häufigsten Kinder, auf die die Übertragung in dieser Form stattfindet. Hierbei spielt die Milch eine Hauptrolle, weil sie zur hauptsächlichen Ernährung der Kinder dient und weil die Infektion leicht vom Darm aus erfolgt. Die Milchdrüse kann, ebenso wie die anderen Organe, tuberkulös werden, und die Tuberkulose der Milchkühe greift immer mehr um sich als Folge der ausschließlichen Stallhaltung; in Gegenden mit ausgedehntem Weidegang ist sie selten. In allen Fällen, wo Eutertuberkulose vorliegt, enthält die Milch große Mengen von Tuberkelbazillen und ist ungeheuer gefährlich. Die Schwierigkeit liegt nun nicht in den gut erkennbaren großen Geschwülsten, sondern darin, daß die Eutertuberkulose sich ganz langsam und unmerklich entwickelt und der Beobachtung entgehen kann. Dazu kommt, daß man bei einer tuberkulosen Kuh niemals sicher ist, ob nicht das Euter erkankt ist. Stecknadelknopfgroße Knötchen oder noch kleinere sind in diesem massigen Gewebe nicht zu konstatieren. Angenommen aber, das Euter einer tuberkulösen Kuh sei vollkommen gesund, so ist trotzdem die Milch nicht ungefährlich, da sie große Mengen von Bazillen enthalten kann. Die neueren Versuche, bei denen Meerschweinchen nicht wie früher mit der Milch, sondern mit dem durch Zentrifugieren gewonnenen Bodensatz, der mit Bakterien angereichert war, geimpft wurden, haben dies bewiesen. Der Einwand ist nicht stichhaltig, daß die Ausscheidung einiger Bazillen durch eine anscheinend gesunde Milchdrüse keine Bedeutung habe, denn da der Genuß der schwach infizierten Milch sich beim Säugling täglich wiederholt, tritt schließlich Ansteckung ein. Verf. konnte bei Kälbern in 40 % der Fälle Ansteckung konstatieren, nachdem ihnen 5 bis 6 Monate lang Milch von tuberkulösen Kühen mit gesunden Eutern verabreicht war. Warum sollte die Gefahr für die menschlichen Säuglinge geringer sein, die doch mindestens ein Jahr lang mit Milch ernährt werden. Es sollte also jede tuberkulöse Kuh, auch wenn das Euter gesund ist, von der Produktion von Trinkmilch und ganz besonders von Kindermilch ausgeschlossen werden; denn die Sterilisation der Milch ist keine praktische Lösung der Frage. Auch der Kot tuberkulöser Kühe enthält in nennenswerter Menge Tuberkelbazillen; da Kotteilchen sehr leicht in die Milch gelangen, liegt auch hierin eine bedeutende Infektionsgefahr. S.

Kälberfütterungsversuche mit Magermilch, welcher teils Stärke, teils durch Diastasolin verzuckerte Stärke zugesetzt wurde. Von Prof. Dr. Hittcher. (Landwirtsch. Jahrbücher 1909, 871.) Die Versuche wurden mit 14 Kälbern 15 Wochen lang durchgeführt; denn „je länger man die Kälber beobachtet, um so eher kann man sich ein Urteil über die Zweckmäßigkeit der Ernährung bilden; je kürzere Zeit der Versuch dauert, um so größer ist die Gefahr, daß die erhaltenen Ergebnisse zu Trugschlüssen führen“. Das Tränken der Kälber erfolgte dreimal täglich; der nicht verzehrte Anteil wurde genau zurückgenommen. Die verabreichte Magermilch wurde täglich analysiert. Auf 1 kg Magermilch wurden 50 g Stärke zugesetzt, und zwar wurde diese ohne Wasserzusatz direkt in der Magermilch gelöst. Um den Trank haltbarer zu machen, wurde er im Verhältnis 1 : 10 000 mit Formalin versetzt, ein Zusatz, der sich bei früheren Versuchen unschädlich gezeigt hatte; außerdem wurden auf je 1 Liter 2 g Kreide und 1 g Kochsalz hinzugefügt. Die Milch wurde auf 90 Grad erhitzt, wieder auf 65 Grad abgekühlt und die Stärke zugesetzt. Wo keine Verzuckerung beabsichtigt war, wurde sie nur kurze Zeit auf dieser Temperatur erhalten, damit keine vollständige Verkleisterung eintritt und die Masse nicht breiartig wird. Zum Verzuckern wurde 10 % Diastasolin zugesetzt und 1 Stunde bei 60—65 Grad erhalten. Die Fütterung erfolgte nach den Normen von Kellner, der auf 100 kg Körpergewicht 2,2 kg Trockensubstanz im Futter rechnet. Die Tiere nahmen beide Formen des Trankes gern an, jedoch kamen in beiden Fällen Verdauungsstörungen häufiger vor, als bei der Ernährung mit Vollmilch. Aus dem umfangreichen Versuchs= und Analysenmaterial können hier Einzelheiten nicht wiedergegeben werden. Verfasser kommt auf Grund seiner Ergebnisse zu folgenden Schlüssen: 1. „daß derartige Versuche, welche mit einer zu kleinen Zahl von Tieren angestellt werden, höchst unsichere Resultate ergeben, da die individuelle Beanlagung hierbei zu stark in den Vordergrund tritt“, 2. daß derartige Versuche, welche nur vier Wochen oder gar noch kürzere Zeit währen, ebenfalls eine höchst unsichere Unterlage für die Erforschung der tatsächlichen Verhältnisse und die Ableitung von Regeln und Vorschriften für die Praxis liefern“. Unter Berücksichtigung aller Verhältnisse ist er der Meinung, daß „durch die außerhalb des Tierkörpers durch Diastasolin bewerkstelligte Verzuckerung der Stärke eine Verbesserung der Ausnutzung der Stärke nicht herbeigeführt wird“, daß dagegen die verzuckerte Stärke lieber aufgenommen wird, als die nicht verzuckerte. „Es besteht also der Wert des Zusatzes von Diastasolin nicht darin, daß man die Arbeit der Verzuckerung dem Tierkörper erspart, als vielmehr darin, daß durch die Verzuckerung der Stärke eine dem Kalbe besser mundende Nahrung gewonnen wird.“ Bei Verfütterung von Magermilch und Stärke, verzuckert oder unverzuckert, ließ sich ein so guter Zuwachs wie bei der Verabreichung von Milch nicht erzielen, „wäre es doch wirklich zu sonderbar, wenn das Surrogat, die Stärke=Magermilch, durchweg ein besseres Gedeihen der Kälber bewirken sollte als die von der Natur für die Ernährung der Jungen bewirkte Milch!“ Da aber die Anwendung der Stärke=Magermilch die Aufzucht wesentlich verbilligt, kann ihre Anwendung an Stelle von Vollmilch den Züchtern empfohlen werden; auch für Mastzwecke kann sie gute Dienste tun. S.

Über Eigenschaften und Bedeutung der bei der Emmentalerkäsefabrikation gelegentlich auftretenden schleimbildenden Milchsäurebakterien. Von Prof. Dr. R. Burri und Dr. J. Thöni. (Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz, 1909, 227.) Es werden mehrere Fälle beschrieben, in denen in Emmentalerkäsereien entweder fadenziehende Milch auftrat oder die von den frischen Käsen abfließende Molke fadenziehend wurde. Damit waren Betriebsstörungen verbunden; die Käse wurden nicht genügend trocken, blähten bei der Reifung, behielten weiche Stellen im Teige, die zu Rissen und Sprüngen in der Käserinde und zu unregelmäßiger Lochung führten und so weiter. Auch der Geschmack der reifen Käse ließ zu wünschen übrig. Die Verf. konnten durch eingehende Untersuchungen in sämtlichen Fällen nachweisen, daß das Fadenziehendwerden auf echte Milchsäurebakterien zurückzuführen ist, die unter gewissen Bedingungen diese besondere Eigenschaft annehmen, und zwar ist das der Fall bei allen in der Milch gewöhnlich vorkommenden Milchsäurebildnern. Hinsichtlich des kulturellen, morphologischen und physiologischen Verhaltens sind die fadenziehenden Varietäten fast völlig den nicht fadenziehenden derselben Art gleich; nur haben die ersteren in der Regel eine höhere optimale Temperatur. Das Vermögen der Schleimbildung ist unter den Bakterien weit verbreitet, aber die verschiedenen Arten besitzen es in ganz verschiedenem Maße. Den Milchsäurebildnern ist es nicht in hohem Grade eigen, doch ist gelegentlich beobachtet worden, daß sie bei fortgesetzter Züchtung an Säurebildungsvermögen verlieren und schleimig=fadenziehend werden. Den Verf. fiel es auf, daß Kulturen von normalen Milchsäurebakterien, denen eine aus Lab isolierte Kahmhefe (Mycoderma) beigeimpft war, oft mit auffallender Plötzlichkeit die schleimigfadenziehende Beschaffenheit annahmen. Eingehende Versuche zeigten, daß sich durch Kahmhefe tatsächlich Milchsäurebakterien in schleimbildende Abarten umwandeln lassen.

Um festzustellen, wie häufig Schleimbildner in Emmentalerkäsereien auftreten, genügt die gewöhnlich angewendete Gährprobe nicht, da es sich nur um unbeständige, oft schnell auftauchende und schnell wieder verschwindende Rassen der gewöhnlichen Milchsäurebakterien handelt. Die Verf. entnahmen daher während der Fabrikation dem Käsekessel Molken und Käsekörner, ließen sie bei 28—30 Grad und bei 38 Grad stehen und prüften nach 12, 24 und 48 Stunden. Sie konnten auf diese Weise feststellen, daß von den aus 7 Molkereien, die unter anscheinend normalen Bedingungen arbeiteten, stammenden Material das von fünf Molkereien schleimigfadenziehend wurde. In einer größeren Anzahl praktischer Käsereiversuche, in denen der zu verkäsenden Milch größere Mengen von Schleimbildnerkulturen zugesetzt wurden, war der Ausfall verhältnismäßig günstig; abgesehen von Rissen in der Rinde und zuweilen spärlicher und mangelhafter Lochung war die Beschaffenheit der Käse meist gut; viel unangenehmer waren die in den praktischen Betrieben durch die Schleimbildner verursachten Störungen. Ihre Bekämpfung erfolgt am besten durch Erhitzung, da sie keine Sporen bilden. Auskochen sämtlicher Käsereigeräte und Milchtransportgefäße ist zu empfehlen; ferner als Vorbeugungsmittel gegen ihr Überhandnehmen die Anwendung von Reinkulturen. S.

Über den Nachweis von Kokosfett in Butter mit Hilfe des Mikroskops. Von Dr. L. Hotton. (L'Industrie Laitière, 1909, 951). Geringe Beimengungen von Kokosfett, etwa 5 Proz., entgehen meist

der Beobachtung bei der gewöhnlichen mikroskopischen Prüfung, die durch Entnahme von Proben aufs Geratewohl erfolgt. Namentlich wenn die Mischung bei höherer Temperatur und mit Hilfe von Knetmaschinen erfolgt ist, kann der mikroskopische Befund völlig dem unverfälschter Butter gleich sein. Wesentlich bessere Resultate erzielt man, wenn man ein größeres Butterstück etwa 5 Kg., durchschneidet und die Schnittfläche mit der Lupe absucht und mit dem Finger abtastet; man findet dann deutlich sichtbare und fühlbare Agglomerate, von etwa der Größe eines Mohnkerns, die aus ganz oder fast reinem Kokosfett bestehen und bei der mikroskopischen Prüfung durch ihre krystallinische Struktur deutlich zu erkennen sind, besonders im Polarisationsmikroskop. Diese Körner sind nicht zahlreich; auf einer Schnittfläche von 20×25 cm findet man etwa 3—4; da sie aber außerordentlich charakteristisch sind, so sind sie zum Nachweis des Fremdfettes vorzüglich zu gebrauchen. Man untersucht am besten mit 50 bis 60 facher Vergrößerung. S.

Über rote Punkte in Emmentalerkäsen, hervorgerufen durch Bacterium acidi propionici var. rubrum. Von Dr. J. Thöni und Dr. O. Allemann. (Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz. 1908. 46.) Verfärbungen im Emmentalerkäse sind meist auf Verunreinigungen durch Metalle zurückzuführen; doch hat man auch schon Mikroorganismen als Ursache nachgewiesen. Verfasser fand in Emmentalerkäsen von 4—6 Monaten rotbraune bis rosarote Punkte von 1/3 bis 1/2 Millim. Durchmesser, rund und glattrandig, ohne erkennbare Struktur, die durch eine besondere Art von Bakterien hervorgerufen waren. Diese sind kurze plumpe Stäbchen ohne Eigenbewegung, sie wachsen bei Luftabschluß besser als bei Luftzutritt und werden durch 15 Min. langes Erwärmen auf 60 Grad stark abgeschwächt, auf 70 Grad abgetötet. Sie wachsen auf Molkenagar, Kartoffeln, Käsebouillon zu roten Kolonien von verschiedener Nuance, auf Gelatine langsam mit höchstens rötlichgelber Farbe, in Bouillonkulturen grau bis grauweiß. Der Farbstoff ist in Wasser, Alkohol, Äther, Benzol und Chloroform unlöslich. Sie bringen Milch unter Säuerung zum Gerinnen, und zwar zerlegen sie Milchsäure in Propionsäure, Essigsäure und Kohlensäure; auf die Eiweißstoffe der Milch und der Nährböden wirken sie nur wenig ein. S.

Literatur.*)

Milchwirtschaftlicher Kalender. Herausgeg. von Dr. Franz Jos. Herz, Kgl. Landesinspektor für Milchwirtschaft in München. Zweiter Jahrg. 1910. Oktavf. 123 Seiten. Preis Mk, 2. Verlag Kösel, Kempten und München.

Der neue Jahrgang dieses so rasch eingebürgerten milchwirtschaftlichen Kalenders erscheint gerade zur rechten Zeit, um allen Auskunft und Rat erteilen zu können in der brennend gewordenen Frage der Milchversorgung der Städte und der Molkereigenossenschaften überhaupt. Nicht minder geht er denen an die Hand, welche Milch an Käsereien und Molkereien liefern oder selbst solche betreiben. Den süddeutschen Bedürfnissen trägt der Kalender noch besonders Rechnung durch eine ausführliche Behandlung des auf die Käserei bezüglichen Stoffes in leicht verständlicher Darstellung, unter steter Rücksichtnahme auf die praktischen Verhältnisse. Daß die Butter- und Käsenotierungen außer der wöchentlichen Wiedergabe im Kalendarium diesmal auch noch graphisch dargestellt sind und mit Bleistift bequem weitergeführt werden können, wird Käufern und Verkäufern gleich willkommen sein. Bisher hat es an einem Adressenverzeichnis der Molkerei- und Käsebranche gefehlt. Diese Lücke füllt der Kalender wenigstens dadurch aus, daß er die Mitgliederverzeichnisse der bayerischen und württembergischen milchwirtschaftlichen Vereine und Innungen enthält, soweit es sich um Käserei- und Molkereibetriebe handelt. Die Ausstattung ist gut und der Inhalt rechtfertigt den Wunsch, daß der neue Jahrgang seine alten Freunde behalten und viele neue erringen möge.

Die Verwertung, Gewinnung, Behandlung, Untersuchung und Bezahlung des Rahms. Praktische Winke in Frage und Antwort für den Landwirt und Molkereifachmann. 32 Seiten brosch., mit Textillustrationen und einem Schema für Rahmlieferung und Ausbezahlung. Verlag: Alfa=Lafal=Separator, G. m. b. H., Berlin NW. 40, Döberitzerstr. 2.

Weil bisher die Ansicht bestand, daß ausgiebige Butterproduktion und Jungviehaufzucht zwei Dinge seien, die sich notwendigerweise gegenseitig ausschließen, so glaubte man sich mit der Tatsache abfinden zu müssen, daß eine genügende Fleischproduktion nicht im Einklang mit gleichzeitig genügender Buttererzeugung gebracht werden könne.

Durch die Rahmlieferung ist heute die Möglichkeit der höchsten Butterproduktion und des höchsten Gewinnes gewährleistet und außerdem kann alle Magermilch, da sie frisch und unvermischt auf dem Hofe bleibt, der Viehzucht nutzbar gemacht werden.

Das vorliegende Büchlein, welches an die Rahmlieferung anknüpft, zeichnet sich sehr vorteilhaft dadurch aus, daß es sich nicht auf theoretische Abhandlungen beschränkt, sondern frisch in die Praxis hineingreift und in knappen, aber sehr klaren Worten erschöpfende Auskunft gibt. Es umfaßt folgende 7 Kapitel: Die Verwertung des Rahms, Die Gewinnung des Rahms, Behandlung des Rahms beim Landwirt, Behandlung des Rahms während des Transports, Behandlung des Rahms in der Molkerei, Die Rahmuntersuchun[g], Die Rahmbezahlung.

Mögen die hier in schlichter Form gebotenen Erfahrungen de[s] Verfassers, der offenbar aus einer reichen Praxis schöpft, bei de[n] Landwirten und Molkereifachleuten die Beachtung finden, die [sie] verdienen.

*) Sämtliche an dieser Stelle besprochenen Bücher können auch durch die Expedition der „Molkerei=Zeitung" bezogen werden.

[Ma]schinen und Geräte.

Patent=Anmeldungen. H. 45 927. Buttermaschine für Handbetri[eb] mit umlaufender Trommel und einer in dieser angeordneten feststehende[n] Platte. Sophus Christopher Hauberg, Kopenhagen; Vertr.: H. Neue[n]dorf, Pat.=Anw., Berlin W. 57. 30. 1. 09.

C. 17 217. Butterungsverfahren, bei dem der Rahm unter Druck g[e]setzt wird. Carl Adam Carlson, Stockholm; Vertr.: Georg Neuman[n], Pat.=Anw., Berlin SW. 68. 10. 10. 08.

E. 14 091. Melkeimer zur Gewinnung schmutzfreier und keimarm[er] Milch. Dr. Robert Eichloff, Greifswald. 21. 11. 08.

400 896. Butter- und dgl. Formmaschine mit um eine wagerech[te] Achse drehbarer, in ihrem unteren Teil in Wasser tauchender Formscheib[e]. Gaudenz Bayer, Augsburg, Gesundbrunnenstr. 1. 8. 08. B. 39 14[…]

401 155. Trommel für Milchzentrifugen. Massey=Harris Com[]pany m. b. H., Charlottenburg. 6. 3. 09. M. 29 701.

Patent=Erteilungen. 217 099. Kanne mit Abmeßvorrichtung f[ür] Flüssigkeiten, insbesondere Milch. Paul Borowski, Bielefeld, Kaise[r]straße 97 C. 24. 5. 08. B. 51 222.

217 231. Mit Knetvorrichtung versehenes Butterfaß. Fa. Eduar[d] Ahlborn, Hildesheim. 30. 10. 07. A. 14 966.

217 134. Vorrichtung zum längeren Frischhalten von Schlagsahne [u.] dgl. Heinrich Becker, Paderborn. 24 .10. 08. B. 51 805.

217 702. Formmaschine für Butter u. dgl., bei welcher die zu formend[e] Masse ständig gegen eine schrittweise um eine wagerechte Achse gedreh[te] Formscheibe gepreßt wird. Gaudenz Bayer, Augsburg, Gesundbru[n]nenstr. 5. 17. 4. 08. B. 49 870.

217 746. Melkmaschine, deren Zitzenbecher mehrere Druckkolben b[e]sitzen, die durch ein Druckmittel nacheinander gegen die Zitzen gepreßt we[r]den. Gustaf Emil Jonsson, Hjerpas, Schwed.,; Vertr.: H. Friedric[h], Pat.=Anw., Düsseldorf. 6. 3. 08. J. 10 565.

Gebrauchsmuster. 395 862. Milchmeßapparat. Max Schulz, O[l]denburg i. Gr. 30. 9. 09. Sch. 33 596.

395 750. Käsekesselanlage mit neben dem Kessel angeordneter Feu[e]rung. Martin Fritz, Ottobeuren. 29. 5. 09. F. 20 022.

395 785. Antrieb=Schieber für Buttermaschinen mit Drillspindelan[]trieb, in welchem ein Kugellager für Hin- und Hergang des Rührflügel[s] angeordnet ist. Hermann Aruz, Remscheid=Reinshagen. 6. 9. 09. [] 13 510.

398 877. Apparat zur Aufnahme von Flaschen u. dgl. mit sterilisiert[er] Flüssigkeit, insbesondere Milch. Thermos=Akt.=Ges., Berlin. 2[] 8. 08. T. 11 024.

398 878. Apparat zur Aufnahme von Flaschen u. dgl. mit sterilisiert[er] Flüssigkeit, insbesondere Milch. Thermos=Akt.=Ges., Berlin. 2[] 8. 08. T. 11 025.

399 705. Butyrometerhalter, bestehend aus einem hakenförmigen Kö[r]per und einem anschließenden Träger zur Aufnahme des Butyrometer[s]. Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig. 2. 11. 09. G. 23 165.

399 386. Apparat zum Scheiden der Sahne von der ihr anhaftende[n] Magermilch. Otto Georgi, Kelbra a. Kyffhäuser. 20. 9. 09. G. 22 85[…]

399 420. Rahmreifungsapparat mit drehbarem Rahmkühler. Ge[]brüder Bayer, Augsburg. 21. 10. 09. B. 44 953.

399 432. Sieb mit Wattefilter, vorzüglich für Milch bestimmt. Ei[]senhüttenwerk Marienhütte bei Kotzenau Akt.=Ge[s.] (vorm. Schlittgen & Haase), Kotzenau. 25. 10. 09. E. 13 330.

399 612. Milchschemel mit eisernen Beinen und Eimerhalter. Eduar[d] Busch, Wiesby b. Tondern. 20. 10. 09. B. 44 947.

399 627. Milchschleuder. Fa. Heinrich Lanz, Mannheim. 2[] 10. 09. L. 22 860.

399 853. Doppelter Milchseiher. Max Schulz, Oldenburg. 27. 1[] 09. Sch. 33 840.

401 095. Milchkannenverschluß mit beweglichen Haken und zerleg[]barem Deckel. Ad. Heinrich Schmidt, Alsfeld, Oberhessen. 1. 11. 0[9.] Sch. 33 885.

402 429. Pinsel zum Reinigen der Milchzentrifugen. Herm. Stol[]zenberg, Osnabrück, Rehmstr. 6/8. 9. 11. 09. St. 12 507.

402 566. Staubsicherer Melkeimer mit abnehmbarem eingetrichterte[m] Siebdeckel. Willy Schreiber, Raschau, Erzg. 22. 11. 09. Sch. 34 09[…]

402 681. Melkeimer mit Skala. Berta Claußen, geb. Hardor[f], Kl. Kampen b. Wilster, Holst. 13. 11. 09. C. 7472.

402 716. Abstandshalter für Einsatzplatten an Milchschleuder[n]. Dierks & Möllmann, Osnabrück. 22. 11. 09. D. 17 235.

402 393. Instrument zur Ermittelung des Säuregehalts der Milc[h], bestehend aus einem graduierten Zylindergefäß mitabgemessenem Probe[]raum unter der Nullmarke. Paul Altmann, Berlin, Luisenstr. 47. 3[] 11. 09. A. 13 893.

Dr. Lobecks Katalase=Gläschen. Bisher hat man sich bei Un[]tersuchungen der Milch hauptsächlich damit begnügt, dieselbe auf ihr[e] chemische Zusammensetzung hin zu prüfen. Hierbei kam in erste[r] Linie eine Feststellung ihres spezifischen Gewichtes, des Fettgehalte[s] und des Wasser- resp. Trockensubstanzgehaltes in Betracht. In neuere[r] Zeit erst schenkte man der bakteriologischen Untersuchung, auch der[] jenigen der Marktmilch, einige Beachtung, jedoch noch lange nicht i[n] dem wünschenswerten Umfang.

Eine bakteriologische Untersuchung dauert aber stets länger[e] Zeit und erfordert zu ihrer Ausführung ein eigenes Studium.

Es ist daher von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit, eine Me[]thode zu haben, die einen Schluß auf den mehr oder minder hohe[n] Gehalt der Milch an Bakterien ermöglicht und die sich von jeder[] mann bequem anstellen läßt.

Eine derartige Methode besitzen wir in der Katalase.

Als Katalase bezeichnen wir Enzyme, welche die Fähigkeit haben, Wasserstoffsuperoxyd in Wasser und Sauerstoff zu zerlegen. Unter Enzymen versteht man im wissenschaftlichen Sinne nichtorganisierte Körper, welche zwar von lebender Materie hervorgebracht sind, aber selbst keine Lebensfunktion aufweisen. Derartige Enzyme gibt es nun eine große Anzahl.

Hat also die Katalase die Fähigkeit, aus Wasserstoffsuperoxyd den Sauerstoff in Freiheit zu setzen, so ist es nur erforderlich, den aus einer bestimmten Wasserstoffsuperoxydmenge, die in einem gewissen Verhältnis zur Milchmenge steht, in vorgeschriebener Zeit abgeschiedenen Sauerstoff seinem Volumen nach zu messen. Dies geschieht mit Hilfe des unten beschriebenen Katalasegläschens.

Durch vielfache Untersuchungen hat man gefunden, daß frische, von gesunden Tieren stammende Milch unter dem Einfluß der Katalase innerhalb 2 Stunden höchstens 2,5 ccm Gas entwickelt, was als Norm bezeichnet sei, mitunter sogar nur Spuren, während eine pathologische Milch in dem gleichen Zeitraume eine bei weitem lebhaftere Gasentwicklung zeigt und dementsprechend eine größere Gasmenge liefert. Zahlen, die über die Norm hinausgehen, finden sich auch bei Kolostrummilch, und bei an Bakterien reicher, alter Milch. Es lassen sich weiterhin an der Hand abnormaler Abweichungen des Katalasegehaltes mit Leichtigkeit pathologische Vorgänge der Milchdrüsen und Euterentzündungen nachweisen.

Im Stallmist finden sich in reichlicher Menge Streptococcen vor, die in die Milchdrüsen der Tiere gelangen und dieselben infizieren. Ist nun ein Tier gegen solche Infektion widerstandsfähig, so läßt sich eine Vermehrung des Enzymgehaltes der Milch konstatieren, vermag es dies jedoch nicht, so tritt eine Zunahme der pathogenen Bakterien ein, woraus die Enzymschwankungen resultieren.

Untersucht man regelmäßig die Milch der Kühe auf die Schwankungen des Enzymgehaltes, so ist man stets über den Gesundheitszustand der Tiere orientiert und kann leicht Gesundheitsstörungen schon dann konstatieren, wenn dies klinisch noch kaum möglich ist.

Man ist also durch die Bestimmung des Gehaltes der Milch an Katalase in den Stand gesetzt, Biest-, resp. alte Milch zu erkennen, sowie ohne klinische Untersuchungen sich ein Bild von dem Gesundheitszustande der Kühe zu verschaffen.

Die leicht auszuführenden Untersuchungen der Milch auf Katalasegehalt sollten daher in größtem Umfange ausgeführt werden:

Von Nahrungsmittel- und Polizeichemikern:	Zur Prüfung auf Alter und Bakteriengehalt (Leucocyten) der Milch. Bakterienreiche Milch wirkt ekelerregend, als Säuglingsmilch direkt schädlich.
Von Molkereibeamten:	Zum gleichen Zwecke; nur eine saubere an Bakterien arme resp. freie Milch darf als Säuglingsnahrung in den Verkehr kommen.
Von Tierärzten, Schlachthofbeamten, Milchviehbesitzern, Rindviehbesitzern, Kontrollbeamten	Zur Prüfung und Kontrolle des Gesundheitszustandes der Tiere.

Der Apparat besteht aus dem zur Aufnahme der Milch und der Wasserstoffsuperoxydlösung dienenden zylindrischen Gefäße A, das am unteren Ende b halsartig eingezogen ist und mit einem Zapfen verschlossen wird. Am oberen Ende ist seitlich ein mit Gewinde versehenes kurzes Glasrohr c angeschmolzen, das mit Metallschraubverschluß abgedichtet werden kann. Das obere Ende d des Meßrohres ist in gleicher Weise verschließbar. Der Meßraum steht mit dem Gasentwickelungsbehälter durch ein dünnes, bis nahe zur Spitze des ersteren führendes Rohr e in Verbindung. In das obere Ende der Meßröhre ist ein bis nahe zu ihrem Boden führendes Rohr f eingeschmolzen, das nach außen hin halbkreisförmig abgebogen ist.

Die Handhabung des Apparates geschieht in der Weise, daß man zunächst den unteren Halsteil b mit Hülfe des Gummistöpsels schließt; ist dies geschehen, so füllt man durch den Tubus d mit Hülfe des Einfülltrichterchens oder einer Pipette oder dadurch, daß man diesen Tubus an die Wasserleitung hält, die Meßröhre mit Wasser, das als Absperrungsflüssigkeit dient, und setzt den Schraubverschluß dicht auf. Durch den Tubus c füllt man sodann 15 cc Milch und 5 cc 1 prozentige Wasserstoffsuperoxydlösung ein (oder 9 cc Milch und 3 cc 1 prozentige Wasserstoffsuperoxydlösung), mischt beide durch pendelnde Bewegung, indem man das Gläschen mit den Fingern bei d und f hält, und verschließt alsdann rasch den Tubus c. Man bringt sodann die Gläschen in ein Wasserbad, dessen Temperatur möglichst gleichmäßig auf 25 Gr. gehalten wird, wobei man sie jedoch nur bis an den Tubus c ins Wasser reichen läßt, und liest nach 2 Stunden ab ev. auch noch, was jedoch nicht mehr erforderlich ist, abermals nach weiteren 2 Stunden. Das sich entwickelnde Gas tritt nun durch Rohr e in den Meßraum ein, während die Absperrflüssigkeit in entsprechender Menge durch Rohr f abfließt. Die Menge des gebildeten Sauerstoffgases resp. die Menge des verdrängten Wassers wird an der Skala abgelesen und gibt die Katalasezahl an. Da sich die im Behälter A noch über der Flüssigkeit befindliche Luft bei Erwärmung ausdehnen würde, darf man den Katalaser, sobald er bei B mit Wasser gefüllt ist, nicht mehr in die warme Hand nehmen, weil dadurch ein Austreten des Wassers bewirkt und ein falsches Resultat vorgetäuscht würde. Man muß ihn also an seinem oberen Ende bei d und f anfassen. Ebenso ist es zweckmäßig, um auch kleine Fehler auszuschließen, die Katalaser schon vor Füllung des Körpers A bei geöffnetem Tubus c kurze Zeit im Wasserbade von 25 Grad zu temperieren.

Auf die Konzentration des Wasserstoffsuperoxydes kommt es genau an.

Der Apparat ist zu beziehen durch die Firmen Franz Hugershoff, Leipzig oder Dr. N. Gerbers Co. m. b. H., Leipzig.

Rundschau.

Molkereierzeugnisse auf der Ausstellung der D. L. G. zu Hamburg 1910. Für die 24. große Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, die vom 2.—7. Juni 1910 auf dem Heiligengeistfelde in Hamburg stattfinden wird, ist wieder ein Preisausschreiben für frische Milch, Butter und Käse erlassen worden. Als Preise kommen Preismünzen zur Verteilung. Alle anderen Erzeugnisse der Milchwirtschaft, sowie Hilfsmittel, wissenschaftliche und bildliche Darstellungen und Lehrmittel aus dem Gebiete der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, auch Molkereizeitungen, können außer Preisbewerb zur Ausstellung gebracht werden.

Die D. L. G. unterstützt die Butteraussteller dadurch, daß sie kostenlos die Ausstellungsgefäße liefert, auch übernimmt sie kostenlos die Aufstellung und Kühlung der einzuliefernden Milch- und Butterproben. Auf Wunsch läßt sie auch unentgeltlich die Käseproben durch ihre Angestellten aufstellen, während der Ausstellung beaufsichtigen und wieder abräumen, so daß kein Aussteller von Molkereierzeugnissen gezwungen ist, selbst anwesend zu sein.

Jedem Aussteller von Butter und Käse ist es gestattet, die Molkereikosthalle zu beschicken, um seine Erzeugnisse durch das große Publikum verkosten und beurteilen zu lassen. In dieser Kosthalle wird auch die von den Ausstellungskühen gewonnene Milch verabreicht. Außerdem ist eine fachmännische Butter- und Käseprobe unter sachverständiger Leitung vorgesehen, wozu jedem Aussteller freier Eintritt gewährt wird.

Bei der hervorragend günstigen Lage Hamburgs als Ausstellungsstadt ist zu erwarten, daß die Ausstellung mit Molkereierzeugnissen aller Art reich beschickt und von Interessenten aus Stadt und Land gut besucht werden wird. Diese günstige Gelegenheit sollte kein Molkereibetrieb versäumen, der seine Erzeugnisse einem interessierten Publikum vorführen will, um dadurch neue Absatzmöglichkeiten zu gewinnen.

Die Annahme von Anmeldungen wird am 28. Februar 1910 geschlossen und sind Anmeldepapiere mit dem Preisausschreiben kostenlos von der Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstraße 14, zu beziehen.

Die Käseindustrie in Roquefort. Die Herstellung einer in der ganzen Welt bekannten Delikatesse, des Roquefort-Käses, bildet die Hauptindustrie des Dörfchens gleichen Namens, das im Süden Frankreichs gelegen ist. Die jährliche Produktion von Roquefort-Käse beläuft sich daselbst auf etwa 3 797 Tonnen, für die nicht weniger als 92 459 Gallonen Schafmilch benötigt werden. Man schätzt die Schafherden des Department von Aveyron und der benachbarten Distrikte, die die Milch liefern, auf ungefähr 600 000 Stück, und etwa 360 Wirtschaften befassen sich mit der Versorgung der dortigen Käsefabriken, in denen fast die gesamte Bevölkerung des Dorfes beschäftigt ist. Die Beschaffenheit der verwendeten Milch ist von größter Wichtigkeit und wird daher auf das Sorgfältigste kontrolliert. Sie muß vollständig rein sein, und darf nicht mit Wasser noch mit Kuhmilch versetzt werden, weil sich der Käse sonst nicht hält. Er wird bekanntlich in die heißesten Tropenländer, wie Senegal, Madagaskar, Westindien und Cochin China exportiert, und seine Herstellung macht daher die größte Sorgfalt notwendig, um ihm Haltbarkeit im heißen Klima zu sichern. Einen der wichtigsten Märkte für Roquefort-Käse bildet die nordamerikanische Union, die im vorigen Jahr für etwa 1 418 072 ℳ übernahm. Außerdem sind Deutschland, Dänemark, Schweden und Kanada gute Kunden, und der Wert des jährlichen Exports nach diesen Ländern stellt eine beträchtliche Summe dar. In den Käsefabriken finden nicht weniger als 1500 Personen Beschäftigung. Außerdem gibt es noch verschiedene Nebenzweige der Käseindustrie, wie z. B. die Herstellung von Körbchen und Kisten für den Käsetransport, die ebenfalls vielen lohnenden Verdienst gewährt. In Rhone, Puy de Dome und Cantal Departements stellt man verschiedene Nachahmungen des Roquefort-Käses her, und zwar aus Kuhmilch, die unter den Namen Forme de Cantal, Bleu d'Avergne, Bleu de Gex usw. in den Handel gelangen, aber dem echten Roquefort weder hinsichtlich Aroma, Geschmack noch Haltbarkeit gleichkommen. (38

„Falsche" Maul- und Klauenseuche. Nach einer Mitteilung des Landrats des Kreises Cleve sollte die Maul- und Klauenseuche in der Gemeinde Hanselaer ausgebrochen sein. Wie die „Mitteilungen der Zentralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern" nun aber mitteilen, hat die amtliche Nachprüfung Maul- und Klauenseuche nicht feststellen können, sondern es handelt sich um einen Fall der sogen. falschen Maulseuche, die zumeist auf Verfütterung schlechten Rauhfutters zurückzuführen ist. Es bildet sich dabei ein Ausschlag im Maule, der große Ähnlichkeit mit dem bei der Maul- und Klauenseuche haben kann, aber nicht ansteckend ist. Es ist denn auch in dem Falle in Hanselaer von einem Bestande von 36 Tieren nur ein einziges von der Krankheit betroffen worden, die anderen Tiere sind alle gesund geblieben, so daß es sich auch hier um keine echte Maul- und Klauenseuche gehandelt hat. Die amtliche Untersuchung ist jetzt abgeschlossen, und sind die bereits erlassenen Sperrmaßregeln sofort wieder aufgehoben worden. Ein Anlaß zur Beunruhigung aus dieser Meldung über den Neuausbruch der Maul- und Klauenseuche liegt daher nicht vor.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den inländischen Schweinemärkten war in der Woche vom 2. zum 9. Januar die Stimmung keine einheitliche. Auf acht Märkten, nämlich in Danzig, Breslau, Berlin, Hamburg, Plauen, München, Stuttgart und Mannheim konnten höhere Preise erzielt werden. In Düsseldorf, Dortmund, Zwickau, Dresden und Nürnberg wurde unverändert, und an den übrigen 8 Märkten niedriger gehandelt.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Tendenz im allgemeinen weiter sehr fest. In Dänemark und Paris, besonders aber in Manchester und Chicago, stiegen die Preise zum Teil nicht unerheblich. In Wien und Rotterdam war die Geschäftslage unverändert.

Milchpreisbewegung in den Städten. Aus Stuttgart wird uns gemeldet: Die von den Stuttgarter Milchhändlern vor einigen Wochen vorgenommene Erhöhung der Milchpreise von 20 auf 21 ₰ für das Liter ist von der Sozialdemokratie und den Vereinigten Gewerkschaften jetzt mit einem „Milchkrieg" beantwortet worden. Einer von den genannten Vereinigungen eingesetzten Milchkommission ist es angeblich gelungen, Milch von bester Qualität, die auch betreffs Entschmutzung und Kühlung allen hygienischen Anforderungen entspricht, den Abnehmern für 19 ₰ frei ins Haus zu liefern. Der Anfang mit der Milchversorgung ist zunächst in der Karlsvorstadt Heslach gemacht worden, demnächst sollen aber auch weitere Bezirke mit Niederlagen versehen werden. Man darf auf die Weiterentwicklung der Bewegung gespannt sein. Bekanntlich hat vor kurzem der Stuttgarter Konsumverein den Verkauf einer Trockenmilchsubstanz zum Ersatz von frischer Milch übernommen; die Sache scheint aber keinen großen Anklang gefunden zu haben.

In Donaueschingen haben die Landwirte am 1. Januar den Milchpreis um 2 Pfennig erhöht.

Der Verein der Milchproduzenten von Straubing und Umgebung erließ am 7. Januar in den beiden dortigen Blättern folgende Bekanntmachung: „In der gestrigen zahlreich besuchten Versammlung beschlossen sämtliche anwesende Milchproduzenten einstimmig, daß durch die heurige Mißernte des Heues und Grummets, dann durch die Teuerung der Treber und Kraftfuttermittel der Liter Milch um 2 Pfennig zu erhöhen ist, sodaß vom 10. Januar beginnend bis 15. Mai der Liter 18 Pfg. kostet." Vor einigen Jahren kostete in Straubing der Liter Milch noch 14 Pfg.

Am 28. Dezember fand in Günzburg eine Besprechung zwecks Erhöhung der Milchpreise statt, zu der sich etwa 80 Ökonomen eingefunden hatten. Beschlossen wurde, daß ab 1. Januar 1910 der Preis für den Liter Milch von 14 auf 16 Pfg. festgesetzt werde, und diese Erhöhung damit begründet, daß die Arbeitskräfte immer höhere Ansprüche stellen, daß die Preise für das Milchvieh und infolge schlechter Erntewitterung auch die Futterpreise bedeutend gestiegen seien, auch die staatlichen Abgaben immer höher würden. Dies bewiesen auch die Berichte aus Nachbarstädten, die zeigen, daß die Milchpreise allerwärts höher seien als in Günzburg.

In der Sitzung des Gemeinderats von Ulm erklärte der Oberbürgermeister, daß die Stadtverwaltung den Bestrebungen auf Verteuerung der Milch mit allem Nachdruck entgegentreten werde. Er betonte dabei, daß bei den heutigen Preisen der landwirtschaftlichen Produkte die Landwirtschaft mit den jetzigen Milchpreisen auskomme.

Von einer Butterformmaschine erdrosselt. Berliner Blättern entnehmen wir folgenden Bericht über einen Unglücksfall: Von einer Buttermaschine erdrosselt wurde am 7. ds. Mts. der 19 Jahre alte Handlungsgehilfe Gerhard Skuhr in einer Kolonialwarenhandlung in der Mittelstraße Nr. 14. Eine Maschine, die Butter formt und wiegt, war schon seit einigen Jahren nicht mehr benutzt worden, sollte aber jetzt wieder in Betrieb genommen werden. Skuhr erhielt den Auftrag, die Maschine, die im Keller steht, zu reinigen und zu ölen. In Betrieb sollte er sie nicht setzen, weil er die Bedienung nicht verstand. Trotzdem legte der junge Mann die Lederriemen auf die Übertragungswellen und setzte die Maschine in Gang. Jetzt wollte es das Unglück, daß ein Hebel seine Weste faßte. Er ließ ihn nicht mehr los, sondern preßte ihn mit dem Halse so stark gegen das Eisengestell der Maschine, daß er erstickte. Als ein Mitangestellter ihn bald darauf in dieser Lage auffand und befreite, war er schon tot.

Wissentlich falsche Anschuldigung der Milchfälschung. Eine interessante Milchfälschungsgeschichte brachte den Bauerngutsbesitzer Josef Masuhr und dessen Ehefrau Mathilde Masuhr aus Plüschnitz wegen wissentlich falscher Anschuldigung auf die Anklagebank. Josef Masuhr ist Mitglied der Molkereigenossenschaft Steinau O.-S. Anfangs August v. Js. erhielt Masuhr von der Genossenschaft ein Schreiben, in welchem ihm mitgeteilt wurde, daß die Milch, die er am 25. Juli v. Js. der Genossenschaft geliefert habe, verfälscht sei und 70 Prozent Wasser enthalte. Masuhr wurde in dem Schreiben ferner aufgefordert, auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung vom 25. März v. Js. in diesem Erstfalle die festgesetzte Ordnungsstrafe von 25 Mk. zu zahlen. Darauf hatte Masuhr mit dem Molkereiverwalter eine Auseinandersetzung und die Folge davon war ein geharnischtes Schreiben des Masuhr, das er am 25. August v. Js. an die Staatsanwaltschaft richtete. In diesem Schreiben wurde der Milchkutscher Kerzel, welcher für die Genossenschaft die Milchabfuhr besorgt, beschuldigt, die von Masuhr gelieferte Milch verfälscht zu haben. Er sei ein „Milchpantscher", durch den die Genossenschaft Schaden hätte. Masuhr forderte auf Grund seiner Angaben die Bestrafung des Kerzel. Zufällig hatte sich aber Kerzel an dem Tage, als die Verfälschung der Masuhrschen Milch festgestellt wurde, in der Milchabfuhr vertreten lassen und konnte mithin als Fälscher nicht in Frage kommen. Auch am 18. Juli und 1. August v. Js. soll die Milch des Angeklagten verfälscht gewesen sein. Es wurde nun behauptet, daß die Fälschungen von dem Angeklagten absichtlich vorgenommen worden sind, um die Schuld auf Kerzel zu schieben, damit dieser seiner Stellung als Milchkutscher verlustig gehe. Masuhr hatte sich nämlich um die Milchabfuhr beworben, seine Anstellung war aber von der Genossenschaft aus gewissen Gründen abgelehnt worden. Von diesem Zeitpunkt an begannen die Milchverfälschungen. Die Angeklagten bestritten jede Schuld. Der Staatsanwalt beantragte gegen Josef Masuhr 4 Monate Gefängnis und gegen Mathilde Masuhr 4 Wochen Gefängnis. Der Gerichtshof hielt jedoch die vorhandenen Verdachtsmomente zu einer Verurteilung nicht ausreichend und erkannte daher auf Freisprechung.

Einspruch gegen den Bau einer Molkerei. Die Molkereigenossenschaft in Insterburg hat im November v. Js. ein Grundstück der Bahnhofstraße in Insterburg zur Betriebseinrichtung erworben. Die Polizeiverwaltung erhebt jedoch Einspruch dagegen, weil dort Villenbesitzer wohnen und die reformierte und katholische Kirche Störungen erleiden dürften. Der Einspruch soll auch beim Minister des Innern erhoben werden. Die Genossenschaft will das gleiche tun.

Städtischer Ausschuß für Milchversorgung. Die Milchversorgung der Städte beschäftigte auch den Nürnberger Magistrat. Obwohl in Nürnberg von einer Milchnot nicht gesprochen werden kann und die Verhältnisse für die Versorgung der Stadt wesentlich günstiger liegen als im südlichen Bayern mit seinen zahlreichen Käsereien, wurde doch ein aus Mitgliedern der städtischen Kollegien und Sachverständigen bestehender Ausschuß eingesetzt, welcher fortlaufend der Frage seine Aufmerksamkeit zu schenken hat.

Die Verwendung von Grossin bei der Herstellung von Schlagrahm ist strafbar. Eine Frage, die in dem Verein der Hamburger Milchhändler schon lange besprochen wird, die Frage, ob Schlagrahm unter das Hamburgische Milchgesetz fällt, hat nun durch ein Urteil des Oberlandesgerichts ihre Erledigung gefunden. Der Milchhändler J. war vom Schöffengericht bestraft worden, weil er bei Herstellung von Schlagrahm eine Zuckerkalklösung, die unter dem Namen „Grossin" in den Handel kommt, verwendet hat, indem er dem Rahm, der vorher auf 85 Grad C. erhitzt war, 50 Gramm Grossin auf 100 Liter zugesetzt. Das Grossin bewirkt, daß der fertige Schlagrahm länger „steht", d. h. in fester Form bleibt, und daß die Herstellung etwas schneller geht; auch erscheint der fertige Schlagrahm etwas gelber, als der ohne Grossin hergestellte. Das Gericht hatte drei Sachverständige über die Wirkung des Zusatzes von „Grossin" vernommen. Während Dr. Frisch annahm, daß eine Verschlechterung des Rahms eintrete, die unter Umständen sogar gesundheitliche Gefahren mit sich bringen könne, stellten dies Dr. Lebbin und Wolffson in Abrede. Deshalb stellte das Gericht nicht fest, daß eine Verfälschung des Rahms stattfindet, d. h. er minderwertiger wird als normaler, oder daß er den Anschein besserer Beschaffenheit erweckt, als ihm innewohnt. Dagegen stellte das Gericht einen Verstoß gegen § 14 in Verbindung mit § 2 Absatz 3 des Hamburgischen Milchgesetzes fest. Daß das Gesetz unter Rahm auch Schlagrahm verstehe, müsse angenommen werden, weil dies dem Sprachgebrauche entspreche. Daß Zuckerkalklösung im Verhältnisse zum Rahm ein „fremdartiger Stoff" ist, müsse gefolgert werden aus den Ausführungen von Dr. Frisch. Es handle sich auch nicht um sterilisierte Milch.

Gegen das Urteil legte J. Berufung ein, aber sie wurde vom Landgerichte kostenpflichtig verworfen. Nun wendete J. das Rechtsmittel der Revision beim Oberlandesgerichte an und führte aus, es sei rechtsirrtümlich, wenn die Strafkammer einen Verstoß gegen das Milchgesetz annehme. Zunächst fehle es an jedem Anhalte dafür, daß der Gesetzgeber unter Rahm auch das Produkt verstehe, daß der Angeklagte dadurch herstellt, daß er Rahm unter Anwendung von Zuckerkalklösung schlägt und zum Stehen bringt. Der Angeklagte habe vielmehr den ein Milchprodukt darstellenden Rahm in ein Konditorenprodukt umgewandelt. Endlich seien dem Rahm in dem Grossin auch gar keine fremdartigen Stoffe beigemischt, denn die Zuckerkalklösung enthalte nur Zucker und Kalk — Milchzucker und Rohrzucker seien identisch — und beide Teile seien dem Rahm vorher durch die Zentrifugenschleuderung und die Erhitzung entzogen gewesen und von dem Angeklagten nun wieder hineingefügt worden. Das Oberlandesgericht hat sich den Gründen des Vorderrichters angeschlossen und die Revision kostenpflichtig abgewiesen.

Ein Dorado für Butterpantscher kann Württemberg werden, wenn die unten wiedergegebene Auffassung der württembergischen Generalstaatsanwaltschaft über fahrlässiges Belassen eines übermäßig hohen Wassergehalts in der Milch sich nicht ändern sollte.

Der Kaufmann B. in Saulgau bekam von einem Lieferanten M. stets Butter geliefert mit Wassergehalten über 18 Proz. Am 19. August 1909 betrug der Wassergehalt sogar 31 Proz. Trotz wiederholter Vermahnung lieferte M. keine bessere Butter. Endlich zeigte B. den M. beim Staatsanwalt an. Dieser lehnte aber ein Verfahren gegen M. ab. Auf eine Beschwerde des B. lehnte auch der württembergische Generalstaatsanwalt ein Einschreiten ab, weil keine Anhaltspunkte für einen absichtlichen (!!) Wasserzusatz zur Butter gegeben waren. Aus den Gründen sei hier folgendes wiedergegeben:

„Der in den Butterlieferungen der Eheleute M. teilweise unter amtlicher Mitwirkung vorgefundene, über das zulässige Maß von 18 Proz. hinausgehende, bei der Sendung vom 19. August bis zu 31 Proz. gesteigerte Wassergehalt ist geeignet, Anlaß zu zivilrechtlichen Auseinandersetzungen zu geben.

Die strafrechtliche Behandlung hätte dann Aussicht auf Erfolg, wenn etwa in ähnlichen Verfahren wie bei der Verfolgung der Milchfälschungen Anhaltspunkte für einen absichtlichen Zusatz von Wasser oder wenigstens für ein vorsätzliches Belassen eines hohen Wassergehalts hätten gewonnen werden können. Dies ist nicht der Fall und es bleibt daher nur die Frage nach einem fahrlässigen Belassen eines zu hohen Wasserzusatzes übrig, für welches Bestrafung nach § 11 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 oder nach § 18, 11 des Gesetzes vom 15. Juni 1897, betr. den Verkehr mit Butter, vgl. die Bekanntmachung des Bundesrats vom 1. März 1902 (R. G. R. S. 64), in Betracht käme. Allein für den Nachweis eines fahrlässigen Verhaltens genügen die Umstände, insbesondere die wiederholten Mahnungen des Abnehmers und das Maß der Überschreitung der zulässigen Grenze noch nicht."

Nunmehr ist also dem Schwindel Tür und Tor geöffnet, denn jetzt darf jeder ruhig Butter mit 31 Proz. Wasser verkaufen, er ist nach Ansicht der württemb. Staatsanwaltschaft nur zivilrechtlich, nicht aber strafrechtlich haftbar. (41

Gefängnis wegen Verkaufs von Butter mit zu hohem Wassergehalt. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz hatte sich am 5. ds. Mts. vor dem Schöffengericht in Dortmund der Butterhändler Peter Halfmann aus Dortmund zu verantworten. Der Angeklagte verkaufte am 22. September v. Js. auf dem Lütgendortmunder Wochenmarkt Butter, die nicht weniger als 22 Proz. Wasser enthielt. Halfmann, der wegen ähnlichen Vergehens häufiger vorbestraft ist, wurde zu 2 Monaten Gefängnis und 600 Mark Geldstrafe verurteilt.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Am 30. Dezember verurteilte das Schöffengericht in Biberach eine Bauersfrau aus Ochsenhausen wegen Milchpantscherei zu 200 ℳ Geldstrafe.

Das Schöffengericht in Augsburg verurteilte am 5. Januar die Ökonomenehefrau Kreis aus Leitershofen zu zwei Wochen Gefängnis. Die Kreis hatte an einen Milchhändler wiederholt mit Wasser verfälschte Milch geliefert.

Eine unhaltbare Auffassung über die Zulässigkeit des Zusatzes des Spülwassers des Melkeimers zur Milch hatte das Schöffengericht in Jauer. Eine Gutsbesitzersfrau und deren Milchschleußerin waren von diesem Schöffengericht von der Anklage der Milchpantscherei freigesprochen worden, weil dieses Gericht annahm, die Angeschuldigten hätten nur eine geringe Menge

Wasser, das sog. „Schweflich“, zugesetzt, um die an den Wandungen des Milchgefäßes anhaftende Sahne davon loszulösen. Auf die Berufung des Amtsanwalts hob jedoch die Liegnitzer Strafkammer das erste Urteil auf und verurteilte die Gutsbesitzerin zu 75 ℳ, die Schleußerin zu 15 ℳ Geldstrafe. Der Zeitungsbericht, dem wir diese Notiz entnehmen, meint: „Das Berufungsgericht hat angenommen, daß die Menge des Wasserzusatzes über das sog. „Schweflich“ weit hinausgegangen sei.“ Es wäre bedauerlich, wenn auch das Berufungsgericht die verkehrte Auffassung geteilt hätte, daß der Zusatz von Spülwasser zur Milch zulässig sei. Wir glauben eher an eine ungenaue Berichterstattung.

Eine umfangreiche Milchfälschung wurde auf dem Hofe des Landwirts Surenhagen in Rüdinghausen betrieben. Einer täglich an einen Milchhändler zu liefernden Menge wurden 25—30 Liter Wasser zugesetzt. Das Schöffengericht in Hörde verurteilte S. sowie dessen Sohn Albert seinerzeit zu je 100 ℳ, die mitbeteiligte Dienstmagd, die im Auftrage der Leute gehandelt hatte, zu 32 ℳ Geldstrafe. Auf die Berufung des Amtsanwalts hin hob am 3. Januar das Landgericht Dortmund das Urteil auf und verurteilte Albert S. zu einer Geldstrafe von 500 ℳ. Der Vater wurde freigesprochen, weil er nicht überführt wurde. Der Staatsanwalt hatte gegen den Vater 1000 ℳ Geldstrafe und gegen den Sohn ein Jahr Gefängnis beantragt. Die Dienstmagd behielt die ihr früher zuerkannte Strafe.

Als Milchfälscher war der Milchhändler Otto Nitze aus Philippstal, der seine Milch hauptsächlich in Potsdam absetzte, schon lange verdächtig geworden. Einige Male verhängten die Gerichte gegen ihn wegen Nahrungsmittelverfälschung bereits Geldstrafen. N. setzte trotzdem seine Milchverdünnungen fort, verkaufte auf den Wochenmärkten vollständig abgesahnte Milch als Vollmilch oder verpantschte die sogenannte Vollmilch mit Magermilch. Jetzt verhängte das Schöffengericht gegen N. eine Gefängnisstrafe von 3 Wochen und erkannte außerdem auf Publikation des Urteils. N. legte gegen diese Strafe Berufung ein, doch die Strafkammer verwarf letztere und bestätigte das schöffengerichtliche Urteil.

Eine Wirtsfrau als Milchpantscherin. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz und Betrugs hatte sich dieser Tage vor dem Schöffengericht in Cassel die Frau eines Wirtes zu verantworten. Die Angeklagte wurde beschuldigt, an jedem Morgen die frisch angekommene Milch mit Wasser verdünnt zu haben. Diese Milch sei dann den Gästen zum Kaffee und auch den Kindern zum Trinken gegeben worden. Vor den Schöffen gab die Angeklagte zu, daß sie die Milch im Notfall, wenn sie nicht ausreichte, verdünnt habe. Das Gericht verurteilte die Angeklagte zu 40 ℳ Geldstrafe und in die Kosten.

Ein verschwundener Molkereiverwalter. Wie wir erfahren, ist seit dem 5. ds Mts. der Molkereiverwalter B. P. in Hennersdorf (Kreis Ohlau) spurlos verschwunden. Es ist festgestellt worden, daß P. Gelder für die Molkerei in Höhe von ca. 1800 bis 2000 Mark einkassiert und mitgenommen hat. Wohin sich P. gewendet hat, ist unbekannt. Frau und Kind hat er zurückgelassen.

Milchfrühstück in Schulen. Aus Hannover wird uns geschrieben: Zu den Veranstaltungen zum Volkswohle gehört auch das Milchfrühstück für bedürftige Schulkinder, welches nun schon über 30 Jahre besteht. Aus kleinem Anfange erwachsen, ist die Einrichtung jetzt auf die Höhe der Leistungsfähigkeit angekommen, da 500 Gaben täglich in acht Schulen ausgeteilt werden. Bis die Stadtverwaltung ebenfalls die Austeilung eines Frühstücks an den übrigen Schulen übernahm, wurde dasselbe nur im Winter ausgeteilt; jetzt auch im Sommer. Leider ist es noch nicht möglich, allen Anforderungen zu genügen; noch manches Kind, welches eine Pflege dringend nötig hat, muß unberücksichtigt bleiben, da die Mittel nicht ausreichen, um überall helfen zu können.

Neue Molkereien sollen errichtet werden in Bockenem, Langelstein (Brschw.) und in Meinweh b. Osterfeld Bez. Halle a. S.

Sprechsaal.

Das Kesselsteinmittel „Magnetine“. In Nr. 48 der Molkerei-Zeitung Seite 1353 hatte unser technischer Mitarbeiter sich über das Kesselsteingegenmittel „Magnetine“ auf eine Anfrage wie folgt geäußert: „Das Kesselsteinmittel ist uns nicht bekannt; es wird wahrscheinlich zu denjenigen Mitteln gehören, welche weniger deshalb in den Handel gebracht werden, um den Kesselbesitzern zu nutzen, als dem Hersteller des Fabrikats auf einfache Weise einen hohen Nutzen zu sichern.“ Durch diese Äußerung sollte der Leser zu größter Vorsicht bei eventueller Anwendung von „Magnetine“ ermahnt werden; angesichts des kolossalen Schwindels, der mit Kesselsteingegenmitteln getrieben wird, ist eine solche Mahnung auch durchaus am Platze. Die Firma Becker & Co. in Mannheim, die Herstellerin der „Magnetine“, sendet uns, veranlaßt durch die oben erwähnte Notiz, eine Reihe von Gutachten über ihr Fabrikat von anscheinend einwandfreier Seite zu, die uns in unserem Mißtrauen gegen die „Magnetine“ etwas haben schwankend werden lassen. Interessant ist das, was die genannte Firma über die Wirkungsweise der „Magnetine“ sagt. — Wir lassen ihre Ausführungen hier folgen:

„Kesselstein, der alte Feind rationeller Kraft- und Stoffausbeute in Betrieben mit Dampfanlage, besteht zur Hauptsache aus organischen und anorganischen Verunreinigungen sowie chemischen Verbindungen des Wassers: Gips, Magnesia, Ton, Spuren von Säuren, Oxyden, erdigen und pflanzlichen Fäulnisstoffen u. a. m. Der Prozentsatz dieser Belastung des chemisch reinen (destillierten) Wassers mit Fremdstoffen, der Härtegrad, schwankt beständig und ganz beträchtlich. Hieraus ergibt sich für die Unterdrückung des Kesselsteins ein zwingendes Gesetz: Entfernung der Verunreinigungen vor Konsum des Wassers, oder, da eine minutiöse Überwachung der Qualität des Wassers und entsprechende wechselnde Anpassung der Bekämpfungsmodalitäten schon im Hinblick auf den Kostenpunkt illusorisch ist — Verwendung des Wassers ohne Rücksicht auf den Härtegrad.

Wo bei den existierenden Mitteln von einem System überhaupt die Rede sein kann, ist der zuerst begangene Weg der zumeist benützte. Leider kann er nie zum Ziele führen, denn eine vollkommene Reinigung des Wassers ist nur durch Destillation zu erzielen. Die Klärung auf kaltem Wege mit noch so teuren und umständlichen Apparaten bleibt Stückwerk, die Verdampfung aber leidet eben in jedem Falle unter Steinbildung. So kommt man nicht vom Fleck.

Der Erfinder der „Magnetine" wandte sich deshalb der zweiten Möglichkeit zu, er ignoriert die Wasserverhältnisse gänzlich. Die der Komposition dieses neuen Erzeugnisses zu Grunde liegende Idee fußt vielmehr auf der wesentlichen Verschiedenheit der Dehnungskoeffizienten, metallischer und mineralischer Stoffe. Säuren fehlen gänzlich, die Tendenz vieler Mittel, zu ätzen — chemische Zersetzung — und damit verbunden Beschädigung der Kessel, vorzeitige Abnutzung der Armaturen, Rostschäden, Lekagen sind somit umgangen. Eine chemische Wirkung ist nur in Bezug auf natürlichen Säuregehalt des Wassers beabsichtigt, dieser wird durch einen Bestandteil des Präparats neutralisiert. Dehnt sich der Kessel bei zunehmender Erhitzung aus, so entstehen in dem Steinansatz feinste Risse und Fissuren, da ja der Stein die Dehnungsfähigkeit des Eisens nicht besitzt. In diese Öffnungen setzen sich Mengen von Partickelchen unseres sonnenstaubfein präparierten Fabrikats. Dieses bindet mit keinem Mineral zu einer konkreten Masse ab, es wirkt im Gegenteil wie Seife auf Leim. Die Niederschläge aus dem kochenden Kesselwasser bleiben weich, porös-wasserdurchlässig, so daß weder ihr Festbrennen zu befürchten ist, noch ihre Entfernung nach Ablaß des Kessels irgend welche Schwierigkeiten bietet. Auf diese Weise arbeitet sich Magnetine, sozusagen im Kesselwasser, wie Rauch in der Luft, „allgegenwärtig" an allen Orten des Kessels gleichmäßig und andauernd auf Kessel- und Rohrwandungen durch. Hat es diese, je nach Beschaffenheit des Wassers, nach 2- bis 4 maliger Anwendung erreicht, dann bildet sich eine hauchfeine, konservierende Glasur, die jedes spätere Anhaften von Steinbelag ausschließt. Magnetine wird heute mit bestem Erfolg in nahezu allen Ländern der Erde verwendet."

Wie oben bemerkt, sind wir in unserm Mißtrauen gegen die „Magnetine" etwas schwankend geworden und wir haben, unserm Grundsatz „audiatur et altera pars" folgend, nun auch den Fabrikanten zum Wort kommen lassen. Vorsicht und Mißtrauen wird aber bei Anwendung des Mittels doch einmal so lange geboten sein, als man sich nicht selbst in sicherer Weise von seiner Brauchbarkeit überzeugt hat. Von einem Versuch mit dem Mittel würden wir jetzt zunächst nicht mehr abraten.

Messen oder Wiegen der Milch. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 1.)

I.

Die Vollmilch eines jedes Lieferanten wird auf einer dem Betriebe entsprechenden Brückenwage in den Kannen gewogen und erst nachher für die Entrahmung und Käserei getrennt. Die leeren Kannen müssen gleich zurückgewogen werden. Wo es infolge großer Lieferantenzahl nicht möglich ist, mit einer Wage allein auszukommen, ist zu empfehlen, eine zweite Wage anzuschaffen, auf der dann von einer zweiten Person die leeren Kannen gewogen werden. A. A. in W. (35

II.

Auch wir verwenden die frische Milch für die Käserei und gestaltet sich unsere Milchannahme folgendermaßen: Wir haben nur eine Laufgewichtsbrückenwage mit einem darauf stehenden abnehmbaren, auf 10 Kg. austarierten Milchständer angeschafft. Mit dem Ständer nun wird die Milch verteilt, je nachdem sie verwendet werden soll. Das Abziehen der jedesmaligen Tara von 10 Kg. geht bei einiger Übung rasch von statten. Bassins und Wage müssen möglichst nahe bei einander stehen. Hier werden in dieser Weise mit Leichtigkeit zwei große Alfas mit Milch versorgt und nebenbei Milch für Ortsverkauf, Versand und Käserei ausgesucht. Wagen mit Kippbassins sind nicht zu empfehlen; denn das Ausschütten der vollen Milchgefäße in das hohe Kippbassin ist bedeutend schwerer als in die auf der Wage stehenden Ständer. E. T. (36

III.

In Molkereibetrieben, wo die angelieferte Milch zur Butter- oder Käsebereitung verwendet wird, ist das Wiegen derselben dem Messen entschieden vorzuziehen, da die beim Wiegen gefundenen Resultate, falls eine gut gehende Wage benutzt wird, unter allen Umständen genau sind, während beim Messen mancherlei Verhältnisse, z. B. das Schäumen der Milch, die Temperatur usw., die Genauigkeit der gefundenen Resultate beeinflussen können.

Wenn nun, wie beim Fragesteller, die Abend- und die Morgenmilch getrennt gewogen und verarbeitet werden soll, müssen entweder zwei Vollmilchbassins dicht nebeneinander aufgestellt werden, oder das schon vorhandene Bassin wird durch eine Scheidewand in zwei Teile geteilt. Es werden nun Laufgewichtswagen in den Handel gebracht, deren kippfähiger Milchbehälter zugleich auch mittels Hebelvorrichtung drehbar ist, so daß man bei zweckentsprechender Aufstellung einer solchen Wage in der Lage ist, die Milch nach Belieben in jedes der beiden Bassins zu leeren. Hat man z. B. die Abendmilch eines Lieferanten gewogen und in das dafür bestimmte Bassin geleert, so stellt man, während der Kutscher die Morgenmilch in die Wage schüttet, den Hebel um und leert nun in das andere Bassin und so fort. Eine besondere Kennzeichnung der die Morgenmilch enthaltenden Kannen seitens der Lieferanten ist sehr zu empfehlen. Bei einer solchen Arbeitsweise verursacht die Annahme der Milch, auch wenn Abend- und Morgenmilch getrennt gewogen werden müssen, wenig Umstände und sie geht auch viel schneller von statten, als wenn zwei Wagen aufgestellt werden. Außerdem ist zur Bedienung der Wage nur ein Mann erforderlich. J. L. in L. (37

Handelsteil.

Der Hamburger Buttermarkt 1909.

Das Jahr 1909 hat uns einen viel gesunderen Handel gebracht als sein Vorgänger. Die gemachten trüben Erfahrungen des Jahres 1908 waren noch zu frisch in aller Erinnerung, als daß man nicht die damals gemachten Fehler für die Folge zu vermeiden suchte.

Bekanntlich waren die Preise in den ersten Monaten 1908 derartig in die Höhe geschnellt, und zwar für alle Sorten Butter, daß man sich allgemein vornahm, von der Sommerbutter 1908 möglichst große Quanten zurückzustellen, um dann zur gegebenen Zeit, also in den ersten Monaten 1909, noch genügend Vorräte zu haben, um die erhoffte Konjunktur ausnutzen zu können. Das Geschäft entwickelte sich aber ganz anders. Die Nachfrage nach Lager- resp. sogenannter

Eishausbutter blieb klein, weil genügend frische Butter angeliefert wurde. Somit waren Inhaber gezwungen, ihre Bestände mit Verlust zu begeben, und diejenigen, die sich zum Verkauf nicht gleich entschließen konnten, mußten später weit unter Einkauf losschlagen. Es sind viele Fälle bekannt, denen ein Verlust von 30—40 ℳ p. 50 Kg. nachgerechnet werden konnte. Auf diese Weise sind dem deutschen Butterhandel große Summen verloren gegangen, die, genau genommen, der Landwirtschaft zugute kamen, denn die verhältnismäßig hohen Preise im Juni/Juli 1908 sind nur dadurch möglich gewesen, daß sehr große Posten Butter einfach aus dem Markte genommen und in die Eishäuser wanderten. Die Spekulanten waren daher in diesem Jahre zurückhaltender und kauften lange nicht die gewohnten großen Quantitäten auf. Die weitere Folge war, daß sich dadurch die Preise im Juni/Juli 1909 auf einer niedrigeren Basis hielten.

Nun kam den Spekulanten in diesem Jahre eine allerdings nicht vorherzusehende Erscheinung zu Hilfe. Das Wetter war während des ganzen Sommers und auch des Herbstes der Produktion äußerst ungünstig. Regen und Kälte übten ihren nachteiligen Einfluß auf die Weiden und das Vieh aus und die Folge war, daß die Milch- resp. Rahmmengen sehr klein blieben und viele Molkereien 20—30 Prozent weniger Butter anlieferten als zu erwarten stand. Somit war es leicht, die aufgestapelten Vorräte günstig zu begeben, und können wir nunmehr mit fast überall geräumten Lägern das Jahr 1910 erwarten.

Die allgemeine Unzufriedenheit, die Ende 1908 über die bestehende Notierung herrschte, gab dem Verein der am Butterhandel beteiligten Firmen Veranlassung, über einen neuen Notierungsmodus zu Rate zu gehen. Man kam schließlich überein ,daß alle Firmen sich an der Festsetzung der jeweiligen Wochennotierung beteiligen sollten, indem jede Firma die ihrer Meinung nach richtige höchste Notierung abzugeben hatte. Es blieb dann einer aus fünf Herren gewählten Kommission überlassen, etwaige ganz außerhalb der Marktlage liegende Preise durch einstimmigen Beschluß als ungültig zu erklären. Der aus den verbleibenden Stimmen sich ergebende Durchschnittspreis wurde dann zur höchsten Notierung erhoben. Von dieser Neuerung versprach man sich viel Erfolg und erwartete, daß dadurch die so gehaßten Überpreise bedeutend zurückgedrängt würden. Das Jahr 1909 hat aber gezeigt, daß diese Art und Weise, eine Notierung festzusetzen, nicht in dem gedachten Sinne durchführbar sei, und daß die Überbietungen im Lande bei den Molkereien schlimmer denn je zuvor zutage traten. Dadurch mußten die hier gezahlten Überpreise in üppigster Weise in die Höhe schießen und von einer Bruttonotierung konnte schon sehr bald nicht mehr die Rede sein. Man hat sich daher entschließen müssen, diese Notierungsart in Zukunft wieder fallen zu lassen. Für das nächste Jahr ist eine Kommission von 5 Firmen gewählt, die die Notierung wieder selbständig handhaben wird und sich verpflichtet, bei der Festsetzung der Notierung so stramm als möglich vorzugehen, um keine Überpreise aufkommen zu lassen.

Ein ernstes Wort, eine Warnung an die betreffenden Molkereien, muß noch über die zum Teil recht mangelhaften Qualitäten ihrer Butter gesagt werden. Wohl kein Jahr hat so viele berechtigte Klagen über mangelhaft gelieferte Butter aufzuweisen, als 1909. Bei jedem Abschluß verspricht die Molkerei in dieser Beziehung dem betr. Käufer alles; aber versprechen und halten sind zweierlei. Hat der Händler im Laufe des Jahres mal Ursache, die gelieferte Ware zu bemängeln, dann weisen die meisten Molkereien diese Klagen kurzer Hand zurück und schenken dem Abnehmer einfach keinen Glauben. Das kann und darf nicht so weiter gehen oder der gute Ruf unserer deutschen Butter wird ganz bedeutend zurückgehen. Was nützen da alle Ausstellungen der einzelnen Provinzen, was die Beurteilungen und Prämiierungen, wenn der Erfolg in der Praxis ausbleibt! Meiner Überzeugung nach werden die heutigen sog. periodischen Butterausstellungen überhaupt nicht mehr richtig gehandhabt. Als dieselben vor zirka 15 Jahren zuerst eingerichtet wurden, war eine Besserung der Butterqualitäten ohne Frage erkennbar. Mit den Jahren ist das anders geworden. Entweder werden die Ausstellungen überhaupt nicht mehr genügend von a l l e n Molkereien beschickt, oder die Beurteilung der Richter ist lange nicht strenge genug. In beiden Fällen wären die Ausstellungen nicht nur überflüssig, sondern sie wirken geradezu schädigend für die Allgemeinheit! Denn nur die Butter der wirklich feinsten Molkereien zu beurteilen, ist unnütz, lag auch der Errichtung der Ausstellungen nicht zugrunde, und falls die Beurteilung nicht von wirklich ersten Fachleuten gehandhabt wird, die rücksichtslos alle verborgenen Fehler erkennen und aufdecken, wird die Ausstellung zur Karikatur. Die Landwirtschaftskammern der einzelnen Provinzen müssen die Ausstellungen ohne Frage einer genauen Prüfung unterziehen und erkennbare Mißstände abändern.

Nachstehend gebe ich noch einen kurzen Überblick über den Verlauf des Geschäfts in den einzelnen Wochen, resp. Monaten des verflossenen Jahres. Wir begannen mit einer Notierung am 8. Januar von 114 ℳ. Das Geschäft lag in gewohnter Weise ruhig und es hielt schwer, die frischen Zufuhren zu begeben, besonders da das Inland genügend regelmäßige Einlieferungen hatte, von mancher Seite sogar nach hier angeboten wurde. Der Handel verlief den ganzen Januar gleichmäßig still und nahm erst Anfang Februar eine feste Haltung mit steigenden Preisen an. Die letzte Februar-Notierung mit 124 ℳ konnte in der Folge nicht mehr gehalten werden. Wir gingen von Woche zu Woche langsam aber ständig zurück und erreichten am 30. April 113 ℳ. Der Mai brachte uns dann wieder

höhere Preise, da das Inland eine lebhafte Kauflust zeigte und ein Bezug von dänischer Butter, der hohen Forderungen wegen, unmöglich war. Hinzu kommt, daß der Graswuchs infolge großer Trockenheit sehr zurück ging und die Produktion aus dem Grunde eine verhältnismäßig kleine war. Erst Ende Mai trat in dieser Beziehung eine Wendung zum Bessern ein und die Folge war ein erhebliches Herabsinken der Preise. Auf 4. Juni wurde die höchste Notiz auf 109 ℳ festgesetzt und haben wir diesen Preis, von kleinen Schwankungen abgesehen, bis Ende Juli beibehalten. Erwähnt muß noch werden, daß wir am 2. Juli die niedrigste Jahresnotierung von 108 ℳ hatten. Sie war um 4 ℳ niedriger als 1908. Das schon an anderer Stelle erwähnte anhaltend ungünstige Wetter hatte schon jetzt eine kleinere Produktion zur Folge, die Preise stiegen daher schnell wieder in die Höhe. Schon die erste Augustwoche brachte eine Erhöhung von 5 ℳ, in der folgenden erreichten wir dann 120 ℳ. Diesen Preis konnten wir 4 Wochen lang halten und am 10. September auf 124 ℳ erhöhen. Die immer weiter zurückgehende Produktion mußte weitere Preissteigerungen nach sich ziehen. Am 15. Oktober erreichten wir dann die höchste Jahresnotierung von 141 ℳ. Nunmehr brach der Konsum derartig ab, daß es schon in der nächsten Woche nicht mehr möglich war, diese Notierung zu halten. Bis zum 5. November mußten wir wieder auf 132 ℳ zurückgehen, erst dann wurde die Marktlage zuversichtlicher. Nachdem wir am 19. November nochmals bis auf 138 ℳ gestiegen und jede Woche geräumte Läger hatten, verlor der Markt in der Folge etwas von seiner Festigkeit. Die Notierungen gingen langsam bis auf 130 ℳ zurück. Dann setzte das Festgeschäft äußerst lebhaft ein, die frischen Ankünfte konnten leicht begeben werden und da höhere Preise bewilligt waren, mußte die Notierung auf 133 ℳ heraufgesetzt werden.

Das Geschäft mit russischer Butter ist im verflossenen Jahre auch günstiger verlaufen als im Jahre 1908, obgleich die Konkurrenz in den Einkaufsorten Sibiriens wieder zugenommen hat. Die Gesamtzufuhren betrugen zirka 105 000/3 To., der bezahlte Durchschnittspreis für feinste Ware war 115 ℳ verzollt, also um $8\frac{1}{2}$ ℳ niedriger als der Durchschnittspreis für Ia deutsche Butter. Die im Sommer zurückgestellte Ware konnte Ende des Jahres zu zufriedenstellenden Preisen begeben werden ,so daß heute größere Lagerbestände nicht mehr zur Stelle sind. Die bezahlten Preise waren im Januar 108 bis 112 ℳ, stiegen dann bis März auf 118 ℳ, um nach und nach wieder zurückzugehen. In den nächsten Monaten hielten sich die Preise auf der Höhe von 108—112 ℳ. Nun wurden aber von Woche zu Woche höhere Preise gefordert und auch bewilligt, bis wir Mitte Dezember die höchsten Preise von 126—128 ℳ erreichten, trotzdem die Zufuhren in den letzten Monaten recht bedeutend waren und mehrmals das Quantum von 5000/3 To. die Woche überschritten wurde.

Es notieren also heute, d. h. den 31. Dezember 1909:

Hamburg	126 Mk.
Berlin	128 „
Kopenhagen	$119\frac{1}{4}$ Mk.

Wie aus der nachstehenden Tabelle noch zu ersehen, beträgt der im Engroshandel wirklich bezahlte Durchschnittspreis $123\frac{1}{2}$ Mk.

Unser Markt war im Jahre:

	1909	1908	1907	1906	1905
sehr fest, resp. fest	24	27	27	29	28
ruhig, resp. sehr ruhig	27	22	22	19	24
flau, resp. sehr flau	1	3	4	4	—
Wir hatten Preisrückgang	21	15	12	15	12
Wie hatten Preissteigerung	24	18	13	13	12

Die Monats-Durchschnittspreise, nach Wochen gerechnet, waren:

	1909	1908	1907	1906	1905
Januar	$113\frac{3}{4}$	$134\frac{3}{3}$	$124\frac{1}{4}$	$127\frac{1}{2}$	118
Februar	$121\frac{3}{4}$	$143\frac{3}{4}$	$122\frac{1}{2}$	129	$121\frac{1}{4}$
März	120	$129\frac{1}{2}$	116	$127\frac{4}{5}$	$121\frac{3}{5}$
April	$114\frac{4}{5}$	$118\frac{1}{2}$	$106\frac{3}{4}$	$117\frac{3}{4}$	$115\frac{1}{2}$
Mai	$120\frac{1}{4}$	$118\frac{4}{5}$	$112\frac{1}{5}$	114	109
Juni	$110\frac{1}{4}$	$112\frac{1}{2}$	$109\frac{1}{2}$	109	$108\frac{4}{5}$
Juli	$109\frac{1}{5}$	$117\frac{4}{5}$	111	114	$119\frac{1}{2}$
August	$118\frac{3}{4}$	122	$115\frac{4}{5}$	$123\frac{4}{5}$	$125\frac{1}{2}$
September	$125\frac{3}{4}$	$123\frac{3}{4}$	125	127	128
Oktober	137	$130\frac{2}{5}$	$131\frac{3}{4}$	$129\frac{1}{2}$	128
November	$134\frac{3}{4}$	$124\frac{1}{2}$	$130\frac{2}{5}$	$128\frac{3}{5}$	$128\frac{1}{2}$
Dezember	$130\frac{2}{5}$	$118\frac{1}{5}$	$128\frac{3}{5}$	$127\frac{1}{4}$	$126\frac{2}{5}$

Die Jahres-Durchschnittspreise:

1909	1908	1907	1906	1905
$121\frac{1}{2}$	$124\frac{1}{2}$	119,48	123	$120\frac{5}{6}$

Die niedrigsten Kurse hatten wir:

1909: 2. Juli 108 Mk., 1908: 5—12. Juni 112 Mk., 1907: 12.—19. April 105 Mk., 1906: 1. Juni 107 Mk. 1905: 2. Juni 105 Mk.

Die höchsten Kurse hatten wir:

1909: 15. Oktober 141 Mk., 1908: 14.—21. Februar 148 Mk.. 1907: 25. Oktober bis 1. November 136 Mk., 1906: 21. Dezember 134 Mk., 1905: 24. November 130 Mk.

Die im Großhandel bezahlten Monats-Durchschnitspreise waren:

Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Novbr.	Dezbr.
112	123	120	116	122	113	113	121	130	142	137	133

Der Jahres-Durchschnitt $123\frac{1}{2}$ Mk.

Hamburg, Dezember 1909. A. F. C. Fick.

[illegible]a[illegible]en.

Molkerei R. Durch Beschluß der Generalversammlung kann die Erhöhung des Geschäftsanteils vorgenommen werden. Sobald dieser Beschluß vom Gericht eingetragen worden ist, kann der Vorstand der Genossenschaft die Einzahlung im Wege der Klage erzwingen. Wenn sich also der eigensinnige Genosse noch weigern sollte, so kann er mit Erfolg verklagt werden. Aber wollen Sie dem thörichten Menschen nicht erst nochmals auf die unvermeidlichen Folgen des Prozesses aufmerksam machen? Es ist doch Geldvergeuden,es wegen solch einer klaren gesetzlichen Verpflichtung zu einer gerichtlichen Klage kommen zu lassen! Oder leidet der Mann an Geldüberfluß oder Prozeßhanselseuche? — Die Herabsetzung des Geschäftsanteils kann zwar auch durch die Generalversammlung beschlossen werden. Es dauert aber ein Jahr, bis dieser Beschluß Rechtskraft erhalten kann. Wir halten solch einen Beschluß für gänzlich verfehlt. Fr. (26

Konsum=Verein. Zur Verzinnung Ihrer Milchkannen können Sie das Anstrichverzinnungsmittel „Epikassit" verwenden. Die eingerosteten Stellen müssen vor dem Auftragen sauber gereinigt werden, sonst hält sich das Zinn nicht. Sie wählen am besten die bleifreie Marke A. Geliefert wird „Epikassit" vom Metallanstrichsyndikat in Berlin. (70

J. in M. Zur Feststellung eines etwaigen Magermilchzusatzes zur Vollmilch empfehlen wir Ihnen die Anwendung von Phenophtalein, welches Sie nebst Gebrauchsanweisung von der Firma Carl Mann, Hildesheim beziehen können. (72

J. W. Sie unterstehen der Gewerbe=Ordnung. Die betreffenden Plakate müssen Sie aushängen. Auch haben Sie eine Lohnliste zu führen, aus welcher die Gehaltsverhältnisse Ihrer Angestellten ersichtlich sind. (64

M. N. 100. Ihre Frage ist nicht recht verständlich. Hundert Kilo einer 3 prozentigen Milch ergeben 3,39 Kg. Butter. Der Fettgehalt normaler Butter beträgt etwa 85 Prozent. (43

P. K. Die Anmeldung Ihres Betriebes hat bei der Berufsgenossenschaft in Berlin W., Zietenstraße 6 zu erfolgen. Von dort erhalten Sie auch die Anmeldeformulare. (58

Z. in B. Mündliche Vereinbarungen neben einem schriftlichen Vertrage haben vollkommene Gültigkeit, soweit sie nicht bestritten werden oder sich eventuell beweisen lassen. (23

W. F. Verschlechterungen in den gemieteten Räumen, die durch den vertragsmäßigen Gebrauch herbeigeführt sind, hat der Mieter nicht zu vertreten, im übrigen muß er die Räume aber so zurückgeben, wie er sie übernommen hat. Daraus ergibt sich, daß Sie die von Ihren Transmissionen herrührenden Löcher zumachen lassen müssen. — Der Gutsbesitzer muß für die Dauer des Milchlieferungsvertrages ungefähr die gleiche Anzahl Kühe halten und Ihnen davon die Milch liefern ,wie in den ersten Vertragsjahren. Geht das Milchquantum infolge von Seuchen oder schlechten Futterverhältnissen zurück, so hat das der Gutsbesitzer nicht zu vertreten. stellt er aber willkürlich Mastvieh statt Milchvieh ein, so ist er Ihnen für die ausfallende Milchlieferung schadenersatzpflichtig. (51

M. G. in P. Für die Kündigung bzw. den Austritt aus einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung ist in erster Linie dasjenige maßgebend, was darüber im Gesellschaftsvertrage vereinbart ist. Fehlen solche Vereinbarungen, so sind die §§ 60—62 des Gesetzes betr. die Gesellschaft mit beschränkter Haftung maßgebend. (52

D. in L. Direkt Nachteiliges können wir Ihnen über den angefragten Molkerei=Gründer nicht mitteilen. Bei jedem Ankauf von Milchlieferungsverträgen ist selbstverständlich größte Vorsicht geboten. (42

H. in W. Die Schutzmarke auf Käseetiquetts hat doch keinen andern Zweck, als daß kein anderer die gleichen Etiquetts benutzen darf. Dagegen darf jeder denselben Käse auf dieselbe Art nachmachen. Auch gegen Mitteilung der Fabrikationsmethode durch Ihr Personal an andere bietet Ihnen die Schutzmarke keinen Schutz. — Der Handwerker braucht den reparierten Gegenstand nur gegen Entrichtung der Kosten herauszugeben. Es wird Ihnen nichts andres übrig bleiben, als zu bezahlen, denn eine strafbare Handlung liegt in der Zurückbehaltung des Gegenstandes nicht. (11

A. B. W. Es ist nicht möglich, uns aus Ihrer Schilderung ein klares Bild der Sachlage zu machen. Wenn aber das Gericht Kosten gegen Sie festsetzt, so läßt sich auch annehmen, daß Sie zur Bezahlung verpflichtet sind. Weigern Sie sich, so kann sofort zur Pfändung geschritten werden. (49

B. in A. Sie haben u. E. von vornherein den Fehler gemacht, daß Sie den kranken Lehrling in Pflege behalten haben. Sie hätten sofort verlangen müssen, daß er auf Kosten der Krankenkasse in ein Krankenhaus aufgenommen wurde. Jetzt können Sie sich nur an denjenigen halten, welcher den Beinbruch verschuldet hat. — Der Molkereigründer, bei welchem Sie hereingefallen sind, befindet sich bereits in gerichtlicher Untersuchung. Näheres hierüber, sowie über seine Vermögensverhältnisse wissen wir aber nicht. Sie können ja Ihren Fall der zuständigen Staatsanwaltschaft anzeigen, soweit die von Ihnen verlangte Kaution in Betracht kommt. Wegen Ihrer Gehaltsforderung müssen Sie bei dem Gewerbegericht am Ort des Schuldners klagbar werden. (47

H. in J. Durch das Krankwerden ist der Gehülfe ohne sein Verschulden für die letzten 7 Tage an der Verrichtung seiner Dienste verhindert und hat deshalb gemäß § 616 B.G.B. auch für diese Zeit Anspruch auf Lohn. Etwa baar an den Gehülfen gezahltes Krankengeld können Sie jedoch vom Lohn in Abzug bringen. (75

J. S. Wegen Verheiratung braucht das Dienstmädchen die vereinbarte Dienstzeit von einem Jahre nicht auszuhalten. Es kann aber nach § 148 der preuß. Gesindeordnung niemals anders als zum Schluß eines Quartals den Dienst verlassen. (76

W. M. Ihr bisheriger Butterabnehmer erscheint uns, soweit aus Ihrer Anfrage zu beurteilen, überhaupt nicht berechtigt, Geld für die Dezemberlieferungen zurückzubehalten. Um Ihnen zu sagen, wieviel Schadenersatz er beanspruchen kann, dazu ist die ganze Anfrage viel zu unklar. Ein mündlicher Vertrag ist genau so gültig wie ein schriftlicher, nur können leichter Meinungsverschiedenheiten darüber bestehen, was mündlich abgemacht ist. (84

R. O. in N. Es ist ja möglich, daß Sie von dem einen Lieferanten längere Zeit verfälschte Milch erhalten haben, aber durch die uns mitgeteilten Untersuchungsresultate der Milch läßt sich das nicht mit Sicherheit beweisen. Auf eine so unbestimmte Redensart des Schweizers, wie: „Er habe das schon lange gewußt", können Sie keinen erfolgreichen Prozeß oder eine Anklage aufbauen. Kann dagegen der Schweizer unter Eid aussagen, daß er gesehen hat, daß die Frau des Lieferanten die Milch verfälscht hat, dann läßt sich allerdings etwas unternehmen. Kann er das nicht, so lassen Sie die Sache jetzt am besten auf sich beruhen. (2158

F. S. in B. Über die bereits mehrfach erwähnte Hamburger Käsefirma teilen Sie uns heute einen weiteren Fall mit, wonach Ihnen von dem Vertreter der Firma nach Besichtigung für Ihren vollfetten Tilsiterkäse ein Preis von 53—55 Mark „in Aussicht gestellt" wurde. Sie sandten daraufhin an die Firma ab und erhalten nach einigen Wochen eine Abrechnung, welche netto 38,30 Mark pro Zentner ergab. Motiviert wurde dieser niedrige Preis mit der kurzen Bemerkung: „Die Ware hatte unter der starken Kälte zu sehr gelitten und war zu abweichend." — Nachdem Ihre wiederholte Klageandrohung bisher ohne Erfolg geblieben ist, befürchten wir, daß Sie auf diesem Wege nichts erreichen werden. (79

S. in H. Wenn Sie Ihre vertragsmäßigen Rechte in Bezug auf den vereinbarten Mindestfettgehalt der Milch wahrnehmen wollen, so dürfen Sie sich nicht mit einer einmaligen Untersuchung begnügen, sondern Sie müssen häufiger untersuchen, etwa in jeder Woche. Erst dadurch bekommen Sie eine sichere Unterlage für einen etwaigen Prozeß. Hat die Milch vorübergehend mal nicht den Mindestfettgehalt gehabt — worüber bei 300 Liter Tagesquantum je nach vorgenommener Probeentnahme auch noch Differenzen bestehen können — so sind Sie noch längst nicht berechtigt, nun für die ganze fernere Vertragsdauer die Milchannahme verweigern zu können. (36

Molkerei H. Trotzdem am 7. Januar das Niveau der Hamburger Butternotierung um 10 Mark erhöht worden ist, wie die Kommission es im Oktober v. Js. beschlossen hat, ist anzunehmen, daß auch im Jahre 1910 das Notierungsniveau immer mehr nach unten sinken wird, wie es nun schon seit vielen Jahren der Fall war. Für die ersteren Monate 1910 wird daher wohl ein größerer Abzug von der Notierung gerechtfertigt sein, später aber nicht mehr. Es läßt sich darüber nichts vorhersagen, bevor man die Gestaltung der Notierung und ihr Verhältnis zu der Berliner Notierung und zu den Hamburger Auktionspreisen nicht übersehen kann. Wer auf die Hamburger Notierung einen Abschluß macht, muß derartige Schwankungen und Unsicherheiten mit in Kauf nehmen. [2073

G. in G. Es ist uns nicht möglich gewesen, die früher mal im Jahre 1908 erwähnten Gerichtsentscheidungen heute auffinden und Ihnen zusenden zu können. Es würde das auch für Sie so gut wie gar keinen Zweck haben, denn in jeder Klagesache sind die zu Grunde liegenden Tatsachen andere und jedes Gericht urteilt lediglich auf Grund des vorliegenden Tatbestandes nach eigenem Ermessen und läßt sich weder durch seine eigenen früheren, noch durch Entscheidungen anderer Gerichte beeinflussen. [2045

C. U. In dem Kaufvertrage über die Handmolkerei ist kein Unterschied gemacht zwischen bisherigen oder neu hinzutretenden Lieferanten, ebensowenig zwischen Lieferanten mit oder ohne Vertrag, sondern sobald die tägliche Milchlieferung die im Vertrag angegebene Höhe erreicht hat, ist die zweite Ratenzahlung fällig. Ihrer Ansicht, daß dies erst der Fall sei, wenn die übernommenen oder vertraglich verpflichteten Lieferanten das tägliche Quantum erreicht hätten, können wir nicht beipflichten. [6

A. in B. Der Verkäufer einer Molkerei hat lediglich die Pflicht, den Käufer über alle in Betracht kommenden Verhältnisse wahrheitsgemäß aufzuklären. Hat er dies getan, so kann er später nicht haftbar gemacht werden, wenn durch Abgang von Lieferanten oder durch andere unvorherzusehende Umstände das Milchquantum kleiner wird. Ihre Darstellung weicht von derjenigen der Gegenpartei erheblich ab; wer Recht hat, kann schließlich nur das Gericht entscheiden. Da der Ausgang eines Prozesses für jede Partei unsicher ist, so liegt es in beiderseitigem Interesse, durch gegenseitiges Nachgeben eine gütliche Einigung herbeizuführen. [7

S. S. Nach unserer Überzeugung können Sie weder gegen Ihren Vorbesitzer noch gegen den Lehrer, welcher vor 8 Jahren die jetzt vom Gericht als ungültig erklärten Verträge abgeschlossen hat, mit Aussicht auf Erfolg vorgehen. Der Vorbesitzer wäre nur dann haftbar, wenn er gewußt hätte, daß die Verträge ungültig waren. Es ist aber anzunehmen, daß der Vorbesitzer von der Gültigkeit der Verträge überzeugt war. Den Lehrer beim Staatsanwalt wegen Betrugs anzuzeigen, verursacht Ihnen keine Kosten, nur müssen Sie die nötigen Beweise erbringen können. [2171

W. in N. Um in Berlin eine Stellung im Molkereifach zu erlangen, erlassen Sie zweckmäßig ein Inserat in unserer Zeitung. [18

C. F. Wenn Sie neben der Milchannahme und Maschinenbedienung auch noch den Kessel zu heizen haben, ob dann der Kreisarzt verlangen kann, daß Sie einen hellen Waschanzug tragen? Das kann er natürlich nicht verlangen. Für das Kesselheizen paßt ein heller Anzug nicht. Der würde hierbei doch bald „dunkel" werden. Tragen Sie Ihre dunkle Kleidung nur ruhig weiter, auf die Farbe des Anzuges kommt es weniger an, als darauf, daß er sauber ist. [19

Molkerei B. Ob die dortige Molkerei verpflichtet ist, für die Milchfuhrleute Wegegeld zu zahlen, können wir nicht wissen. Das richtet sich ganz nach den dort geltenden Bestimmungen. Näheres hierüber können Sie bei der Orts= oder Kreisbehörde erfahren. [13

Zentral=Molkerei D. Der Kreisarzt kann nicht verlangen, daß der Meier einen Waschanzug tragen soll. Höchstens kann er fordern, daß das Molkerei=Personal sauber gekleidet ist. Die weitere Forderung des Kreisarztes, den Milchkühler sofort nach Gebrauch zu reinigen, ist ebenfalls unberechtigt, oenn die sofortige Reinigung ist nicht immer durchzuführen. Auch kann von einer Schädigung in hygienischer Beziehung dadurch, daß der Kühler mal eine Stunde ungereinigt steht, keine Rede sein. Die abfällige Kritik des Hübnerschen Milchsiebes ist uns unverständlich. Von anderer Seite wird das Hübnersche Sieb gelobt. Auch die D. L.=G. hat dasselbe seinerzeit als „neu und beachtenswert" bezeichnet. Betreffend Ihrer letzten Frage, was Sie nun zu tun haben, meinen wir: Arbeiten Sie zunächst nur ruhig weiter und lassen Sie die Dinge an sich herankommen. Wie aus vereinzelt bei uns einlaufenden Anfragen hervorgeht, scheinen mitunter die Kreisärzte bei den Molkerei=Revisionen, wohl infolge ihrer mangelnden Fachkenntnis, Übergriffe zu machen. Wir bitten diejenigen Leser, welche diesbezügliche Erfahrungen gemacht haben, uns hierüber zu berichten, um Stellung hierzu nehmen zu können. Vorweg möchten wir bemerken, daß es zweckmäßig ist, auch bei scheinbar unberechtigten Forderungen und Ausstellungen der Aufsichtsbeamten sich nicht hinreißen zu lassen; mit Freundlichkeit und guten Versprechungen kommt man gewöhnlich am weitesten. (29

S. M. S. So weit wir unterrichtet sind, hat sich der Bergedorfer Rückkühlerhitzer gut bewährt. — Um eine Fälschung der Vollmilch durch Magermilch festzustellen, pflegt man in Molkereien auf dem Lande, wo die Magermilch allgemein an Vieh verfüttert wird, Phenolphtalein der zurückzugebenden Magermilch beizumischen. Dieses Mittel dürfen Sie Ihrer für den Stadtverkauf bestimmten Magermilch aber nicht zusetzen, da dieselbe für den menschlichen Genuß verwandt wird. (27

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

12. Jan. Ia 122—126/128 **Mk.**, IIa 118—125 **Mk.**, IIIa 116—120 **Mk.**, abfallende 110—115 Mk. Tendenz: ruhig.

8. Jan. Ia 126—128 **Mk.**, IIa 124—125 **Mk.**, IIIa 115—120 **Mk.**, abfallende 110—116 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 13. Januar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 101 Kronen (ca. 113,50 Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 12. Jan. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 112—115 Mk.

Kaufbeuren, 13. Januar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 13. Januar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt unverändert. Die Zufuhren inländischer Butter zeigen eine weitere Zunahme und lassen sich dieselben nur langsam räumen. Sibirische Qualitäten fehlen vollständig und sind untere Sorten zum 1,30 = und 1,20 = Verkauf gefragt.

Berlin, 13. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 12. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist noch keine Besserung eingetreten. Bei reichlichen Zufuhren, bleibt die Kauflust nur auf den notwendigsten Bedarf beschränkt, trotzdem konnten sich Preise behaupten.

Berlin, 12. Januar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Aschjun. Sibirische Butter, in allerfeinster Qualität, kommt nur in kleinen Mengen an und sind die Einkaufspreise hierfür sehr hoch, so daß es kaum lohnt, welche zu beziehen. Geringe Qualitäten zum 1,20 Ausstich sind dagegen sehr gefragt und lassen sich gut räumen. Erzielt wurde für russische und sibirische Butter 112—123 Mk.

Hamburg, 13. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die diesmalige Berichtwoche eröffnete in sehr flauer Haltung; hervorgerufen einerseits durch die billigen dänischen Offerten, andererseits durch die zunehmende deutsche Produktion. Mitte der Woche trat eine kleine Besserung ein und zwar auf Grund der Tatsache, daß sich ein gewisser Spekulationsbedarf geltend machte. Die Spekulation hält den jetzigen Preisstand für billig genug, sich für den Osterbedarf 2c. Ware zurückzustellen.

Hamburg, 13. Januar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Die angekündigte Erhöhung unserer Notierung um 10 Mk. per Ztr. fand in der letzten Woche statt. Die Tagesnotiz wurde also 136 Mk. Da wirklich allerfeinste Ware à 126—127 Mk. gehandelt wurde, war der Aufschlag also in der Tat als außerhalb der Marktlage liegend geschehen. Das dieswöchige Geschäft verlief ebenfalls sehr ruhig, die Nachfrage beschränkte sich im großen und ganzen auf den hiesigen Platzverkehr. Vom Inlande liefen nur kleine Aufträge ein, denn die meisten Plätze haben überreichliche Zufuhren, bieten zum Teil sogar zu mäßigen Preisen nach hier an. Jedenfalls ist es bis heute noch nicht möglich gewesen, die frischen Zufuhren zu begeben, obgleich Inhaber gewillt sind, ihre Vorräte preiswert abzustoßen. Alle ausländischen Märkte melden eine flaue Lage des Handels; die Notierungen gingen weiter zurück. Kopenhagen meldet einen Abstrich von 2 Kr., notiert 101 Kr. = 113½ Mk. Trotzdem blieb die Stimmung unfreundlich, da sowohl England als natürlich auch Deutschland nur wenig Aufträge erteilten und größere Untergebote abgaben. Die allgemeine Frage ist nun, ob unsere Notierung bestehen bleibt oder, der Marktlage entsprechend, ermäßigt wird. Es braucht nicht betont zu werden, daß unter normalen Verhältnissen eine Herabsetzung eintreten würde, doch erscheint es sehr fraglich, ob unsere Kommission sich dazu verstehen wird. Eine übermäßig hohe Notierung ist natürlich ebensowenig beliebt wie eine entgegengesetzte. Selbst die Landwirtschaft will keine Illusionsnotiz haben, es ist nur schwer, normale Verhältnisse im Lande herzustellen, wenn nicht wirklich äußerst stramm notiert wird. Man tut daher gut, nur zu festen Preisen und nicht auf Basis der Notiz zu kaufen. Das Geschäft mit russischer Butter war sehr klein. Neue Ankünfte sind nicht zur Stelle, da der fällige Dampfer noch nicht eingelaufen. Ältere Ware wird mit 112 bis 115 Mark gehandelt. Feinste Qualitäten fehlen. Wir erwarten nur zirka 1100 Tonnen Zufuhr.

Hildesheim, 14. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Seit einigen Tagen kommt doch endlich eine leichte Besserung der Marktlage zum Ausdruck. Wohl bietet das Ausland billiger an, doch lassen die Preise noch keinen Nutzen. Mit Rücksicht auf die Produktion, die kleiner ist als vor 12 Monaten, werden sich die hohen Preise noch für viele Wochen behaupten. Die Nachfrage ist reger und konnten die Preise etwas erhöht werden.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 119—122 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig

Leipzig, 13. Januar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt noch immer recht ruhig. Die Detaillisten klagen über schwachen Absatz, nur feinste Sachen räumen sich zu den bestehenden Preisen, manches was qualitativ nicht auf der Höhe, geht zu Lager.

Preise für feinste Tafelbutter 126—128 Mk., II. Sorten 118—123 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission).

Dresden, 12. Jan. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Infolge der hohen Preise ist der Absatz äußerst schleppend und liegt das Geschäft nach wie vor sehr ruhig. Bei der milden Witterung ist auf eine Abnahme der Produktion noch nicht zu rechnen und können die reichlichen Einlieferungen nur zum Teil plaziert werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 131—— Mk., feinste 127—129 Mk., II. Qualität 122—126 Mk., III. Qualität 114 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 13. Januar. Bericht von Gebr. Rößler. Die ruhige Geschäftslage hat sich immer noch nicht geändert. Die Preise blieben die gleichen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 126—128 Mk., Ia 123 bis 125 Mk., IIa 120—123 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 12. Jan. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Wie die Witterung, so zeigt auch das Geschäft hier seit einigen Wochen ein sehr flaues Gepräge. Die Zufuhren konnten demnach nicht geräumt werden trotz billigerer Angebote.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 13. Jan. Bericht von J. Themans Izoon. Das Geschäft in feinster holländischer Molkereibutter hatte in den beiden ersten Januar-Wochen wenig Lebhaftigkeit, so daß Notierung Freitag auf 54,— fl. gesunken ist. Nur in billigeren Sorten war der Handel besser. Wahrscheinlich werden wir morgen der heutigen Herabsetzung der dänischen Notierung noch mit einer kleinen Ermäßigung folgen müssen, obwohl die kleine Produktion wohl zu jetzigen Preisen, sei es denn schleppend und ohne Nutzen, an den Mann zu bringen ist. Prima Molkereibutter notiert 114—117 Mk. pro 100 Pfd.

Käse.

Berlin, 13. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 13. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 M, Romadour pro pro 50 kg 60 M, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 12. Januar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 34—35 Mk., Limburger prima 32—33 Mk., Limburger sekunda 29—30 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 37—39 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 12. Jan. Auftrieb 4006 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 1764 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 43—60 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 36—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 19—25 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—18 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft mit Läufern; Ferkel lebhafter; letztere im Preise höher.

Hannover, 13. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1009 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 72—74 Mk., Klasse IV 71—72 Mk., Klasse V 67—69 Mk., Klasse VI 65—70 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 13. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1366 Stück. Preise: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 69,00 bis 70,00 Mk., Sauen 60,00—67,00 Mk., Ferkel 64,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ruhig.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 1 Mark höher.

Hamburg, 14. Januar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **129—137 Mk.**, IIa **120 bis 122 Mk.** Tendenz: ruhig.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	12	17201	72 58	bis bis	63 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	13	1399	71	bis	63	20—24 % Tara	langsam
Hannover	13	1009	74	bis	67	Schlachtgew.	langsam
Leipzig	13	1468	73	bis	66	„	langsam
Dresden	13	2272	76	bis	70	„	langsam
Chemnitz	13	521	79	bis	76	„	—
Dortmund	13	170	73	bis	70	„	mittel
Duisburg	12	103	73	bis	70	„	mäßig
Barmen	12	887	74	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	13	1710	72	bis	63	„	ruhig
Frankfurt a. M.	13	1181	76	bis	74	„	mittel
Stuttgart	13	701	76	bis	73	„	mäßig
Nürnberg	12	—	75	bis	73	„	—
Breslau	12	2020	74	bis	64	„	langsam
Stettin	13	343	70	bis	65	„	schlepp.
Posen	12	486	57	bis	50	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	13	960	56	bis	53	„	fest
Mülhausen i. E.	12	583	61	bis	59	„	—
München	12	3731	58	bis	50	„	schlepp.

Futtermittel.

Magdeburg, 13. Januar. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Januar 117 Mk., März-September 1910 118 Mk.

Mais Januar 123 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Januar 133 Mk., März-September 1910 135,00 Mk.

Mais Januar 155,00 Mk., April-Oktober 157,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Wittenberge-Magdeburg. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Januar 150 Mk., Januar-Juni 1910 148 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,50 Mk. per Ctr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Januar-April 8,75 „ „ „ „ „ „ „

Berlin, 13. Januar. Mais amerik. mixed 159—163 Mk., runder 156—160 Mk., Gerste russ. 129—135 Mk.

Hamburg, 13. Januar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 120,50 Mk. La Plata cif April-Mai 119,00 Mk. Gerste, russ., cif Januar 114,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

Chiffre	Briefe	Chiffre	Briefe
LS 423	2 Br.	289	4 Br.
296	9 „	371	8 „
Z 9729	5 „	KW 510	3 „
AD 414	3 „	LM 636	6 „
442	5 „	533	2 „
362	11 „	545	5 „
AL 374	1 „	LM 627	1 „
BN 333	1 „	498	1 „
419	1 „	633	3 „
418	3 „	440	2 „
BP 312	1 „	639	4 „
H 334	1 „	506	1 „
AZ 147	2 „	462	1 „
368	1 „	MW 568	4 „
LL 359	3 „	592	3 „
EM 340	1 „	593	2 „
SR 230	5 „	576	11 „
HK 9370	3 „	574	5 „
9533	6 „	AD 570	10 „
365	2 „	HH 461	2 „
251	8 „	470	4 „
379	3 „	K 507	16 „
396	4 „	476	6 „
395	6 „	541	3 „
322	2 „	598	12 „
A 162	1 „	1366	2 „
W 160	5 „	603	1 „
274	4 „	602	3 „
9	1 „	PW 7365	3 „
4	8 „	PB 487	6 „
106	2 „	AB 566	11 „
375	1 „	5894	2 „
EK 134	8 „	E 468	11 „
HL 347	5 „	AS 454	6 „
321	4 „	455	5 „
BO 388	13 „	AL 517	15 „
DKP 9685	1 „	528	3 „
K 409	12 „	527	20 „
EM 9684	1 „	117	2 „
61	5 „	622	8 „
MB 293	7 „	579	1 „
SN 310	3 „	505	4 „
26	3 „	383	1 „
H 302	7 „	AZ 542	6 „

☞ Chiffre-Inserate ☜

werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Stellen-Angebote.

Erfahrener Fachmann, nicht unter 25 Jahre, als

Reisender

für Molkereibedarfsartikel von erstem Hause gesucht. Ausführliche Angebote unter Z. 970 an diese Zeitung erbeten.

Ein tüchtiger zuverlässiger **Molkereibetriebsleiter** für 1. April 1910 gesucht. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüche erbeten (931 **Molkerei-Gen. Groß-Felda** (Oberh.)

Lehrling.

Suche zu baldigem Antritt einen kräftigen, strebsamen jungen Mann, nicht unter 16 Jahre, als Lehrling für beschränkten ländlichen Großbetrieb. Bedingungen sehr günstig. Vergütung wird gewährt. (551 Inspektor **Prieß, Trabuhn** i. Hann.

Ein zuverlässiger, solider

Gehülfe

nicht unter 20 Jahre alt, gesucht für Kessel und Maschinen. Gehalt 35 Mark u. freie Versicherung. (835 **C. Sprenger, Hess. Oldendorf.**

Suche für meine Harzkäserei mit Kraftbetrieb einen (739 **tüchtigen Gehülfen** zu sofort oder später. Derselbe muß selbständig arbeiten und evtl. mit Pferden umgehen können. Stellung dauernd. **Chr. Freye, Gommern** (Bez. Magdeburg).

Zum 23. Januar ein williger

☞ **Gehülfe** ☜

gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht und mit Pferden umgehen kann. Anfangsgehalt 25 ℳ und Trinkgeld. Off. an **Piachnow, Molkerei Scholen bei Bilsen** (Bez. Bremen). (760

Da mein jetziger (755

☞ **Gehülfe** ☜

Verwalterstellung übernimmt, suche zu sofort anderen zuverlässigen jungen Mann. Off. nebst Zeugnisabschr. erbittet Hildebrand, Molkerei Dransfeld (Hannover).

Für meine Privatmolk. in **Laun,** Böhmen, suche z. sofort. Antr. tücht. **Gehülfen** für Butterei. Ders. muß auch erfahr. sein in Tils. Käserei u. mich in Abwesenh. wöch. 4 Tage vertr. Fr. Stat. exkl. Wäsche u. 35 Mark Stelle angen. und dauernd. Ges. an Adresse **Jos. Koberer, Molk.-Verwalter; Bauschowitz-Theresienstadt,** Nordböhmen. (652

Suche sofort oder später jungen, angehenden (672

Gehülfen

für beschr. Betrieb. Nachm. Kontorarbeit. Offert. mit Gehaltsforderung erbittet

Alb. Stendel, Immekath b. **Bandau** Station Klötze.

Suche zum 1. Febr. einen jung.

Gehülfen

als ersten. Verlangt wird hauptsächlich tadellose Handschrift u. sich. Rechnen, da ca. 300 Genossen vorhanden sind. Gehalt 30 Mk. ohne Abzug. (735 **Molk. Gr. Garde, e. G.,** Kr. Stolp. **G. Kohlhoff,** Molkereiverwalter.

Junger Molkereigehülfe welcher auch mit der Tilsit. Käserei vertraut sein muß, findet zum 22. d. Mts. dauernde Stellung. Anfangsgehalt monatl. 35 Mk. und fr. Stat. Off. mit Altersang. erb. 800) Molkerei-Gen. **Gumbinnen.**

Ein junger, tücht. Gehülfe

der sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 18. Jan. eintreten. Beschränkt. Betrieb. Gehalt 25 Mk. Kassen frei. (816 **Johs. Paschen, Everingen** Post Rätzlingen, Bez. Magdeburg

---

In hiesiger Gen.-Molkerei findet zu Ostern ein junger Mann unter günstigen Bedingungen Aufnahme **als Lehrling.** 804) Molk.-Gen. **Mirow,** M.-Str.

Gesucht ein praktisch erfahrener

☞ **Fachmann** ☜

zur Leitung einer Kaseinfabrik. Französische Sprache Bedingung. Zuschriften unter **K. W. 510** an diese Zeitung.

Junger Gehülfe,
ordnungsliebend und strebsam, zum baldigen Antritt für hiesige Molkerei gesucht. Offerten an (694
Molkerei Selchow, Kr. Greifenhagen.

Suche zum 19. ds. Mts. einen jungen, fleißigen und sauberen
Gehülfen,
der mit Kessel, Maschine, Centrifuge und Eismaschine gut vertraut ist und sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbittet (826
Kreuzburger Molkerei, Kreuzburg i. Oberschlesien.

Suchen zum baldigen Antritt ein. ordnungsliebenden, strebsamen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 Mk. ohne Abzug nebst freier Wäsche. (828
Molkerei=Gen. **Nessin** b. Kolberg. **C. Krüger.**

Gesucht wird zum möglichst baldigen Antritt ein tüchtiger zuverlässiger (883
Gehülfe.
Solche, welche mit in der Mühle behilflich sein wollen, und einen Schrotgang bedienen können oder sich hierin ausbilden wollen, erhalten den Vorzug. Gehalt 30 ℳ, bei Zufriedenheit Zulage. Off. erbittet **Peter Heuer,** Schneverdingen in Lüneburg.

Suche zum 1. Februar oder etwas später einen tüchtigen ersten (982
Gehülfen,
es wollen sich nur tüchtige, strebsame und junge Leute melden, welche mit allen Facharbeiten vertraut und an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt sind und auch etwas Kontorarbeiten verstehen. Gehalt 40 ℳ bei freier Station, bei zufriedenstellenden Leistungen Zulage bis 50 ℳ. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet
C. Höcker, Zentral=Molkerei **Wiedenbrück.**

Suche zum 1. Februar einen tüchtigen, soliden, sauberen (1003
Gehülfen,
für Kessel, Maschine, Separatoren und zur Hilfe in der Butterei. Gelegenheit, sich mit Kühlanlage vertraut zu machen. Gehalt 30 ℳ. Off. mit Zeugnisabschriften erb. **Albert Trachsel,** Betriebsleiter, **Schwaförden,** Bez. Bremen.

Wir suchen für sofort einen tüchtigen jungen (1012
Gehülfen
für Käserei= und Quarkfabrikation.
Molkereigenossenschaft Arnsdorf b. Liegnitz. Heinrich, Inspektor.

Zum 1.—15. Februar ein tüchtiger und im Heizen einer Lokomobile gewandter
Gehülfe,
der auch im Stalle mithilft, gesucht. Offerten unter **H. 1013** an diese Zeitung erbeten.

Suche für gleich oder später für einen jungen (993
Molkereigehülfen
Stellung in einer größeren Molkerei im Rheinland oder Süddeutschland. Antritt gleich oder etwas später.
Molkerei Warnau b. Marienburg.

Gehülfe gesucht.
Zu sofortigem Eintritt wird ein gewandter Gehülfe gesucht, der Kessel und Kühlmaschine (Kohlensäure) zu versehen und sonst mit Hand anzulegen hat. Gehalt 90 ℳ, bei guten Leistungen steigend. Angenehme Stellung. (921
Milch=Kühlanlage Mehrhoog bei Wesel.

Suche zum 20. Januar einen tüchtigen (914
Gehülfen
der keine Arbeit scheut.
J. Kümmin, Verwalter Dampfmolkerei **Spuken** (Ostpr.).

Suche zum 1. Februar einen
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Es wollen sich nur solche melden, die ihr Fach verstehen und sich willig jeder Arbeit unterziehen. Zeugnisse mit Altersangabe u. Gehaltsansprüchen an
Marie Brümmer, Molk. Ducherow in Pommern. (907

Junger, gut empfohlener u. properer Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten sofort gesucht. Gehalt 25 ℳ pro Monat und freie Station. (920
Dampfmolkerei Cletzen(Kr.Delitzsch).

Ein tüchtiger und selbständig arbeitender (926
Gehülfe
für dauernde und familiäre Stellung gesucht. Freie Kassen und Wäsche. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
Molkerei Rumbeck b. Hameln.

Wir suchen zu sofort für die Zeit von jetzt bis 1. April d. Js. einen zweiten (935
Gehülfen
bei 25 ℳ Gehalt ohne Abzug.
Molkerei = Genossenschaft Eimbeckhausen (Hannover).

Gesucht zum 20. Januar ein solider, fleißiger, williger (1031
Gehülfe,
der an peinlichste Sauberkeit gewöhnt und durchaus zuverlässig ist. Gehalt monatlich 45 ℳ bei freier Station. Junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist und sich vor keiner Arbeit scheuen, wollen Offerten nebst kurzem Lebenslauf u. Zeugnisabschriften einsenden an die **Kgl. Eifel=Domänen=Verkaufsstellen in Aachen** (Rheinland).

Suche zu Anfang Februar oder etwas später einen evang. tüchtigen, kräftigen und soliden (942
älteren Gehülfen,
welcher schon in größerer Molkerei erster Stelle vorgestanden hat. Anfangsgehalt 35—40 ℳ nebst freien Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet **Fr. Gaudlitz,** Molkereigenossenschaft **Wittingen** (Hann.).

Suche zum baldigen Antritt einen ersten tüchtigen (963
Gehülfen,
für Kessel und Maschinen. Derselbe muß auch in der □=Käserei, der Quarkfabrikation sowie m. dem Reifungsverfahren der Käse gut vertraut sein. In meiner Abwesenheit hat derselbe den Betrieb selbst zu leiten und die Aufsicht über das ihm unterstellte Personal zu führen. Anfangsgehalt bei freier Station monatlich 45 ℳ. Ferner stelle noch einen
☞ **jüngeren Gehülfen,** ☜
welcher seine Lehrzeit beendet hat, bei 25—30 ℳ Gehalt ein. Leute, welche auf dauernde Stellung reflektieren, an ein sauberes, fleißiges Arbeiten gewöhnt sind und sich vor keiner Arbeit scheuen, wollen Zeugnisabschriften einsenden an
Wilh. Milke, Dampfmolkerei **Neu=Holland b. Liebenwalde i. Mark.**

Suchen zum 1. Febr einen älteren tüchtigen
☞ **Gehülfen** ☜
für unseren modernen beschränkten Betrieb. Derselbe muß mit Kessel, Maschinen, sowie Eismaschine gut vertraut sein und sich aller Molkereiarbeiten unterziehen. Gehalt 35 Mark bei freien Kassen, bei guter Leistung Zulage. Off. mit Zeugnisabschr. erb. **Molk. Jrhove** Ostfr. Geils, Betriebsleiter. (943

Suche zum sofort. Antr. ein. jg., fleiß., sauberen, willigen **Gehülfen.** Gehalt zu Anfang 20 Mk. monatlich bei freier Station u. Kassen. Stellung leicht, beschr. Betrieb. Gefäll. Offerten mit Altersang. erb. (888
Wolter, Betriebsleiter, Flessau Altmark, Post= u. Bahnstation.

Zuverl., ehrl. Gehülfe
kann zum 24. Jan. hier eintreten. Gehalt monatl. 30 Mk. und freie Kassen. Offerten erbittet (819
Herm. Grimm, Molkerei **Silstedt** a. Harz (Kr. Wenigerode),

Wir suchen zum baldigen Antritt einen (1036
unverheirateten Milchfahrer
gegen Tantieme und garant. Mindest=Verdienst von 16 ℳ wöchentlich. Kaution 80 ℳ.
Gut Bliestorf b. Kastorf, Hzg. Laubg.

Wir suchen zum 1. April cr. einen unverheirateten (900
Maschinisten
(bei Zufriedenstellung spätere Verheiratung gestattet). Derselbe muß mit Kessel, Maschine, Eismaschine u. elektr. Lichtanlage vertraut sein. Nur tüchtige solide Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich melden. Gehalt monatlich 60 ℳ, freie Wohnung und Produkte.
Molkereigenossenschaft Schlawe i. P.

Suche zu sofort tüchtigen ordentlichen ledigen
Kutscher,
der mit Pferden gut umgehen kann. Derselbe muß 2 Pferde und 25 Schweine besorgen, mit Butter und Käse zur Kundschaft fahren und auch sonst jede Arbeit verrichten. Lohn 25 ℳ pro Monat und freie Station. **Rich. Kurzjun,** Molkerei **Siersleben** (Bez. Magdbg.). (964

Verh., nücht. **Fütterer,** zuverlässig, keine Arbeit scheuend, der überall mit hilft, bei hoh. Lohn sof. gesucht. (204
Dampfmolkerei Perwilten (Bez. Königsberg i. Pr.). **Zürcher.**

Gewissenhafter, solider, älterer Gehülfe als (702
2. Maschinist u. Zentrifugenwärter
gesucht. (Alfa, Kühlmaschine, Lichtanlage, Dampfmaschine, Motoranlage.) Antritt 15. Januar oder 1. Februar. Anfangsgehalt 40 ℳ bei freier Station. Nur tüchtige und solide Leute mit Liebe zu Maschinen wollen sich mit Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf melden.
Hansa=Meierei, G. m. b. H., Lübeck. Condens=Milchfabrik. Bastian.

Suche 2 kräft. Burschen
zur Erlernung des Molkereifaches Lehrzeit $1^1/_2$ Jahre und etwas **Taschengeld.** (748
Dampfmolkerei **Langenbach**
Stat. Mühltroff i. Vogtl.

Volontär,
der sich bei allen vorkommenden Arbeiten beteiligt, kann auf beliebige Zeit in hiesigen Betrieb eintreten. Äußerst günstige Bedingungen brieflich. Milchquantum ca. 5—6000 kg, Monatsabrechnung von ca. 300 Lieferanten, Milchuntersuchung nach Gerber, Alfa=Separatoren, Pasteurisieren der Vollmilch mittelst Hochdruckerhitzer „Blank", Rahmbehandlung mit Reinkulturen und Astrarahmreifer. (724
Molkereigenossenschaft Mützenow p. Saleske i. Pom. **H. Eckert,** Verw.
NB. Gleichzeitig suche für meine **junge Meierin** Stellung bei ℳ 20 monatlich.

Zum 1. Februar oder später kann ein junger Mann aus guter Familie in hiesiger Genossenschaftsmolkerei als (707
Lehrling
eintreten. Lehrzeit 2 Jahre, Arbeit ist leicht, Familienanschluß und ruhige Behandlung wird zugesichert. Nachmittags nur Kontorarbeit, daher gute Schulbildung erforderlich.
Dampfmolkerei Ellerthal. Haarig, Betriebsleiter, Zwinge (Südharz).

Kräft. Lehrling
zur Erlernung des Käsereifaches kann sich melden. (829
Dampfm. **Goldbach** b. Tapiau, Opr.
Th. Polenz, Molkereiverwalter.

Für meinen städtischen Vollbetrieb suche zum 1. Februar einen **jungen Mann,** welcher Lust hat, das Molkereifach gründlich zu erlernen unter günstigen Beding. Gefl Offerten erbittet **Paul Dreger,** Molkerei **Arys.**

Aelterer Molkereilehrling
gesucht zu sofort oder später. Lehrzeit nach Übereinkunft. (1042
Zentralmolk. **Venne** b. Osnabrück
Bahnstation Vehrte.

Katholischer Lehrling
nicht unter 16 Jahre, findet baldigst gute Stellung bei Familienanschluß. Offerten unter **M. 705** an die Molkerei=Zeitung in Hildesheim.

Suchen zum sofortigen Antritt einen jungen anständigen Mann als
Lehrling
nicht unter 16 Jahren. Molkerei=Genossenschaft **Löwenberg,** Schl.

Zum 1. Februar eine tüchtige
Verkäuferin
für mein Buttergeschäft gesucht. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit und Gehaltsansprüche an
688) **Arthur Lehmann, Hannover.**

Unverheirateter Molkereibesitzer sucht tüchtige
katholische Meierin.
Offerten mit Zeugnisabschrift. unt. **651** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht zum 15. Februar oder 1. März dieses Jahres durchaus zuverlässige (692
Meierin
für hiesige Gutsmolkerei, die Erfahrung in Sahnebehandlung, Butterbereitung, Käsemachen und Fettgehaltswiegen besitzt. Bedingung: Beaufsichtigung des Melkens. Stellung leicht und angenehm. Gehalt 30 ℳ. monatlich bei fr. Stat. u. fr. Wäsche. Zeugnisse und Lebenslauf sind zu senden an die Gutsverwaltung Gr. Jannewitz, Kr. Lauenburg in Pommern.

Sofort zwei odentliche **willige u.** kräftige (685
Meierinnen,
die sich vor keiner Arbeit scheuen, für Weichkäserei gesucht. Anfangslohn 25 ℳ, freie Station und Kassen. Die Reisekosten nach hier 4. Kl. werden ev. vergütet. Wenn zufrieden, wird mehr bezahlt. Kenntn. der Käserei sind nicht erforderlich. Gefl. Anerbieten mit Altersangabe an
Dampfmolkerei Zell im Odenwald.

Meierin=Gesuch.
Suche zu sofort resp. später eine jüngere kräftige Meierin. Anfangs=Gehalt 20—25 Mark monatl. nebst fr. Station. Off. erb. **Dampfkäserei Callgarben** b. Neuendorf, Bez. Königsberg i. Pr. (984

Zum 1. Februar **wird eine junge,** tüchtige und ehrliche (1010
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt bei monatlich 20 Mark und fr. Kassen gesucht. Gleichzeitig wird zum 1. Februar ein junger evang. Mann als
☞ **Lehrling** ☜
gesucht, aber nicht unter 16 Jahre. **Schmidt,** Molkerei = Genossenschaft **Nikolaiken** (Ostpr.).

Suche zum 1. Februar ds. Js. eine
Meierin
für Butterei und selbst. Führung des Haushalts. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet **G. Burow,** Molkerei=Genoss. **Neu=Wuhro** i. Pomm. (933

Zum 1. Februar **wird eine junge tüchtige Meierin**
für Butterei und Haushalt gesucht. Auch kann ein junges Mädchen als
Lernmeierin
unter günstigen Bedingungen eintreten. (906
Molkereigenossenschaft Uelzen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung **nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.**

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint **jeden Sonnabend** und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen nur 25 Pf.** Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 6. **Hildesheim,** den 19. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Schichtkäse.

Von Dr. M. Siegfeld.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

In Nr. 26 vorigen Jahres der Markthallenzeitung findet sich folgende Notiz:

„Barmen. Sogenannter Sahneschichtkäse wird seit einiger Zeit in mehreren Delikateß- und Kolonialwarengeschäften feilgeboten. Die Gewerbepolizei hat Proben zum Zwecke der chemischen Untersuchung entnommen, welche im Durchschnitt folgendes Resultat ergaben: Wassergehalt 75,9 %, Trockensubstanz 24,1 %, Fettgehalt der Trockensubstanz 21,34 %. Nach diesem Befunde ist der Käse aus Magermilch bereiteter Klatschkäse. Der Fettgehalt der Trockenmasse in der gelben Schicht ist durchschnittlich 45,9 %. Diese gelbe Schicht entspricht also im Fettgehalt nur den geringsten Anforderungen, die an Molkereikäse gestellt werden müssen. Auch die gelbe Schicht ist kein Sahnekäse; um einen höheren Fettgehalt vorzutäuschen, ist diese fettreichere Schicht künstlich gefärbt. Eine weitere Untersuchung ergab, daß der fragliche Käse auch in den Handel gebracht wird in einer Form, in der die gelbe Schicht lediglich gelb *gefärbt* ist und im übrigen nur denselben Fettgehalt in der Trockenmasse hat, wie die weiße Schicht, nämlich im Durchschnitt 23 %. Der Sahneschichtkäse wird verkauft zum Preise von 60 Pfg. pro Stück von 500 bis 600 Gr. Gewicht. Klatschkäse kostet nur 25 Pfg. pro Pfund. Der Sahnekäse unterscheidet sich von dem allergewöhnlichsten Quarkkäse (Klatschkäse) aus ganz entrahmter Milch nur durch einen Fettgehalt von 30 g auf ein Stück von 600 g. Das ist höchstens ein Wert von 10 Pfg. auf Butterfett umgerechnet. Der normale Verkaufswert wäre also 35 Pfg. pro Stück. Statt dessen wird der Sahneschichtkäse mit 60 Pfg. verkauft. Gegen den Hersteller dieser Ware ist das Ermittelungsverfahren eingeleitet.“

In dieser Notiz ist ein tatsächlicher Irrtum; ein aus Magermilch hergestellter Käse kann unmöglich 21 % Fett in der Trockensubstanz enthalten. Über den vorliegenden Fall äußerte sich in Nr. 25 S. 146 der Rhein.-Westf. Milch-Ztg. A. *Burr*. Ich entnehme seinen Ausführungen die folgenden Sätze, die allgemeines Interesse haben:

1. „Unter Sahneschichtkäse versteht man fast allgemein einen für den sofortigen Verzehr zubereiteten Quargkäse, der zwischen Quargschichten aus Magermilch eine oder mehrere Sahnenschichten je nach Höhe des Käses eingebettet enthält. Es sollen aber auch hie und da solche Sahneschichtkäse fabriziert werden, die zwischen Magermilchquargschichten solche aus Sahnequarg enthalten.“ 2. „Gesetzliche Vorschriften über den niedrigst zulässigen Fettgehalt der Sahne, wie auch demnach über den etwaigen Fettgehalt der Sahneschicht in dem sogenannten Sahneschichtkäse existieren nicht. Ein Rahm mit 10 % Fett ist schon eine ganz gute Kaffeesahne. Eine genaue Fettgehaltsgrenze, bei der eine fettreichere Milchflüssigkeit noch als Milch bezeichnet werden muß bezgl. schon als Sahne bezeichnet werden kann, läßt sich nicht festlegen.“

Ich erhielt die erste Veranlassung, mich mit der Schichtkäsefrage zu beschäftigen, ebenfalls aus dem Rheinland. Von einem Molkereibesitzer in Barmen wurde hier ein Schichtkäse eingesandt, mit der Anfrage, ob derselbe als Sahnenschichtkäse bezeichnet werden könne. Der Käse bestand aus weißen und rötlich gefärbten Schichten, die letzteren enthielten im Durchschnitt 17,84 % Fett. Ich gab mein Urteil dahin ab, daß mangels gesetzlicher Normen sich gegen die Bezeichnung eines so fettreichen Materials als Sahne nichts einwenden läßt, auch wenn es sich um ein aus Vollmilch durch Gerinnen und Abpressen hergestelltes Material handelt.

„Schichtkäse“ oder „Sahnenschichtkäse“ ist ein in manchen Gegenden beliebtes Genußmittel. Er wird in hiesiger Gegend meist in der Weise hergestellt, daß man auf eine Lage Speisequark (gewöhnlich unter Zusatz von etwas Lab hergestellt) eine Schicht Sahne bringt, darauf wieder eine Schicht Quark und noch eine Schicht Sahne. Um einen Überblick darüber zu gewinnen, welche Anforderungen man an ein derartiges Produkt stellen kann, habe ich eine Reihe von Schichtkäsen verschiedener Herkunft analysiert.

Hierbei machte es mehrfach große Schwierigkeiten, die verschiedenen Schichten von einander zu trennen, namentlich wenn die Käse einen längeren Transport durchgemacht hatten, und hie und da wird es wohl vorgekommen sein, daß eine geringe Menge Sahne noch am Quark verblieb und umgekehrt. Beide Teile wurden für sich analysiert; in einer Anzahl von Fällen auch ein daraus hergestelltes Gemisch als Gesamtmasse.

Die Untersuchungsmethoden, die ich anwandte, sind die in der Analyse von Molkereiprodukten üblichen, wobei ich im einzelnen Fall diejenigen auswählte, die nach der Beschaffenheit des Materials die praktischsten zu sein schienen. Großer Wert wurde darauf gelegt, daß alle Bestimmungen möglichst rasch anzusetzen waren, da die wasserreichen Substanzen ihre Zusammensetzung schnell ändern. Die Trockensubstanzbestimmung in der Sahne erfolgte meist durch Abwägen in Kölbchen und Verdampfen des Wassers auf dem Wasser- und im Luftbade, die Fettbestimmung durch Lösen des Fettes in Äther und Zurückwägen in derselben Probe, oder nach Gerber-Siegfeld durch direktes Einwägen in die Butyrometer. Bei der Quark-Analyse wandte ich ein meines Wissens bisher noch nicht benutztes Verfahren an, das sehr bequem ist. Ich löste 20—30 g in 1—2 cc Ammoniakflüssigkeit und etwa 60—70 cc Wasser unter Erwärmen auf dem Wasserbade, goß in ein 100 cc Kölbchen ab, löste den eventuellen Rückstand unter Erwärmen in einer neuen geringen Menge ammoniakalischen Wassers, füllte nach dem Erkalten auf 100 cc auf und bestimmte die Trockensubstanz durch Eindampfen von 10 cc auf Seesand, und das Fett nach *Gerber* unter Behandlung der Lösung wie Milch. In der Gesamtmasse wurde die Trockensubstanz durch Verreiben von 1—2 g mit Seesand und Eintrocknen in der üblichen Weise bestimmt, das Fett wie in der Sahne nach Gerber unter direktem Einwägen in die Butyrometer. Aus dem Fettgehalt der Trockensubstanz der beiden verschiedenen Schichten und der Gesamtmasse läßt sich leicht das Verhältnis des fettarmen und fettreichen Teiles berechnen. Die Ergebnisse sind in der Tabelle zusammengestellt.

Wie ohne weiteres ersichtlich, ist die Zusammensetzung der Käse eine ungemein verschiedene. Von den Käsen der Molkerei H., die eine dicke Schlagsahne mit einem Fettgehalt bis zu 66,8 % enthalten, die den Quark an Menge übertrifft, bis zu denen der Molkerei G., die neben den Quarkschichten ein abgepreßtes Vollmilchgerinnsel mit 13,6 % Fett enthalten, ist ein recht weiter Abstand, innerhalb dessen sich verschiedene Zwischenstufen befinden. Eigenartig sind die Fabrikate der Firma M. & Co. in B. Diese enthalten keinen Magermilchquark wie alle übrigen analysierten Produkte, sondern beide Teile sind fettreich. Es macht den Eindruck, als wenn teilweise aufgerahmte Vollmilch in zwei Hälften geteilt worden ist, beide zum

Gekauft in	Herkunft bzw. Bezeichnung	Fettarme Schicht			Fettreiche Schicht			Gesamt-Masse			Fettreicher Teil in % d. Gesamt-Masse	Fettarmer Teil in % d. Gesamt-Masse
		Trockensubstanz	Fett	Fett in Tr. Subst.	Trockensubstanz	Fett	Fett in Tr. Subst.	Trockensubstanz	Fett	Fett in Tr. Subst.		
	Molkerei G.	20.70 %	1.40 %	6.8 %	34.56 %	18.12 %	52.4 %	—	—	—	—	—
Cassel	„	20.80 „	0.90 „	4.30 „	32.3 „	13.6 „	42.2 „	—	—	—	—	—
„	M. & Co. in B.	35.4 „	15.3 „	43.2 „	42.0 „	25.8 „	61.4 „	—	—	—	—	—
Berlin	Gebr. G. in B.	21.5 „	0.7 „	3.3 „	40.5 „	27.7 „	68.4 „	—	—	—	—	—
Eschwege	Molkerei G.	21.6 „	0.76 „	3.5 „	49.7 „	38.3 „	77.1 „	27.3 %	7.5 %	27.5 %	32.6	68.4
Hameln	G. in G.	18.7 „	1.3 „	7.0 „	55.7 „	48.5 „	87.4 „	24.3 „	7.5 „	30.9 „	29.7	70.3
„	Molkerei H.	19.3 „	1.3 „	6.7 „	67.0 „	65.1 „	97.2 „	—	—	—	—	—
„	F. in A.	19.8 „	0.9 „	4.5 „	55.4 „	49.9 „	90.1 „	22.9 „	5.1 „	22.3 „	20.8	79.2
„	Molkerei H.	17.5 „	0.8 „	4.6 „	68.0 „	64.4 „	94.7 „	31.3 „	17.4 „	55.6 „	56.9	43.1
„	„	16.8 „	1.0 „	6.0 „	62.6 „	58.5 „	93.5 „	30.1 „	17.9 „	59.5 „	61.1	38.9
„	„	17.9 „	0.9 „	5.0 „	68.8 „	65.5 „	94.3 „	37.6 „	24.2 „	64.4 „	66.5	34.5
Hannover	L. in H.	19.0 „	0.8 „	4.2 „	52.8 „	45.9 „	86.7 „	23.3 „	6.4 „	27.5 „	28.2	71.8
„	Rittergut H.	17.9 „	2.5 „	14.0 „	46.5 „	37.2 „	80.0 „	24.4 „	12.7 „	52.0 „	57.6	42.4
Hameln	Molkerei H.	18.0 „	2.0 „	11.1 „	70.1 „	66.8 „	95.3 „	25.6 „	12.2 „	47.7 „	55.3	44.7
„	„	17.1 „	1.7 „	10.0 „	61.3 „	57.4 „	93.5 „	27.1 „	14.4 „	53.1 „	51.6	48.4
Hannover	Rittergut A.	21.3 „	4.9 „	23.0 „	46.1 „	39.0 „	84.6 „	24.8 „	10.1 „	40.8 „	28.9	71.1
„	M. & Co. in B.	27.3 „	12.2 „	44.7 „	35.5 „	22.0 „	62.0 „	33.4 „	18.3 „	54.9 „	61.2	38.8

Gerinnen gebracht, abgepreßt und zur Herstellung der Schichtkäse verwendet sind.

Die Frage ist nun: Lassen sich irgendwelche Normen für die Herstellung, bezgl. Bezeichnung von Schichtkäsen und Sahnenschichtkäsen aufstellen? Hierbei ist zu berücksichtigen, daß die Schichtkäse in erster Linie Genußmittel sind; für ihre Beurteilung kommt also der Geschmack der Abnehmer in Frage, und über den Geschmack läßt sich nicht streiten. Der Geschmack ist auch in verschiedenen Gegenden und verschiedenen Bevölkerungsschichten verschieden und daher mögen wohl auch ganz verschieden zusammengesetzte Schichtkäse willige Abnehmer finden. Zweifellos ist ja nun ein Käse wie Nr. 10, der zu ⅔ aus Schlagsahne mit 65 % Fett besteht, wertvoller als etwa Nr. 2 oder Nr. 8, aber es ist fraglich, ob man berechtigt ist, die beiden letzteren zu beanstanden. Wenn ein als Schichtkäse bezeichnetes Präparat aus Schichten verschieden fettreichen Materials besteht, so entspricht es eben dieser Bezeichnung. Anders könnte die Sache vielleicht liegen, wenn die Bezeichnung „Sahne-Schichtkäse" gebraucht wird. Aber auch hier bleiben erhebliche Zweifel. Aus der Zusammensetzung der fettreichen Schicht von Nr. 1 und 2 geht hervor, daß es sich um ein abgepreßtes Vollmilchgerinnsel handelt. Ist hier die Bezeichnung als Sahne zulässig? Wenn das Produkt durch Entrahmung von Vollmilch gewonnen ist, so ist bei einem Fettgehalt von 13,6 oder 18,1 % die Bezeichnung „Sahne" zulässig. Wird diese Bezeichnung dadurch unzulässig, daß in diesem Falle ein Mehrgehalt an Kasein vorhanden ist, und macht der Hersteller sich dadurch strafbar? Meinem subjektiven Dafürhalten nach wird nun freilich der Genußwert durch den höheren Kaseingehalt beeinträchtigt; dagegen wird man aber mit Recht geltend machen können, daß andere vielleicht gerade diese Zubereitung lieber mögen, und ferner, daß der Nährwert erhöht wird. Meines Erachtens ist diese Frage heute nicht spruchreif. Wünschenswert ist es aber, daß Normen geschaffen werden, die es verhindern, daß die Abnehmer durch minderwertige Produkte geschädigt werden. Hinsichtlich des Fettgehaltes der Sahneschicht eine bestimmte Forderung aufzustellen, ist wenig angebracht, weil es ganz gleichgiltig ist, ob mehr von einer fettarmen Sahne oder weniger von einer fettreichen genommen wird.

Mitteilungen.

Untersuchungen über die Beteiligung obligat anaërober sporenbildender Fäulnisbakterien an der normalen Reifung des Emmentalerkäses. Von Prof. Dr. J. Burri und Dr. J. Kürsteiner. (Landwirtschaftl. Jahrbuch d. Schweiz 1909, 422.) Über die Frage, welche Bakterien die Reifung des Emmentalerkäse bewirken, sind die Meinungen sehr geteilt. Freudenreich und Orla Jensen sind der Ansicht, daß verschiedenen Arten von Milchsäureerregern die Hauptrolle zuzuschreiben ist, während Weigmann es nicht für ausgeschlossen hält, daß auch gewisse obligat anaërobe Buttersäure- und Fäulnisbakterien in hohem Maße mitwirken, welche die Fähigkeit besitzen, Kasein abzubauen und gleichzeitig an Käse erinnernde Geruchs- und Geschmacksstoffe zu bilden. Letztere Ansicht wird von A. Rodella verfochten, welcher hervorhebt, daß im Emmentalerkäse obligat anaërobe Bakterien in weit größerer Zahl nachzuweisen seien, als es Freudenreich und Jensen gelang, und die Befunde der letzteren einer unzulänglichen Methodik zuschreibt. Die Verfasser konnten durch eingehende Versuche, die sich auf den Bac. putrificus Bienstock und Paraplectrum fötidum Weigmann erstreckten, die Richtigkeit der Freudenreich-Jensen'schen Anschauung erweisen. Diese Bakterien können ihrer geringen Menge wegen für die Käsereifung nicht in Frage kommen. Wenn Rodella darin Recht gegeben werden muß, daß für die Peptonisierung des Kaseins etliche hundert Fäulniserreger mehr bedeuten als Millionen von Milchsäurebakterien, so ist doch zu berücksichtigen, daß das Verhältnis beider Organismengruppen im normalen Emmentalerkäse ein ganz anderes ist; es kommen etliche Anaërobe auf Hunderte von Millionen Milchsäurebakterien. Die Verfasser kommen zu folgenden Schlußsätzen .

1. Diese Organismen (die Fäulnis-anaëroben) sind nicht nur in der Käsereimilch, sondern auch in der frischen Bruchmasse (Quark), ebenso wie im Käse selbst zu den verschiedensten Zeiten des Reifungsvorganges äußerst spärlich zu finden. Sie scheinen in Sporenform aus der Stall- und Käsereiluft, aus Kuhkot usw. in die Milch und damit in den Käse zu gelangen, wo sie, ohne auszukeimen, verbleiben. Ihre Zahl dürfte sich im Mittel zur Zahl der Milchsäurebakterien ungefähr wie 1 : 100 000 000 verhalten.

2. Bei Impfung der Käsereimilch mit Sporen dieser Organismen läßt sich irgend ein Einfluß auf den Ausfall des Käses nicht feststellen. Die bei unseren Versuchen in der Zahl von 10 000 bis 100 000 pro Gramm Käse zugesetzten Sporen ließen sich unmittelbar nach der Fabrikation am Anfang, zu verschiedenen Zeiten während und am Ende der Reifungsperiode mit überraschend guter Übereinstimmung quantitativ wieder finden, und erst nach Monaten schien ihre Zahl, offenbar infolge von Abschwächung und Absterben, etwas zurückzugehen.

3. Die Ursache des Nichtauskeimens der Sporen der obligat anaëroben Fäulnisbakterien im Emmentalerkäse haben wir erkannt in der Säureempfindlichkeit dieser Organismen. Bei Verimpfung sehr entwicklungskräftigen Sporenmaterials in Nährböden, die durch Zusatz von auf kaltem Wege keimfrei gewonnenem Saft aus jungen Käsen sauer gemacht waren, blieb jedes Wachstum aus schon bei Säuregraden, die bedeutend niedriger sind als jene, welche die wenigen in den Käse gelangenden Sporen hier zu ertragen haben. S.

Rundschau.

Sammelausstellung der Hannoverschen Molkereien auf der Wanderausstellung der D. L. G. in Hamburg. Für die Hannoverschen Molkereien ist der Hamburger Markt direkt und indirekt von besonderer Bedeutung. Gelegentlich der letzten Butterprüfungen wurde daher der Wunsch geäußert, die Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, welche in der Zeit vom 2. bis 7. Juni 1910 in Hamburg stattfindet, seitens der Hannoverschen Molkereien gemeinschaftlich mit Butter zu beschicken, ferner wurde der Hoffnung Ausdruck gegeben, daß die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover bzw. der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften diese Angelegenheit in die Wege leiten, sowie die Veranstaltung der Ausstellung übernehmen würde.

In der letzten Sitzung des Gesamtausschusses des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlichen Genossenschaften ist nun im Einvernehmen mit der Landwirtschaftskammer der Beschluß gefaßt worden, daß die Sammelausstellung vom Verbande veranstaltet werden soll. Die dem Verbande angeschlossenen Molkereigenossenschaften können sich unter folgenden Bedingungen an der Ausstellung beteiligen:

1. Es sind kostenlos 2 Kilo Butter zu liefern, welche Eigentum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft werden. Die Kühlung der Butter übernimmt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, ebenso die kostenlose Besorgung und Zusendung der Glasgefäße, in welchen die Butter ausgestellt wird.
2. Es ist ein Standgeld von 7,50 Mark zu bezahlen.
3. Jede Molkereigenossenschaft hat die sich aus dem Versand der Butter nach Hamburg ergebenden Portokosten zu tragen.

Alles übrige, also die Empfangnahme und Aufbewahrung der Butter, die Ausstellung der Butterproben, die Ausschmückung der Tische und Wände, sowie die ganze Überwachung und die sonstigen Anordnungen übernimmt der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften auf seine Kosten, bei welchem die Anmeldungen bis spätestens zum 20. Januar zu erfolgen haben. (Hann. land- u. forstw. Ztg.)

Die Angst vor der Milchprüfung. Nachdem im verflossenen Jahre in Sulzheim zu gewissen Zeiten bei einigen Milchhändlern durch Kriminalschutzleute in verschiedenen Verkleidungen Milchproben entnommen wurden und auch manche Milchpanscher empfindliche Geldstrafen erhielten, herrscht in dem Orte, wenn es in der Frühe heißt, es sind Schutzleute da, eine gewisse Aufregung. Am Sonntag verkleideten sich einige junge Burschen als

Geheimpolizisten und machten sich in aller Frühe an den Milchtransportfuhrwerken zu schaffen. Wie ein Lauffeuer war die Nachricht im Ort, „die Schutzleit sind do.“ Das Ergebnis war: der Milchabnehmer fand verschlossene Türe bei einigen seiner Lieferanten.

Eigenartige Zustände scheinen bei der Molkereigenossenschaft Kierspe-Bahnhof zu herrschen, wenn das richtig ist, was in der letzten Generalversammlung zur Sprache gebracht wurde. Danach soll nämlich der Verwalter zum Verkauf bestimmte Vollmilch mit Magermilch vermengt haben, auch wurden noch andere Mißstände gerügt. Die Sache wird noch ein gerichtliches Nachspiel haben. Auf ihren Ausgang ist man um so gespannter, als Mitglieder der Genossenschaft wegen angeblicher Milchpanscherei in empfindliche Strafe genommen worden sind, jetzt aber wegen Wiederaufhebung der Bestrafungen vorstellig werden wollen. Der alte Vorstand wurde abgesetzt und an seiner Stelle ein neuer gewählt.

Eine neue Schweinekrankheit? Das „Ostpreußische Tageblatt“ in Insterburg schreibt: In den letzten Monaten ist unter den Schweinebeständen in Molkereien im Großen Marienburger Werder eine bisher unbekannte Krankheit aufgetreten, die in vielen Fällen tödlich verlaufen ist. Beim Öffnen der Kadaver stellte sich heraus, daß die inneren Weichteile, Herz, Lunge, Milz und Leber, vollständig gesund, der Magen dagegen und die Gedärme sehr stark angegriffen und die Gedärme zum Teil durch Überreizung blutig waren. In einer Molkerei sind im Laufe weniger Wochen an dieser Krankheit 30 Schweine verendet.

Auch ein Grenzkonflikt. Die „Straßburger Post“ schreibt: Im verflossenen Sommer wurde an der Grenze mehrere Male Vieh deutscher Melker, das beim Weiden die Grenze überschritten hatte, von den französischen Zollwächtern beschlagnahmt. Für die Tiere, im ganzen 50 Stück, mußten für das Stück 20 ℳ Zoll hinterlegt werden, was für die vier in Betracht komenden Melker eine Summe von 1000 ℳ, also eine empfindliche Schädigung bedeutete. Durch Vermittlung der deutschen Behörden sind nun die Leute wieder in den Besitz des größten Teiles ihres hinterlegten Geldes gekommen. Denn dieser Tage wurden die betroffenen Melker auf das französische Zollamt nach Longemer bestellt, wo ihnen pro Stück Vieh 17,50 ℳ zurückbezahlt wurde. Es würde gut sein, wenn in Zukunft solche kleinliche Reibereien aufhören, da unseren Melkern das Bergfahren so wie so schon keinen großen Gewinn mehr abwirft und die meisten Melkerberge auf französischer Seite an deutsche Melker verpachtet sind, so daß man schon deshalb den Grenzverkehr erleichtern sollte.

Geschäftliche Nachrichten. Für die Gegend Ellum-Lügumkloster wurde die Errichtung einer Genossenschaftsmolkerei beschlossen. — Molkereibesitzer Greifelt in Marienwerder (Wpr.) verkaufte seine in Pertkau gelegene Dampfmolkerei an Molkereibesitzer Ruossin in Kludzin. — Die Meierei Hitzhusen (Holstein), welche in der Zwangsversteigerung von dem früheren Besitzer, Herrn Ratje, wiedergekauft wurde, ist von ihm käuflich an den Meieristen Schultz übergegangen und wieder in Betrieb gestellt. — Die seit 20 Jahren in Ostrau i. S. bestehende Molkerei von Heinrich Sommer ist am 1. Januar von der Genossenschaftsmolkerei Mügeln erworben worden, die sie nunmehr als Filiale weiterführt. Die Schweinemästerei kommt in Wegfall.

Der Käsehändler Siebert aus Hildesheim, der kürzlich, wie wir berichteten, wegen Konkursvergehens zu einigen Wochen Gefängnis verurteilt worden ist, hatte sich in dem großen Geldschrankknackerprozeß, der vorige Woche vor der Strafkammer I des Landgerichts in Hannover verhandelt wurde, wegen Hehlerei zu verantworten. Siebert wurde wegen einfacher Hehlerei in zwei Fällen zu zwei Jahren 6 Monaten und einer Woche Gefängnis und 3 Jahren Ehrverlust verurteilt.

Ausland.

Finlands Ausfuhr von Meiereierzeugnissen 1908. Von der Gesamtausfuhr von Meiereierzeugnissen im Werte von 35,9 Millionen finn. Mark entfielen auf Butter in Fässern 30,9 Millionen, was der Ausfuhr des Vorjahres gleichkommt. Die Menge der exportierten Ware war geringer als früher, und zwar 117 800 Doppelzentner gegen 124 675 Doppelzentner, wobei die Verminderung namentlich England betrifft, dann aber auch Dänemark (Kopenhagen als Durchfuhrplatz für England) sowie Deutschland (1947 Dz. Butter in Fässern gegen 2207 Dz. im Vorjahr) und Schweden. Nach Deutschland ging dafür mehr Butter in anderen Gefäßen, nämlich 579 Dz. gegen 281 Dz. im Vorjahre. Der Ausfall bei der in England auf den Markt gebrachten Menge wurde indessen durch den höheren Preis, besonders im Frühjahr, aufgewogen.

Wegen der strengen gesetzlichen Bestimmungen gegen die Einfuhr von Butter, die einen zu großen Wassergehalt (über 16 %) hat, finden genaue Untersuchungen der finnischen Butter statt. In Hangö„ dem Sammelplatze für die Butterausfuhr, befindet sich zu diesemZweck ein staatliches Laboratorium. Nach dem Ergebnisse der Untersuchungen für mehrere Jahre ist durchschnittlich ein Wassergehalt von 14 % nicht erreicht worden. In Hangö sind Ende des vergangenen Jahres neue große Lagerräume für Butter eröffnet worden. Zum Zwecke der Sicherung der Ausfuhr nach England hat man beschlossen, in englischen Städten Ausstellungen finnischer Butter zu veranstalten und für diese Butter eine gemeinschaftliche für Finland charakteristische Handelsmarke einzuführen. Zu bemerken ist, daß neben Dänemark neuerdings auch Schweden als starker Konkurrent in dieser Ware auf dem englischen Markt auftritt und — wie Dänemark — oft etwas bessere Preise erzielt als Finland.

In früherer Zeit spielte der St. Petersburger Markt eine nicht unwichtige Rolle für den Absatz finnischer Butter, doch nahm dieser ab infolge größerer Verluste, die den Exporteuren durch Unzuverlässigkeit russischer Händler erwuchsen. Es ist nun darauf hingewiesen worden, daß nach Besserung der dortigen Handelsverhältnisse auf diesem bisher versäumten, recht bedeutenden Markt bisweilen höhere Preise erzielt werden können als in London, wie denn auch die finnische Milch gegenwärtig guten Absatz dort findet. Im Jahre 1908 wurden nach Rußland, und zwar meist nach St. Petersburg, 68 206 Dz. Milch aus Finland ausgeführt (59 940 Dz. im Vorjahre); an Käse gelangten dorthin 7140 Dz. (8298).

Die Meiereivereine in Finland haben im Jahre 1908 zur Wahrung ihrer Interessen einen Zentralverband gegründet.

An Meiereien, die mindestens 500 Klgr. Butter und Käse herstellen, gab es nach einer jüngst veröffentlichten Statistik im Jahre 1907: 751, wovon 240 einzelnen Personen, 115 Aktiengesellschaften und 396 Genossenschaften gehörten, woraus die weite Verbreitung der letzteren ersichtlich ist. 290 Meiereien wurden mit Dampfkraft, 121 mit Pferdekraft und 31 mit Wasserkraft betrieben. In Abo und Björneborgs Län wurde durchschnittlich am meisten Butter hergestellt; sodann in Tavastehus Län, am wenigsten in Wiborgs Län. Käse wurde in 81 Meiereien bereitet. In 741 Meiereien wurden zusammen 121 682,32 Dz. Butterhergestellt.

(Nach einem Berichte des Kaiserl. Generalkonsulats in Helsingfors.)

Sprechsaal.

Einiges über die Behandlung der Treibriemen. Soll der Molkereibetrieb — wie übrigens jeder andere maschinelle Betrieb — sich stets glatt, ordnungsmäßig und ohne Störung abwickeln, so erfordert die Behandlung der Treibriemen die gleiche Aufmerksamkeit und Sorgfalt, wie die Bedienung des Kessels und der Maschinen.

Die Treibriemen müssen aus bestem Material hergestellt sein, um eine genügende Haltbarkeit zu gewährleisten. Als solches kommt in erster Linie Leder aus Ochsenhäuten in Betracht. Dieses ist auch schon aus dem Grunde das beste, weil es Streifen von 1½ Meter Länge und mitunter noch länger liefert. Somit brauchen diese nicht zu oft zusammengesetzt zu werden. Jedermann weiß ja aus eigener Erfahrung, daß dort, wo die einzelnen Streifen aneinandergefügt werden, die schwächsten Stellen der Riemen sind, an welchen sie denn auch am ehesten reparaturbedürftig werden. Billige Lederriemen sollte man in Molkereien nicht verwenden, denn solche sind doch durchweg aus schlechterem Häutematerial hergestellt.

Sobald man einen neuen Treibriemen in Betrieb nimmt, sollte man ihn auf beiden Seiten, hauptsächlich jedoch auf der die meiste Arbeit verrichtenden Innenseite, so lange mit Leinölfirnis bestreichen, bis derselbe vollkommen in das Leder eingesogen ist. Wird dieses Bestreichen mehrere Wochen hindurch täglich wiederholt, so wird dadurch die Haltbarkeit des Riemens ganz bedeutend erhöht. Um die Riemen nach Möglichkeit zu schonen, ist es weiter recht empfehlenswert, sie nach der Beendigung des Betriebes sofort abzuwerfen. Würde man die Treibriemen fortgesetzt auf den Riemenscheiben liegen lassen, so würde dies die Riemen nicht nur zu sehr angreifen, sondern sie würden sich auch mit der Zeit zu sehr ausdehnen. Man erspart also durch das Abwerfen der Riemen ein allzuoftes Kürzermachen derselben, auch bleiben sie längere Zeit hindurch in passender Länge und in betriebssicherem Zustande. Hier möchte ich gleich einschalten, daß es durchaus unstatthaft ist, Riemen während des Betriebes auf- und abzulegen, weil dadurch gar zu leicht durch eine verkehrte Handbewegung ein schweres Unglück passieren kann, wie dies leider auch in Molkereibetrieben mehrmals vorgekommen ist. Beim Auflegen der Riemen lasse man die Maschine ganz langsam angehen, damit man diese Arbeit ruhig und sicher ausführen kann. Selbstverständlich muß man hierbei auch enganschließende Kleidung ohne Schürze tragen, damit man mit derselben nicht der Transmission zu nahe kommt. Das Abwerfen der Riemen hat erst nach vollständigem Stillstand des Betriebes zu erfolgen oder aber es muß die Maschine ein ganz langsames Tempo einschlagen.

Nun muß weiter das Bestreben sein, daß der Riemen in allen seinen Teilen gut zusammenhält, also die geeignete Adhäsion besitzt. Dies bewirkt man durch öfteres Einfetten des Riemens mit geeignetem Riemenfett. Auch das Einstreuen von Harz oder Kolophonium zwischen Riemen und Riemenscheibe leistet dem ersteren gute Dienste. Einen guten Adhäsionsfirnis kann man übrigens in folgender Weise selbst herstellen: Man mischt 250 Teile Fichtenharz, 150 Teile Kolophonium, 100 Teile Terpentinöl und 500 Teile denatuierten Spiritus gut durcheinander, so daß eine breiartige klebrige Masse entsteht, welche sehr schnell trocknet, sobald sie auf die Riemen aufgetragen wird, und stets klebrig genug bleibt, um eine genügende Adhäsion bewirken zu können.

Von Zeit zu Zeit müssen die Riemen gründlich gereinigt werden, weil sonst das Adhäsionsfett nicht mehr tief genug eindringen kann; auch ist der anhaftende Schmutz für die Riemen nicht gerade vorteilhaft.

Beim Kürzermachen der Riemen ,was bei längerem Gebrauch derselben nicht zu umgehen ist, ist zu beachten, daß die beiden Riemenenden genau wagerecht weggeschnitten werdei müssen, damit sie wieder gut zusammenpassen. Die Riemen werden am besten und sichersten durch die bekannten gezackten patentierten Riemenverbinder zusammengehalten. Hierbei sehe man darauf, daß die Zacken tief genug ins Leder einfassen und überall gleichmäßig festgeschlagen werden; denn nur dann ist sichere Gewähr dafür vorhanden, daß der Riemen nicht wieder auseinander geht.

Es wird sich auch bei sorgfältigster Behandlung der Riemen nicht vermeiden lassen, daß einzelne Stellen derselben vorzeitig schadhaft werden. Handelt es sich hierbei um ganz kurz Flächen, so ist es wohl das beste, diese herauszuschneiden und den Riemen entsprechend zu kürzen, falls er dadurch nicht zu stramm werden sollte. Überhaupt muß es als Regel betrachtet werden, bei jedem Kürzermachen der Riemen stets die schadhafteste Stelle wegzuschneiden, wenn man hierzu auch einige Riemenverbinder mehr verbraucht. Nur größere abgenutzte Stellen sollte man nähen, denn im allgemeinen schadet jedes Nähen dem Riemen, weil er dadurch in seiner Widerstandsfähigkeit geschwächt wird. Man überlege daher, ob nicht die Anschaffung eines neuen Riemens dem vielen Nähen und Ausflicken vorzuziehen ist.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Die Bilanz. In Nr. 1 der Molkereizeitung ist ein Aufsatz, betitelt: „Die Bilanz“, zum Abdruck gebracht. Der Verfasser gibt darin dem Leser ein klares Bild von dem Wesen der Bilanz und von dem Verfahren bei Aufstellung derselben. Sagt er uns auch eigentlich nichts Neues, so ist es doch nützlich, an alle Punkte erinnert zu werden, die bei der Bilanzstellung berücksichtigt werden sollen. Verfasser bespricht nun u. a. auch die Einsetzung der Warenvorräte, (Butter, Rahm, Milch, Käse) in die Bilanz und äußert sich dahin, daß die Butter zum Verkaufspreise in die Bilanz eingestellt werden dürfe, da ja der Milchpreis nach dem Butterpreise berechnet werde. Er sagt wörtlich: „Darf die Butter gesetzlich zum Verkaufspreise eingestellt werden? Man wird wohl nicht fehl gehen, wenn man auf diese Frage ruhig bejahend antwortet.“ Ich kann mich zu dieser Auffassung des Artikelschreibers nicht bekennen, halte es sogar für gefährlich, wenn die Genossenschaften die Butter zum Verkaufspreise in die Bilanz einstellen. Die Gestehungs-(Herstellungs-)kosten der Butter sind doch in den weitaus meisten Molkereien mehr oder minder niedriger als der Verkaufswert der Butter, denn wie würden z. B. Molkereien, welche fremdes Kapital in Anspruch nehmen, in der Lage sein, Kapitalsabtragungen zu machen, wenn sie ihren ganzen Produktenerlös ohne Abzug den Milchlieferanten

zugute kommen lassen? Um Schulden abtragen zu können, ist die Erzielung eines Geschäftsgewinns nötig; ein solcher kommt aber nur zustande, wenn der Verkaufspreis der Waren den Herstellungspreis übersteigt. Dieses Preisverhältnis muß bei Bewertung der Warenvorräte am Jahresschlusse in der Bilanz zum Ausdruck kommen, denn das Handelsgesetz bestimmt in § 40 Abs. 2 ausdrücklich, daß in der Bilanz die Vermögensgegenstände nach dem Werte anzusetzen sind, der ihnen in dem Zeitpunkt beizulegen ist, für welchen die Aufstellung stattfindet. Wollen sich also die Genossenschaftsvorstände nicht strafbar machen, so kann ihnen nur dringend geraten werden, genau nach vorstehender Bestimmung zu verfahren. X. (45

Eindicken der Magermilch. In Nr. 3 der Molkerei-Zeitung steht eine Briefkastennotiz über das Eindicken der Magermilch. Ich möchte im Anschluß daran folgendes bemerken:

In unserer Molkerei wurde die Magermilch früher pasteurisiert, gekühlt und dann an die Lieferanten zurückgegeben, welche sie als Viehfutter verwandten. Um eine bessere Futterwirkung zu erzielen, beabsichtigten die Lieferanten die Magermilch in saurem Zustand, als sog. Dickmilch, zu verfüttern und fragten mich nun um Rat, wie es am besten anzufangen sei, die Milch dick zu bekommen. Ich stellte daraufhin das Pasteurisieren der Magermilch ein und gab sie so weg, wie sie aus den Separatoren kam. Den Lieferanten aber riet ich, in ihren Ställen zwei Zementbassins anbringen zu lassen, von denen jedes die volle Tagesmilch fassen kann. Die Bassins wurden nun in der Weise benutzt, daß am ersten Tage sämtliche zurückerhaltene Milch in das eine Bassin und am zweiten Tage in das andere Bassin geschüttet wird. Die Milch bleibt dann einen vollen Tag in demselben stehen und ist dann genügend dick geworden. Will die Magermilch bei größerer Kälte einmal nicht ordentlich dick werden, so setzt man etwas warmes Wasser zu oder man hebt sich eine Kanne voll saurer Milch vom Tage vorher auf und mischt diese mit der süßen Magermilch, indem man dieselbe mit einem Rührer gut verrührt. Dieses Umrühren muß im Laufe des Tages noch einigemal wiederholt werden. In dieser Weise wird man auch im Winter die Magermilch stets genügend dick und sauer bekommen. A. J. in Gr. (43

Handelsteil.

Zusammenstellung der Butterpreise des Jahres 1909.

	Höchster Preis der **Berliner** Notierung im Monats-Durchschnitt	Durchschnitt für I. Klasse auf den **Mecklenburg. Auktionen** in Berlin	Höchster Preis der **Hamburger** Notierung im Monats-Durchschnitt	Durchschnittserlös für I. Klasse auf den **Auktionen des Ostholst. Verbandes**	Höchster Preis der **Kopenhagen.** Notierung in Mark umgerechnet	**Kemptener** Notierung für Ia Butter	Privat-Notierungen von **Magdeburg,** Nettopreise für Ia Butter ohne Überpreise	**Königsberg,** Nettopreise für Ia Butter	**Dresden,** Bruttopreise für Ia Butter	**Leipzig,** Bruttopreise für Ia Butter
Januar	110,11	109,52	113,75	113,52	108,10	95,25	110,—	103,25	114,25	111,50
Februar	118,25	118,62	122,—	122,80	110,20	97,—	117,50	110,—	120,25	118,50
März	119,55	119,33	120,—	118,97	109,—	101,—	118,60	113,40	122,—	120,—
April	116,75	117,02	114,80	114,41	102,05	101,75	118,25	107,25	119,75	116,40
Mai	123,—	122,76	120,25	122,24	105,87	106,50	125,25	113,75	126,25	123,25
Juni	113,22	114,12	110,25	111,89	103,88	101,—	114,75	105,20	117,20	114,75
Juli	113,—	114,61	109,20	112,62	107,30	98,—	114,60	104,75	116,75	114,—
August	121,75	123,53	118,75	122,34	108,87	99,—	124,—	113,75	125,75	122,50
September	128,55	129,21	125,75	131,35	115,31	105,—	131,80	120,20	131,80	129,75
Oktober	136,11	137,39	137,—	141,04	122,40	110,40	140,—	130,—	139,25	135,—
November	135,—	134,62	134,75	138,07	124,—	113,75	135,25	124,75	137,75	135,50
Dezember	133,75	132,06	130,40	132,30	120,45	114,80	135,—	125,40	137,40	133,60
Jahresdurchschnitt:										
1909	**122,42**	**122,75**	**121.40**	**123,46**	**111,45**	**103,55**	**123,75**	**114,30**	**125,70**	**122,89**
1908	124,26	123,68	124,52	123,33	114,71	105,13	125,30	114,75	124,56	125,61
1907	118,66		119,46	116,65	109,03	101,26	117,04	110,57	119,50	119,14
1906	120,39		122,93	119,44	110,75	109,27	111,40	110,19	119,19	120,43
1905	118.90		120,83	116,59	107,24	97,49	109,12	109,26	117,42	119,14
1904	114,80		117,26	111,69	101,32	94,70	109,09	104,79	113,57	115,50
1903	112,30		114,20	110,20	103,38	96,58	105,—	102,66	110,76	112,97
1902	109,10		110,32	105,70	106,67	88,09	99,52	98,02	106,68	110,58
1901	113,63		113,92	108,62	109,38	91,51	102,86	101,00	109,11	113,61

Briefkasten.

F. E. in K. Kefirpilze können Sie beziehen von C. Schuhmacher, Berlin N. 39, Pasewalkstr. 8, und vom Bakteriologischen Laboratorium in Hamburg. [20

Molkerei P. Der Vorbesitzer des Gutes ist dem Inhaber der Privatmolkerei gegenüber verpflichtet, für die Einhaltung der vertraglichen Milchlieferung bis zum Schlußtermin zu sorgen. Er wird also das Gut nur unter der Bedingung an den jetzigen Besitzer verkauft haben, daß der Letztere auch die Milchlieferungspflicht mit übernehme. Entzieht sich derselbe nun aber dieser Verpflichtung und stellt die Lieferung ein, so kann er vom Verkäufer für den Schaden haftbar gemacht werden. Der Molkereibesitzer aber kann gegen den jetzigen Besitzer direkt nicht vorgehen, sondern hat sich an den Vorbesitzer zu halten. — Sollte aber zwischen dem Vorbesitzer und dem jetzigen Besitzer in Bezug auf die Milchlieferungspflicht nichts vereinbart sein, so kann letzterer mit seiner Milch machen, was er will. [4

H. A. in B. Frische Milch enthält keine Milchsäure; ihre Acidität wird nur durch saure Salze, der Hauptsache nach saure phosphorsaure Salze, bedingt. Milchsäure wird erst beim Sauerwerden gebildet; es ist jedoch nicht anzunehmen, daß sie als freie Säure in der Milch bleibt, vielmehr, daß sie sich mit den vorhandenen Salzen chemisch umsetzt und, bis zu einem gewissen Säuregrade wenigstens, die Menge der sauren Salze vermehrt. Es ist also falsch, die Acidität der Milch in Prozenten Milchsäure auszudrücken. S. [2176

Molkerei M. Ob die Bruttoverwertung Ihrer Milch von9,86 Pfg. pro Liter bei einem Durchschnittsfettgehalt von 3,12 Prozent eine befriedigende ist, kann genauer erst bestimmt werden, wenn man auch die Höhe der Unkosten kennt, worüber Sie nichts angeben. Die Butterausbeute ist günstig; auch die Verwertung der Butter kann als eine gute bezeichnet werden. So weit Ihre Angaben einen Schluß zulassen, können Ihre Genossen mit der Milchbezahlung wohl zufrieden sein. [3

K. in S. Ein Milchlieferant, der Ihnen auf 5 Jahre kontraktlich verpflichtet ist, will die Lieferung einstellen, weil Sie ihm angeblich im Zeitraum von 8 Tagen 6 Liter Milch zu wenig angeschrieben haben. Hierzu ist der Mann durchaus nicht berechtigt. Angenommen auch, er wäre wirklich um die genannten 6 Liter Milch benachteiligt, so würde dieses „Unrecht" wieder gesühnt dadurch, daß Sie, wie Sie vorhaben, ihm die Differenz nachzahlen. Wenn der Lieferant wirklich die Lieferung einstellen sollte, so fordern Sie ihn zur Weiterlieferun gauf, anderenfalls Sie ihn für den Schaden haftbar machen würden. — Für Ihre Entrahmungsstation wählen Sie am besten einen Benzin-Motor von etwa 2 Pferdestärken, welcher für Ihren Betrieb genügen wird. (103

G. K. in D. Alle Metallgefäße, welche zur Aufbewahrung oder Verarbeitung von Nahrungsmitteln dienen, müssen nach dem Reichsgesetz eine Verzinnung erhalten, deren Bleigehalt 1 Prozent nicht übersteigen darf. Da, wo nach der Konstruktion der Gefäße Lötstellen unvermeidlich sind, ist es gestattet, hier ein Zinn zu verwenden, welches einen Bleigehalt nicht über 10 Prozent besitzt. Wenn daher die Angaben Ihres Sachverständigen zutreffen, nach welchen die Verzinnung Ihrer Geräte aus zwei Teilen Blei und 1 Teil Zinn besteht, so dürfen Sie diese Geräte zur Verarbeitung oder Aufbewahrung von Milch nicht benutzen. Sie sind berechtigt, von dem Fabrikanten, welcher die Verzinnung ausgeführt hat, zu verlangen, Ihnen zu angemessenem Preise eine solche Verzinnung herzustellen, wie das Gesetz es vorschreibt. Voraussetzung ist natürlich, daß der Fabrikant gewußt hat, zu welchem Zwecke die ihm zur Verzinnung übermittelten Geräte dienen sollen. Sie können vorläufig in der Angelegenheit nichts weiter tun, als den Fabrikanten unter Bewilligung einer angemessenen Frist aufzufordern, die Gefäße von der bleihaltigen Verzinnung zu befreien und mit einer neuen, dem Gesetz entsprechenden Verzinnung zu versehen bzw. wenn ihm letzteres nicht möglich ist, die Gefäße in einen solchen Zustand zurückzuversetzen, in dem sie sich befanden, als sie ihm von Ihnen übergeben wurden, erst dann dürfte wahrscheinlich eine Klage von Erfolg begleitet sein. Nebenbei bemerkt, lohnt sich die Verzinnung von eisernen Rahmständern kaum, da der Preis der neuen Rahmständer schon verhältnismäßig niedrig ist, wogegen die Verzinnung einer Käsewanne schon eher die Kosten rechtfertigt. R. (22

Milchzentrale K. Zur Erhitzung der Vollmilch auf 80 Grad C. eignen sich, sobald größere Milchmengen in Betracht kommen, die Erhitzer mit direkter Feuerung nicht. Dieselben können nur dort als empfehlenswert in Frage kommen, wo kleinere Milchmengen in Frage kommen oder kein höherer Erhitzungsgrad als 35 Grad C. verlangt wird. Für kleine Milchmengen hat sich unter anderen auch Roth's Berieselungs-Vorwärmer und Pasteur sehr gut bewährt. Für Ihren Fall dürfte am zweckmäßigsten wohl die Aufstellung eines kleinen Dampferzeugers sein, der alsdann bei Verwendung eines Pasteurs mit Rührwerk die Milch auf den gewünschten Wärmegrad zu bringen vermag. R. (87

S. in W. Die Äußerung Ihres Chefs: „Wenn Ihnen die Arbeit nicht paßt, können Sie ja aufhören", enthält keine direkte Kündigung, sondern nur einen Vorschlag hierzu. Ihre Entlassung am 12. Jannuar ist also unberechtigt, weil keine ordnungsmäßige Kündigung erfolgt ist. Sie haben demgemäß Anspruch auf Gehalt und Entschädigung für Kost und Logis auf die Dauer von 14 Tagen. Die Sache mit der von Ihnen zerbrochenen Ofentür ist strittig. Es kommt darauf an, ob ein Verschulden Ihrerseits vorliegt, Absicht oder grobe Fahrlässigkeit. Ist das nicht der Fall, so brauchen Sie den Schaden nicht zu ersetzen. (106

S. N. Ihr Zeugnis ist allerdings etwas kurz ausgefallen und wir
laubben, daß Sie mit einer Klage auf Ausstellung eines ausführlicheren
Zeugnisses Erfolg haben werden. Sie können aber nicht verlangen, daß
er Umstand, daß Sie auf der Butterprüfung den zweiten Preis erhalten
haben für Ihre Butter, besonders im Zeugnis erwähnt wird. Diese Auszeichnung will übrigens auch nicht viel besagen. Denn dadurch wird noch
lange nicht bewiesen, daß die Butter nun auch zu anderen Zeiten stets
hochfein gewesen. Es wäre das lediglich ein Beweis, daß Sie gute Butter
machen können. Im Termin heben Sie vor allem hervor, daß Ihnen
durch dieses unzureichende Zeugnis die Auffindung einer neuen Stelle
wesentlich erschwert würde. Vielleicht läßt sich der Mann dann doch noch
bewegen, Ihnen ein besseres Zeugnis zu schreiben. (107

H. B. Da Ihr Wasser stark nitrathaltig, stellen Sie einen etwaigen
Wasserzusatz zur Milch am besten durch das Nitratverfahren fest. Sie beziehen den erforderlichen Apparat nebst Gebrauchsanweisung von Karl
Mann in Hildesheim. (110

N. in G. Ratschläge für die Dekorierung des Schaufensters Ihres
Molkereiladens können wir Ihnen nicht geben. Da müssen Sie schon Ihre
eigene Phantasie zu Hilfe nehmen. Ihre weitere Frage, ob es Molkereimaschinen-Fabriken gibt, welche Ihnen Modelle liefern würden für eine im
Schaufenster aufzubauende kleine Molkerei, klingt doch etwas naiv. Das
wird natürlich keine Fabrik tun. (108

M. K. Ihre Mitteilung, daß die dortige Polizei in Ihrer Molkerei
von der Milch jedes Genossen Probe genommen, um festzustellen zu lassen,
ob dieselbe auch den für die Stadtverkaufsmilch vorgeschriebenen Fettgehalt
von 2,80 Prozent habe, hat uns sehr interessiert. Sie haben ganz recht,
diese Fürsorge der Polizei geht entschieden zu weit, zumal es sich, wie Sie
bemerken, bei der untersuchten Milch nur um solche handelt, die verbuttert
wird, die also für den Stadtverkauf überhaupt nicht bestimmt ist. Ob Sie
nun gegen das Verfahren der Polizei etwas machen können, hängt zunächst davon ab, ob wirklich eine Polizeiverordnung für Ihre Stadt besteht,
die für die Verkaufsmilch einen Mindestfettgehalt von 2,80 Prozent vorschreibt. Ferner wäre dann zu erwägen, ob es angängig erscheint, gegen
die Gültigkeit dieser Polizeiverordnung zu klagen. Ob hierzu Aussicht
vorhanden, können wir nicht wissen, da wir den Wortlaut derselben nicht
kennen. Soweit wir die Sache von hier überschauen können, hat die Polizei
nicht das Recht, Ihre sämtliche Milch zu untersuchen, sondern höchstens
die für den Stadtverkauf bestimmte. Anders läge die Sache freilich, wenn
die Polizei Verdacht hat, daß verfälschte, unreine oder gesundheitsschädliche
Milch angeliefert wird. Es wäre uns angenehm, wenn Sie uns über die
weitere Entwicklung der Angelegenheit berichten würden. (109

M. W. in W. Ob Sie die Elektrizität zum Pasteurisieren Ihrer Milch
verwenden können? Das ist wohl nicht gut möglich, wir raten Ihnen,
Dampfbetrieb einzuführen. Ein 12 Quadratmeter großer Flammrohrkessel
nebst 4—6 pferdiger Dampfmaschine würden für Ihre Anlage passen. (66

W. T. Putrin-Tinktur als Kesselsteinverhütungsmittel ist uns nicht
bekannt. (91

S. D. in B. Die Butter besitzt ausgesprochene Fehler nicht; sie ist
eine durchaus gute, aber keine feine oder gar hochfeine Ware. (40

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation
der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

15. Jan. Ia **124—126/128 Mk.**, IIa **122—126 Mk.**, IIIa **118—120 Mk.**,
abfallende **110—115 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 18. Januar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger
Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 130 Mk., 8 Faß 129 Mk.,
6 Faß 128 Mk., 68 Faß 127 Mk., 75 Faß 126 Mk., 10 Faß 125 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 126,80 Mk. Zugeführt 189 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 19. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn.
Ohne besondere Lebhaftigkeit nimmt das Geschäft unter den hohen Preisen
seinen ruhigen Gang. Die Zufuhren werden geräumt, doch nur zu widerwillig angelegten Preisen, die weitere Erhöhung erfahren müssen.

Berlin, 18. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion
über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg
Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis
105 Mk.

Berlin, 15. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze
& Sohn. Der Absatz bleibt recht schwach, auch von der Provinz fehlen die
Aufträge und ist das Geschäft unverändert ruhig und die Stimmung matt.
Die Zufuhren sind dagegen sehr bedeutend und Preise konnten sich nur schwach
behaupten. Vom Ausland sind die Berichte fester und fordert Dänemark
höhere Preise, auch Hamburg hat die Notierung um 1 Mk. erhöht.

Hamburg, 18. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal.
Im Laufe der vergangenen Woche wurden die billigen dänischen Offerten
zurückgezogen mit der Wirkung, daß sich alsbald das Preisniveau für
deutsche Butter etwas gehoben hat. Die garzu billigen Offerten sind verschwunden und wenn das Geschäft auch noch keineswegs erfreulich ist, so
ist doch eine kleine Aufbesserung der Preise zu konstatieren, allerdings bewegen sich diese weit unter den sogenannten offiziellen Notierungen.

London, 15. Januar. Unser Markt wird durch völlige Haltlosigkeit
gekennzeichnet. Die milde Witterung wirkt ungünstig auf den Konsum und
macht die Käufer zurückhaltend. Selbst zu 120—122 $ geht dänische Butter
nur sehr schleppend und einige Importeure gaben sie bereits zu 116—118 $
ab. Angesichts der Schwäche in dänischer Ware erscheint die Preiserhöhung
französischer Butter um 4 $ bemerkenswert, infolge deren beste ungesalzene
jetzt 116—120 $ gilt. Feinste neuseeländische lag zu 111—112 $ still und
australische notierte 108—110 $ In Manchester fand ein Preissturz um
5—6 $ statt, infolge dessen feinste dänische auf 118—120 $ zurückging. Auch
in Liverpool waren die Käufer die Herren der Situation und große
Mengen blieben unverkauft. Dänische Butter ging schleppend zu 119 bis
122 $ ab. In Glasgow fielen die Preise bester festländischer Ware um
4—6 $, nur sibirische behauptete sich infolge von Knappheit.

Käse.

Berlin, 18. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk.,
Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 18. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk.,
Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer
80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro
pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk.,
Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro
Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück
— Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 18. Januar. Marktbericht von H. Goebel
& Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 117 Partien
Käse, welche wegen schlechten Wetter in den letzten Tagen, weich waren, und
dadurch langsam verkauft worden sind. Für schöne schnittreife Ware bezahlten wir 33—35 fl., $^3/_4$ fett Gouda 29—— fl., Edamer 31—— fl. Für
beste September-Ware fordert man jetzt 38—40 fl., und für Mai-Ware
40—42 fl. Für beste schnittreife Ware sind keine billigeren Preise zu
erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion.
Zum Verkauf standen: Am 15. Januar 12 389 Schweine. a) Fettschweine
über 3 Ztr. Lebendgewicht ——— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen
und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr.
Lebendgewicht, 66—69 Mk., d) fleischige 64 -67 Mk., e) gering entwickelte
61—64 Mk., f) Sauen 62—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht.
Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 17. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des
Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1008 Schweine,
Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 70—73 Mk., Klasse V 62—66 Mk.,
Klasse VI 65—69 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 18. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am
Markte 4250 Stück. Preise: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 69,00 bis
70,00 Mk., Sauen 60,00—66,00 Mk., Ferkel 63,00—68,00 Mk. pro 100 Pfd
Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	15	12389	70 56	bis bis	61 49	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	18	4250	71	bis	64	20—24 % Tara	zieml. sch.
Bremen	17	1063	72	bis	64	Schlachtgew.	zieml. ausv.
Hannover	17	1008	73	bis	62	„	schlecht
Magdeburg	18	1730	73	bis	65	„	flau
Leipzig	17	2242	73	bis	65	„	mittel
Dresden	17	2473	75	bis	69	„	schlecht
Chemnitz	17	2017	78	bis	75	„	—
Dortmund	17	1899	71	bis	66	„	sehr langs.
Duisburg	17	614	70	bis	64	„	flau
Essen	17	3568	72	bis	66	„	mittel
Barmen	17	955	73	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	17	3020	72	bis	70	„	ruhig
Mainz	18	209	78	bis	75	„	ruhig
Frankfurt a. M.	17	1743	76	bis	73	„	mittel
Mannheim	17	1448	75	bis	74	„	—
Stuttgart	18	701	75	bis	72	„	mäß. bel.
Nürnberg	17	1954	74	bis	73	„	flau
Breslau	17	1424	73	bis	64	„	langsam
Königsberg, Pr.	15	356	57	bis	42	Lebendgewicht	—
Danzig	18	1014	55	bis	43	„	langsam
Posen	17	103	55	bis	50	„	ruhig
Mülhausen i. E.	17	258	60	bis	58	„	—
München	17	1420	58	bis	50	„	—

Eier.

Hamburg, 17. Januar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte
Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der
verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,45 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation
der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

19. Januar Ia **126—128** ℳ, IIa **124—126** ℳ, IIIa **118—122** ℳ, abfallende **115** ℳ. Tendenz: matt.

Hamburg, 19. Januar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer
für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 264 Drittel zu 127,50 bis 135 ℳ, im Durchschnitt 131,62 ℳ,
II. Klasse —— Drittel zu 119 bis 127 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion.
Zum Verkauf standen:

Am 19. Januar 12 834 Stück. a) —— ℳ, b) 72 ℳ, c) 70—72 ℳ,
d) 68—71 ℳ, e) 65—68 ℳ, f) 66—68 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht.
Tendenz: geräumt.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zentrifugen-Molk. **Mietesheim,** Kreis Hagenau, täglich 650—800 Liter Milchzufuhr, sucht bis 1. März einen im Milchmessen sowie Buchführung bewanderten (1096
Verwalter
im Alter von 18—22 Jahren. Wenn möglich evangelisch. Elsässer bevorzugt. Verheiratung ausgeschlossen. Gehalt 1080 Mark.

Suche für 1. März oder 1. April einen tüchtigen, ledigen und soliden
Molkerei-Fachmann
nicht unter 30 Jahren, der mich in meinem Geschäft in jeder Weise unterstützen kann, namentlich gewandter Verkäufer im Ladengeschäft und sicher im Rechnen ist. Sind Mittel vorhanden, so kann das Geschäft auch später übernommen werden. Zeugnisse und sonstige Angaben der Verhältnisse unter 1163 an diese Zeitung.

Molkerei Hameln.
Für den erkrankten Betriebsleiter wird auf gleich Ersatz gesucht. Meldungen an (1075
Fr. Tiedau, Gr.-Hilligsfeld Post Hasperde.

Betriebsleiter!
Für eine große städtische Molkerei wird ein technisch und kaufmännisch erfahrener Direktor gesucht. Nur tüchtige und kautionsfähige Kräfte wollen sich schriftlich melden. (1261 Direktor Backhaus in Fulda.

Erfahrener Fachmann, nicht unter 25 Jahre, als
Reisender
für Molkereibedarfsartikel von erstem Hause gesucht. Ausführliche Angebote unter Z. 970 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Februar einen
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Es wollen sich nur solche melden, die ihr Fach verstehen und sich willig jeder Arbeit unterziehen. Zeugnisse mit Altersangabe u. Gehaltsansprüchen an **Marie Brümmer,** Molk. **Ducherow** in Pommern. (907

Zum 1.—15. Februar ein tüchtiger und im Heizen einer Lokomobile gewandter
Gehülfe,
der auch im Stalle mithilft, gesucht. Offerten unter **H. 1013** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder 29. Januar einen tüchtigen (1128
Gehülfen
der einer kleinen Dampfmolkerei allein vorstehen kann und schon mehrere Jahre beim Fach ist. Nur solche, die über gute Zeugnisse verfügen, wollen sich melden bei **Eduard Dunker, Reetz** (Priegnitz).

Zum 1. Februar wird ein junger, kräftiger und fixer (1234
Gehülfe
verlangt. Gehalt monatlich 38 M bei freier Station u. Wäsche. **Säuglingsfürsorge der Stadt Berlin. A. Sadewasser, Albertshof** b. Bernau (Mark).

Zum 10. oder 15. Februar suche einen kräftigen und durchaus zuverlässigen
Gehülfen
für Molkerei, Fettkäserei und Müllerei. Selbiger muß mit einem zweiten Gehülfen abwechselnd auch im Schweinestall tätig sein. Gehalt monatlich 40 M. Offerten erbitte unter **Holstein 1253** an diese Zeitg.

Suche zum 1. Febr. einen ordentlichen fleißigen **Gehülfen,** ev. Stellung angen. u. dauernd. Geh. 30 M. **Taube,** Molk. **Hochwalde,** Kr. Meseritz in Posen. (1245

Gesucht zum 1. Februar ein tüchtiger, arbeitsamer (1237
Gehülfe,
der alle im Fach vorkommenden Arbeiten verstehen und ein tüchtiger Arbeiter sein muß. Gehalt bei freier Station und freien Kassen 35 M, bei zufriedenstellender Leistung 40 M pr. Monat. **Molkerei Döbeln** (Königreich Sachsen).

Tüchtiger und sauberer Gehülfe mit 2 jähriger Lehrzeit als zweiter zum 1. Februar gesucht. Gehalt 25 Mark. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet **Köppen,** Gen.-Molkerei **Rhade** (Bez. Bremen).

Wir suchen zum 1. Februar einen jungen, soliden, kräftigen
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, solche, welche in schriftlichen Arbeiten bewandert, erhalten den Vorzug. Gehalt 30 Mk. bei freier Station pro Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (1139
Molkereigenossenschaft Cammin i. P.

Zum 1. Februar suchen wir einen tüchtigen älteren (1157
Gehülfen
für Kessel und Maschinen, derselbe muß mit Harz- und □-Käserei durchaus vertraut sein, auch hat er die Wartung einer größeren Anzahl Schweine zu übernehmen. Nur tüchtige solide Leute, welchen an dauernder Stellung gelegen ist, und die sich willig jeder Arbeit unterziehen, wollen sich melden und Zeugnisabschriften einsenden. Gehalt 35 Mk. ohne Abzug.
Dampfmolkerei Lütte b. Belzig i. M.

Molkereigehülfe
für alle Arbeiten zum 1. Februar gesucht. Gehalt 35 Mk. pro Monat. Zentralmolkerei Venne (Osnabrück) Station Vehrte. (725

Ordentlicher Gehülfe
findet Stellung. Zeugnisabschr. und Alter einsenden. (1132
Zentalmolkerei **Elze,** Hannover.

Tücht. Gehülfen
der besonders mit der Butterei und Käserei vertraut ist, sucht bei einem Anfangsgehalt von 30 Mk. (1057
G. Baltinat, Dampfm. **Langfuhr.**

Suche zum 1. Februar einen tüchtigen **Gehülfen.** Gehalt 30 M monatl. b. fr. Stat. u. Kasse. Beschr. Betrieb. Off. mit Altersangabe erb. **Friedrich Sauer,** Molkereigenossensch. **Wizenfeld** b. Kobylin (Pos.). (1101

Suche zu sofort oder 1. Februar einen (1120
Gehülfen
für meine Harzkäsefabrik mit Handbetrieb. Selbiger muß sich willig allen in der Harzkäsefabrikation vorkommenden Arbeiten unterziehen. Fachkenntnisse sind erwünscht, aber nicht unbedingt erforderlich. Es wollen sich nur solche melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet **Franz Eggeling, Dröbel** b. Bernburg (Anhalt).

Suche für gleich oder später für einen jungen (993
Molkereigehülfen
Stellung in einer größeren Molkerei im Rheinland oder Süddeutschland. Antritt gleich oder etwas später. **Molkerei Warnau b. Marienburg.**

Suche zum 26. d. Mts. tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten (1159
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 30 Mk. u. freie Kassen. Offert. mit Altersangabe erb. (Telegr. verbet.) **C. Saß,** Betriebsleiter, **Güterglück** Bez. Magdeburg.

Suche sofort einen jungen
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Nachm. Kontorarbeiten. (1171
E. Köhler, Wilstedt, Hann.

Molkerei-Gehülfe
älterer, lediger tüchtiger und energ. Fachmann findet in einer Privat-Molk. im Kgr. Sachsen z. 1. Febr. 1910 bei einem Anfangsgehalt von Mk. 40 monatlich u. freier Station dauernde Stell. Ders. muß mit Maschinen, Butterei, Käserei, Milchuntersuchung und Schweinemast gut vertraut sein. Verheirat. würde gestattet sein, da einem strebsamen Manne in absehbarer Zeit die vollständige Verwaltung übertragen werden könnte. Nur ganz tücht. nücht. Fachleute wollen Ihre Off. unter Beifügung von Zeugnisabschriften, welche nicht zurück gesandt werden, gefl. unter **M. G.** postlag. Bautzen i. S. einsenden. (1189

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, soliden und fleißigen
Gehülfen.
Gehalt 25—30 Mark. (1216
Dampfmolk. und Käserei **Gr. Lobke** b. Algermissen, Hann.

Wir suchen zum 1. Februar für unseren beschränkten Betrieb einen soliden, fleißigen und willigen
Gehülfen
der mit Kessel, Maschine, Alfa und Butterei gut vertraut ist. Gehalt 30 Mark bei freier Station und Kassen. Offert. mit Zeugnisabschr. und Angabe des Alters erbittet 1188) Molk.-Gen. **Bauerwitz O.-S.**

Suche zum 1. Februar einen jüngeren, fleißigen, sauberen (1225
Gehülfen
für Betrieb und auch Kontor. Geh. monatlich 25 Mark. Gefl. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet **A. Schranz,** Gen.-Molkerei **Lehre** in Braunschweig.

Gesucht zum 1. Februar ein junger
angehender Gehülfe
bei 20—25 Mk. Geh. Off. erbittet **W. Kindt, Schellhorn** bei Preetz i. Holstein. (1077

Zu sogleich oder etwas später suchen wir ein. fleißigen, strebsamen
jungen Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Gehalt pro Monat 25 Mk. ohne Abzug bei freier und guter Station. Stellung ist angenehm und dauernd. 1078) Molk. **Catlenburg** a. Harz.

Tüchtiger Harzkäser,
der auch Molkereiarbeiten zeitweise mitverrichten muß, findet Stellung. Antritt nach Vereinbarung. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet **Dampfmolkerei Meseberg** b. Osterburg i. Altmark. (1114

Käser.
Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen und zuverlässigen Käser für deutsche lange und runde Käse in gelber und blauer Ware. Off. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen bei freier Wohnung an **A. Schütze,** Käsefabrik mit Motorbetrieb in **Gr.-Schkorlopp b. Schkölen-Räpitz b. Leipzig.** (1111

Wir suchen zum 1. April einen soliden, geschäftsgewandten, verh.
kinderlosen Milchkutscher
für Verkaufswagen nach 7 km entfernter Stadt. Die Frau muß mit helfen. Jährlicher Verdienst 1200 Mark garantiert. Etwas Kaution muß gestellt werden. Offerten unt. 1238 an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen (1036
unverheirateten Milchfahrer
gegen Tantieme und garant. Mindest-Verdienst von 16 M wöchentlich. Kaution 80 M.
Gut Bliestorf b. Kastorf, Hzg. Laubg.

Für Antritt zum 15. Februar suche ich für eine größere Schweinezucht einen erfahrenen, zuverlässigen
nüchternen Schweinewärter
der auf meiner Schweinezuchtfarm etwa 40—50 Zuchtsauen sowie Ferkel und Läufer zu beaufsichtigen, zu füttern und zu pflegen hat. Es wird nur auf einen wirklich zuverlässigen Mann reflektiert, welcher Erfahrung in der Aufzucht von Ferkeln besitzt u. dieses durch Zeugnisse nachweisen kann. Hoher Lohn sowie freie Wohnung, freie Kartoffeln, Heizung und etwas Gartenland wird gewährt. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschr. erbittet (1052
Dampfmolkerei **Meseritz, Meseritz.**

Gesucht
zum 24. Januar, auch sofort, ein tüchtiger Schweinemeister zu 200 Stück Schweinen, der nebenbei auch für 600 Stück Schweine zu schroten und zu kochen hat. Anfangsgehalt 40 Mark nebst Trinkgeld u. freier Station. Es wollen sich aber nur starke tüchtige Leute meld., die schon ähnliche Stellen bekleidet haben. Offerten an
Emil Raymann, Watenstedt
1080) **Kr. Helmstedt.**

Gesucht zum 1. Februar od. später ein junger, anständiger Mann
als Lehrling
für den hiesigen städtischen Betrieb. Lehrzeit 2 Jahre. Im ersten Jahre 100, im zweiten 200 Mk. Vergütung. Offerten erbittet (1072
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz i. Holstein.

Stellung besetzt, den vielen Bewerbern besten Dank. (1067
Herm. Grimm, Molkerei **Silstedt** am Harz.

Verwalterstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1119
Molkereigen. Pfaffenhofen a. Rh.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (1175
Molkerei Breddorf.

Gehülfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1174
Schlude, Herzfeld.

Gehülfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1170
Alb. Stendel, Immekath.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein
nal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag
fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote,
Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kosten-
frei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung
nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld
2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungs-
blattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das
Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Aus-
ländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne
Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**“ erscheint
jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellen-
anzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrag-
einsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Ab-
kürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß
für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12
und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 8. **Hildesheim**, den 26. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Titelblatt und Inhaltsverzeichnis

für den Jahrgang 1909

d fertiggestellt und an die bisherigen Bezieher zum Versand gebracht. ollten noch andere Leser der Molkerei-Zeitung darauf reflektieren, so bitten wir um diesbezügliche Nachricht.

Inhalt.

Neue Butterfässer.

Die neuen Butterfässer, mit einem unzutreffenden Namen „kom-inierte Butterungsmaschinen“ genannt, führen sich mmer mehr ein und verdrängen selbst in kleinen Betrieben die olsteiner Butterfässer und mancher, der sich gegen ihre Einführung räubte, muß sich zum Anhänger des neuen Systems bekennen. Die orteile sind eben zu groß und zu augenscheinlich.

Eine der ersten, die eine derartige neumodische Butterungs-aschine aufgestellt hat, noch amerikanisches Fabrikat, das sich aber s jetzt, also nach 5 Jahren, vorzüglich bewährt hat, wenn die Kon-ruktion im einzelnen jetzt auch durch bessere überholt ist, war die olkerei Güstrow. Damals befaßten sich deutsche Fabriken noch cht mit der Herstellung dieser Maschinen. Die Simplexmaschine urde auch von der Milchw. Zentralstelle daher eingehend geprüft, n sich zu überzeugen, ob sie brauchbar sei. Im Laufe der Zeit wur-n daher verschiedene Versuche gemacht, die in folgender Tabelle fgezeichnet sind. Die aufgestellte Simplexmaschine war keine der ößten, ihr Fassungsraum war 1125 Liter.

Aus den Aufzeichnungen geht eigentlich nichts Neues hervor, e Butterungsverhältnisse und die Resultate sind ganz ähnlich wie i den Holsteiner Fässern. Der Vorteil dieser Fässer liegt auch nicht einer besseren oder schnelleren Ausbutterung, sondern vielmehr in ner Ersparnis an Arbeitskräften, Zeit und Kraft und in der Ver-tterung eines großen Quantums Rahms sowie infolgedessen der erstellung einer gleichmäßigen Butter.

Auf die Einrichtung und Arbeitsweise brauche ich natürlich nicht eiter einzugehen.

Man sieht also zunächst aus den Versuchen, daß, wenn das zu rbutternde Rahmquantum zu groß wird, die Butterungszeit er-blich verlängert wird. Das gleiche ist der Fall, wenn man die utterungstemperatur niedriger nimmt; einen ähnlichen Einfluß t auch ein niedriger Säuregrad des Rahms aus. Der Fettgehalt r Buttermilch ist auch nicht niedriger wie bei den Holsteiner ässern. Allerdings wird häufig von den Fabrikanten eine bessere usbutterung behauptet. Das ist durchaus nicht der Fall. Auch sonst d die Verhältnisse ganz ähnlich wie bei den Holsteiner Fässern.

Ähnliche Verhältnisse gelten auch bei der langen Form der uen Butterungsmaschinen. Die kurze Form nach Art des Simplex-sses wird vom Bergedorfer Eisenwerk als Astra-Butterungs-aschine, kurze Form Type R, gebaut und weist gegenüber den ur-rünglichen Simplexfässern verschiedene Vorteile auf. Während die rze Form nur von einer einzigen Fabrik in Deutschland gebaut wird, beschäftigen sich mit der langen Form mehrere Fabriken, z. B. das Bergedorfer Eisenwerk (Astra-Faß, lange Form, Type L), Ahl-born-Hildesheim (Fortschritt), Jepsen Sohn-Flensburg (Optimus). Im wesentlichen unterscheiden sich diese Fässer nur durch den Antrieb.

Tabelle I.

Rahmmenge kg	Fettgehalt des Rahms Proz.	Säuregrad des Rahms	Temperatur des Rahms Gr. C.	Fettgehalt der Buttermilch Proz.	Temperatur des Butterungsraumes Gr. C.	Erwärmung des Butterungsgutes Gr. C.	Dauer des Butterns Min.
550	26,00	—	12	0,43	15 1/2	3	50
525	25,40	—	12	0,39	15	3	60
488	27,60	—	11 1/2	0,43	15	2	60
615	23,20	—	12	0,31	15 1/2	2 1/2	70
550	21,50	—	12	0,30	16 1/2	2	60
530	23,50	—	12 1/2	0,31	19	2 1/2	60
647	24,75	—	13	0,41	19	2	80
635	25,00	—	12	0,41	20	2	55
535	25,75	—	11 1/2	0,31	17	1 1/2	55
560	23,75	—	11	0,30	16	2	50
555	25,25	—	12 1/2	0,26	15	1 1/2	60
482	29,00	—	12	0,51	17 1/2	2	55
520	26,20	—	12	0,30	17	2	50
545	28,00	50	10	0,30	18 1/2	2	75
625	24,50	45	11	0,32	15 1/2	2	90
593	—	—	11	0,32	15	2	65
565	25,30	—	10 1/2	0,35	15	2	60
550	27,60	44	11	0,50	15	2	55
534	25,60	45	11	0,50	16	2	45
600	24,50	64	10	0,25	16	2	65
750	29,25	—	11 1/2	0,40	16 1/2	2	100
630	27,00	—	10	0,38	16	2	70
620	25,25	—	11 1/2	0,42	18	1 1/2	45
—	24,25	54	10 1/2	0,36	19	2	45
592	24,25	65	14	0,25	12 1/2	1 1/2	35
553	26,25	60	13	0,30	13	1 1/2	35
571	25,25	65	13 1/2	0,30	14	1	27
598	25,75	60	13	0,30	14	1	35
541	25,75	64	14 1/2	0,30	14	1/2	25
670	24,00	60	15	0,42	14	1	35
628	26,75	60	14	0,32	12	1	33
512	28,25	60	13 1/2	0,42	13	1	30
566	30,77	60	12 1/2	—	15	1 1/4	45
570	29,21	60	13	—	14	1	30

Die Butter aus allen Fässern ist von guter Qualität und richtiger Zusammensetzung. Bezüglich der letzteren wurde zuweilen behauptet, daß der Wassergehalt höher sei wie bei Butter, die in den holsteinischen Fässern hergestellt ist. Das ist nicht der Fall. Eine Anzahl Wasseruntersuchungen der Butter im ungesalzenen wie gesalzenen Zustande und sowohl im Simplexfaß wie im Astrafaß hergestellt, ergaben im Wassergehalt keine von der in Holsteiner Fässern hergestellte Butter abweichende Beschaffenheit. Denn einen Durchschnittswassergehalt von 14.23 bzw. 14.09 Prozent für ungesalzene und von 12.81 bzw. 12.93 Prozent für gesalzene Butter wird man als normal gelten lassen können. Der Durchschnittswassergehalt gesalzener Butter in Holsteiner Fässern war nach den Butterprüfungen in den einzelnen Jahren in Mecklenburg folgender: 1899/1900: 12.14; 1901: 12.21; 1902: 12.19; 1903: 12.40; 1906: 12.31; 1907: 12.40; 1908: 12.42 Proz. Er ist also nicht wesentlich verschieden von dem in Butterungsmaschinen hergestellter Butter. Immerhin wird es nützlich sein, den Wassergehalt der Butter aus solchen Fässern ständig zu überwachen. Das gilt auch von der Ausbutterung.

Tabelle II.

Simplex ungesalzen Proz. Wasser	Simplex gesalzen Proz. Wasser	Astra ungesalzen Proz. Wasser	Astra gesalzen Proz. Wasser
13,75	12,01	13,19	12,11
14,52	12,83	14,66	12,77
13,88	12,65	14,08	13,75
—	—	15,35	14,30
—	—	12,26	12,16
—	—	12,97	10,29
—	—	16,39	13,77
—	—	13,01	12,61
—	—	14,39	13,17
	–	–	—
	—	–	—
—	15,73	—	15,73
13,71	—	—	16,15
—	10,96	—	11,18
15,41	—	15,70	—
–	12,91	14,18	—
—	13,10	—	13,13
—	12,90	16,41	—
15.64	—	—	11,10
—	12,59	—	12,70
—	12,19	11,86	—
—	12,40	—	12,32
	13,20	—	12,76
—	12,41	—	12,40
—	13,94	—	13,82
—	12,30	—	12,41
12,96	—	12,83	—
Durchsch. 14,23 Proz.	12,81 Proz.	14,09 Proz.	12,93 Proz.

In Mecklenburg sucht die Milchw. Zentralstelle zu allgemein gültigen Zahlen über die Ausbutterung mit den neuen Fässern zu kommen, indem sie in sämtlichen Molkereien, in denen die neuen Fässer laufen, die Buttermilch ständig von Zeit zu Zeit und zwar immer einen Monat hindurch und zu allen Jahreszeiten kostenlos untersucht. Zu diesem Zweck gehen den betr. Molkereien Versandkörbe mit den für einen Monat ausreichenden Probegläsern für Buttermilch zu, die sie nach Füllung wieder zurücksenden. Die Buttermilchproben dürfen kein Wasser enthalten. Bis jetzt liegen die Resultate von 4 Fässern vor, und zwar vom Simplex, Astra kurze Form, Astra lange Form, Fortschritt. Die Prüfung von Optimus steht noch aus. Die bislang angestellten Untersuchungen ergaben folgendes:

Tabelle III.

	Durchschnitt	Grenzzahlen	
Molkerei A.			
Januar	0,24 Proz.	0,20—0,34 Proz.	Simplex
„	0,28 „	0,24—0,34 „	Astra L
Dezember	0,28 „	0,18—0,35 „	Simplex
„	0.29 „	0,20—0,40 „	Astra L
Molkerei B.			
September	0,41 Proz.	0,30—0,60 Proz.	Fortschritt
Molkerei C.			
Januar	0,48 Proz.	0,35—0,60 Proz.	Astra K
Juni	0,47 „	0,35—0,60 „	Astra K
Molkerei D.			
August	0,45 Proz.	0,30—0,65 Proz.	Astra K
Oktober	0,47 „	0,40—0,50 „	Astra K

Man sieht hieraus, daß die Ausbutterung normal ist, aber durchaus die in den Holsteiner Fässern nicht übertrifft. Der niedrigere Fettgehalt der Buttermilch bei der Molkerei A. erklärt sich aus den niedrigeren Temperaturen, die beim Buttern genommen wurden. Im übrigen wird man auch zwischen kurzem Faß und langem Faß im Fettgehalt kaum auf einen großen Unterschied stoßen. Sowie weitere Resultate vorliegen, sollen sie hier ebenfalls bekannt gemacht werden.

Soll man die Frage entscheiden, welches System das praktischste ist, so kann man nach meiner Ansicht nur der langen Form den Vorzug geben. Im wesentlichen ist die Wahl des Fasses zunächst eine Platzfrage. Das kurze Faß erfordert einen bedeutend größeren Raum, einmal für den Platz des Knetwagens außerhalb des Gebrauchs, dann auch für den Raum, der nötig ist, den Knetwagen in das Faß zu schieben. Aber schon allein die einheitlichere Durchführung des Gedankens, durch ein einziges Gerät Butterung und Fertigstellung der Butter zu bewirken, müßte dazu führen, dem langen Faß den Vorzug zu geben. Hier haben wir ein Gerät, beim kurzen Faß zwei Geräte, Faß und Kneter. Man will aber doch den Kneter vermeiden. Ablassen der Buttermilch, des Spülwassers, Salzen, das Reinigen (beim kurzen Faß: Faß und Kneter) geht schneller und bequemer beim langen Faß. Der einzige Nachteil dem kurzen Faß gegenüber ist das unbequemere Herausschaffen der Butter mit den Händen. Das ist aber auch der einzige Nachteil. Das Beobachten des Kneters wird nach einiger Übung unnötig, sonst würde das neue Gerät ja auch nicht den Namen Maschine verdienen. Maschinen sind aber Arbeitsvorrichtungen, in denen die Arbeit maschinenmäßig vor sich geht. Man wird sich auch hieran gewöhnen müssen.

Außer den angeführten Vorteilen, die mit den neuen Butterungsmaschinen verknüpft sind, ist aber noch einer zu nennen, der, soviel ich weiß, nicht berücksichtigt ist. Bekanntlich geht der Wunsch in Molkereibeamten-Kreisen dahin, daß das Molkereigewerbe nicht zum Handwerk, sondern zum Fabrikbetriebe gerechnet werden möge. In Bayern zählt das Käsereigewerbe bereits zum Handwerk. Alle Einrichtungen, Geräte, Maschinen und dergl., die geeignet sind, den Molkereibetrieb immer mehr dem fabrikmäßig arbeitenden Betrieb ähnlich zu machen, sollten daher in der Molkerei Eingang finden, damit die Gefahr, einmal dem Handwerk unterstellt zu werden, immer geringer wird. Selbstverständlich müssen es auch derartige Einrichtungen sein, die dem Molkereibetrieb keinen Nachteil bringen. Grade beim Molkereibetrieb ist es außerordentlich schwer, zu entscheiden: ähnelt er mehr einem handwerksmäßigen oder mehr einem fabrikmäßigen Betriebe. Durch Einführung von Einrichtungen, die die Menschenarbeit immer mehr in Molkereien zu ersetzen vermögen (Butterungsmaschinen, Butterformmaschinen usw.), kommen wir aber auch immer ein Stück weiter auf dem Wege zum Fabrikbetrieb.

Dr. Hesse, Güstrow.

Maschinen und Geräte.

Funkes Faltenmilchsieb, Modell 1910. D. R. P. (Mitteilung der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4). Die hohe Leistungsfähigkeit des Faltenmilchsiebes wird bekanntlich dadurch erzielt, daß das zum Reinigen benutzte Seihtuch durch am Siebkörper und am Einsatz angebrachte Stäbe in Falten gelegt wird, welche eine fast vertikale Lage haben.. Die am Siebkörper bisher angebrachten Längsstäbe verteilen die Spannung des Tuches ungleichmäßig, sodaß bei nicht genügend sorgfältigem Einlegen das Seihtuch vorzeitig unbrauchbar werden konnte.

Fig. A

Fig. B

Fig. C

Fig. D

Das neue Modell 1910 des Faltenmilchsiebes beseitigt diesen Übelstand vollständig durch eine Konstruktionsvereinfachung, welche deutlich aus den nebenstehenden Abbildungen (Fig. A—D) hervorgeht. Diese Konstruktionsveränderung bringt, wie aus nachfolgendem hervorgeht, noch eine Anzahl Vorzüge mit sich, welche die Leistungsfähigkeit, zweckmäßige Anwendung und besonders auch die Haltbarkeit des Siebes im Gebrauch ganz wesentlich erhöhen.

Die im Innern des äußeren Siebkörpers bisher angelöteten Stäbe kommen ganz in Wegfall, was zur Folge hat, daß der Körper leichter gereinigt werden kann und daß das Ansetzen von Milchteilen an den Lötkanten ausgeschlossen ist. Bei dem neuen Modell erhält das Seihtuch die Falten resp. sternförmige Form (s. Fig. D) dadurch, daß in dem Siebkörper (Fig. C) der aus kräftigem Rundeisen hergestellte Stern (Fig. B) eingelegt wird. Das Seihtuch wird nun einfach über das Siebteil (Fig. C) gelegt und der Einsatz resp. das Oberteil (Fig. A) sorgfältig eingepreßt. Die Siebe Größe 1—3 erhalten noch ein klein gelochtes Blech, welches in das Oberteil zum Zwecke der Vorreinigung eingelegt wird.

Der eingelegte Stern paßt genau in den Siebkörper, und es verstärken die im Innern des Körpers anliegenden Enden des Sternes das Sieb derartig, daß es gegen Verbeulungen wirksam geschützt ist. Das gebrauchsfertige Sieb wird durch Abbildung Fig. D dargestellt.

Angefertigt werden 4 Größen und zwar Größe 0, 1, 2 und 3, mit 120, 250, 500 und 1000—1200 Liter stündlicher Leistung zum Preise von Mk. 5 bis 11,90 inkl. Seihtuch. Der untere Durchmesser der Siebe beträgt 12 und 13 cm, sodaß dieselben auf alle Milchkannen passen. Für die Milchannahme und Molkereien werden entsprechend größere Siebe in zweckmäßiger Form gleichfalls angefertigt.

Weitere Auskünfte und Preislisten übermittelt die Patent-Inhaberin und Lieferantin, die Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestr. Nr. 10.

Mitteilungen.

Eine chemische Konstante als neues sicheres und scharfes Kriterium für die Reinheit der Milch. Von G. Cornalba (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1908, 33). Die Bestandteile der Milch sind in verschiedener Form darin enthalten, nämlich, als Emulsion, als kolloidale Suspension und in Lösung. Nach Ansicht des Verf. sind die gelösten Substanzen in der Milch in ziemlich konstanter Menge enthalten, im Gegensatz zu den emulgierten und kolloidalen, nämlich dem Fett und dem Kasein. Die Molke ist zwar von verschiedenen

Forschern untersucht worden, aber immer nur laktodensimetrisch; das spezifische Gewicht gestattet nicht, kleine Wasserzusätze mit Sicherheit nachzuweisen. Die Methode des Verf. besteht darin, daß er von der Gesamttrockensubstanz das Kasein und das Fett subtrahiert und auf diese Weise die Summe der gelösten Bestandteile erhält. Diese ist seiner Meinung nach so konstant, daß schon ein Wasserzusatz von 5 Prozent damit nachzuweisen ist. Er fand diesen Wert in

30 Proben von größeren Herden (15—100 Stück) 5.96 —6.46
20 Proben von verschiedenen Herden . . . . . 5.928—6.390
26 Proben von einzelnen Kühen . . . . . . 5.90 —6.65
67 Proben von einzelnen Kühen . . . . . . 5.91 —6.65

Im Mittel betrug er 6.15. Da er durch Zusatz von 5 Proz. Wasser um 0.30 erniedrigt wird, soll ein solcher Zusatz bei einer großen Anzahl von Proben zu erkennen sein. Sogar die Stallprobe soll entbehrlich werden. (Anm. d. Ref.: „Größere Konstanz" bedeutet in der Milchanalyse gewöhnlich dasselbe wie „kleinere Versuchsreihen". Aber selbst in der verhältnismäßig geringen Anzahl von Bestimmungen, die der Verf. ausgeführt hat, betragen die Schwankungen seines Wertes über 10 Prozent, man wird also seine etwas sanguinischen Hoffnungen kaum teilen können.) S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Ausbildungskursus für Kontrollbeamte. Der 14. Ausbildungskursus für Kontrollbeamte, der von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein veranstaltet wird, beginnt am Montag, den 4. April d. J. Aufgenommen werden junge Leute, die mindestens 18 Jahre alt sind, eine landwirtschaftliche Winterschule besucht haben und genügende praktische Kenntnisse besitzen. Der Kursus dauert vier Wochen. Für Wohnung und Beköstigung während des Kursus sowie für Beschaffung der zum Unterricht erforderlichen Formulare und Bücher haben die Teilnehmer selbst zu sorgen.

Das Unterrichtshonorar beträgt für Teilnehmer aus der Provinz Schleswig-Holstein 15 ℳ, für Auswärtige 30 ℳ und ist bei Beginn des Kursus bei der Landesgenossenschaftskasse in Kiel auf das Konto der Landwirtschaftskammer einzuzahlen. Den Teilnehmern der Kurse kann die Hälfte des Unterrichtshonorars erstattet und außerdem eine Beihülfe zu den Ausbildungskosten von etwa 30 ℳ gewährt werden, nachdem sie den Nachweis einer mindestens zweijährigen befriedigenden Tätigkeit in einem der Landwirtschaftskammer angeschlossenen Kontrollverein erbracht haben.

Anmeldungen sind bis zum 15. März d. Js. unter Beifügung eines selbstgeschriebenen Lebenslaufs und etwaiger beglaubigter Zeugnisabschriften an die Landwirtschaftskammer in Kiel, Kronshagernerweg 5, zu richten.

Staatliche Heizerkurse. Der Landwirtschaftsminister weist in einem Erlaß darauf hin, daß das in landwirtschaftlichen Betrieben beschäftigte Heizerpersonal häufig nur mangelhaft für seine Aufgabe vorgebildet sei und daß der Ausbildung der Heizer größere Sorgfalt zugewendet werden müsse.

Den Betriebsunternehmern, in deren Wirtschaften Dampfkessel verwandt werden, wird dringend empfohlen, nur sachgemäß ausgebildetes Heizerpersonal anzustellen. Eine hinreichende Ausbildung können Dampfkesselwärter sich durch den Besuch von staatlichen Heizerkursen, welche auf Veranlassung des Ministers für Handel und Gewerbe eingerichtet sind, erwerben.

Diese Lehrgänge dauern gewöhnlich 14 Tage. Das Honorar für die Teilnahme an einem Kursus beträgt 6 Mark. Näheres über Zeitpunkt, Anmeldestelle, Unterrichtsräume usw. wird in den Tageszeitungen des Bezirks, für den die Kurse jeweils stattfinden, bekannt gemacht.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Dezember 1909. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Dezember 1909 einen weiteren merklichen Aufschwung. Es wurden neu errichtet 88 — gegen 76 — aufgelöst 18 — gegen 23 — so daß eine Zunahme von 70 — gegen 53 Genossenschaften verbleibt. Neu gegründet wurden: 39 Spar- und Darlehnskassen, 12 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 5 Molkereigenossenschaften und 32 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 6 Spar- und Darlehnskassen, 9 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 1 Molkereigenossenschaft und 28 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 3 Spar- und Dahrlehnskassen, 3 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 6 Molkereigenossenschaften, 2 Milchverwertungsgenossenschaften und 4 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im Deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 70 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Dezember 1909 am 1. Januar 1910: 15 271 Spar- und Darlehnskassen, 2217 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3133 Molkereigenossenschaften, 173 Milchverwertungsgenossenschaften und 2568 sonstige Genossenschaftenschaften, zusammen 23 362 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften. Hiernach betrug die Zunahme an landwirtschaftlichen Genossenschaften

im Jahre 1909: 1048 Genossenschaften gegen
im Jahre 1908: 1005 Genossenschaften gegen
im Jahre 1907: 886 Genossenschaften gegen
im Jahre 1906: 860 Genossenschaften gegen
im Jahre 1905: 899 Genossenschaften.

Rundschau.

Mit dem Butterhandel in der Stadt Hannover beschäftigte sich der Verein hannoverscher Butterkaufleute in seiner letzten Generalversammlung am 20. ds Mts. Wir entnehmen dem Berichte des „Hannoverschen Courier" über diese Versammlung folgendes: Bei der Erstattung des Geschäftsberichts wies der Vorsitzende auf den Zweck der Vereinigung hin, der auf den Schutz der Mitglieder und deren Kundschaft gegen Übervorteilung durch die Produzenten und Lieferanten gerichtet sei. Im vorigen Jahre sei der Verein bestrebt gewesen, den unlauteren Wettbewerb und Schwindel zu bekämpfen durch Anzeigen, die in einigen Fällen zur Bestrafung der betreffenden Geschäfte führten. In letzter Zeit habe der Verein den Weg der Öffentlichkeit beschritten und dem Publikum Mitteilung davon gemacht, daß die von einem Geschäfte zum Preise von 1,30 ℳ angebotene Molkereitafelbutter minderwertig und verhältnismäßig teuer sei, indem sie bis 32 Prozent Wasser enthält, während der höchst zulässige Wassergehalt nur 16 Prozent betrage und beste Tafelbutter in der Regel nur 12 bis 14 Prozent Wasser enthalte; die als billig angepriesene Butter sei also im Verhältnis zu guter Butter noch 22 ₰ teurer. Es sei nicht zu verstehen, wie ein Kaufmann solche minderwertige Butter seiner Kundschaft anbieten könne. Der Wunsch des Vereins ging dahin, daß die Polizei die Butterkontrolle und Untersuchung auch auf die „Kiepenfrauen" und Händler ausdehne, die die Kundschaft direkt mit Butter versorgten, ähnlich wie die Milchkontrolle ausgeübt werde. Die Butterpreise hätten im vorigen Jahre durchschnittlich 122,25 ₰ ab Station, mit Fracht- und Gewichtsverlust 125 ₰ betragen; die Butterkaufleute hätten einen Durchschnittspreis von 134,5 ₰ erzielt, also nur einen Gewinn von 9 ₰ für das Pfund gehabt, womit sie auf die Dauer nicht existieren könnten. In allen größeren Städten seien die Preise 9—13 ₰ höher als in Hannover. Auch in diesem Jahre sei wieder mit hohen Butterpreisen zu rechnen. Der Vorsitzende bat die Mitglieder, ihre Butter regelmäßig auf ihren Gehalt untersuchen zu lassen, wie dies bereits von den Firmen C. Beuermann, Zentral-Molkerei, Otto Gottschalk, Louis Koch, Fritz Martens und W. J. Rievesehl geschehe. Es müsse hier die Festsetzung gleichmäßiger normaler Butterpreise erstrebt werden.

Unglücksfall in einer Molkerei. In der Genossenschaftsmolkerei in Löwenberg in Schlesien ereignete sich am 18. ds. Mts. ein Unglücksfall. Der Flächenkühler, der von der Kältemaschine mit Kohlensäure gespeist wird, explodierte und zerriß den Unterbau. Als sich der hierdurch entstandene Dunst verzogen, fand man den in der Nähe arbeitenden Monteur mit einer Kopfwunde bewußtlos auf. Der Verunglückte wurde ins städtische Krankenhaus gebracht, Lebensgefahr besteht nicht.

Ein vermißter Molkereibesitzer. Wie der „Freiberger Anzeiger" berichtet, wird seit dem 15. ds Mts. der Molkereibesitzer Frahm, der Anfang November v. J. in Lichtenberg eine größere Molkerei einrichtete, vermißt. Ihm trauern eine ganze Anzahl von Milchlieferanten nach.

Ein diebischer Milchkutscher. Einen Milchgelddiebstahl in der Molkerei Gr.-Christinenburg verübte kürzlich ein Milchfuhrmann. Der Molkereibesitzer hatte das in einer Düte befindliche Milchgeld eines Lieferanten kurze Weile unbeaufsichtigt auf dem Milchannahmepult liegen lassen. Diesen Augenblick benutzte der Fuhrmann, das Geld, rund 140 Mark, an sich zu nehmen und rasch mit seinem Fuhrwerk davon zu fahren. Als der Molkereibesitzer den Diebstahl entdeckte, schöpfte er gleich Verdacht und sandte den Gehülfen zur Verfolgung des verdächtigen Fuhrmanns aus. Eingeholt und zur Rede gestellt leugnete der Milchkutscher aber den Diebstahl heftig ab, kehrte mit dem Gehülfen zur Molkerei zurück und unterwarf sich hier einer Taschenvisitation, die aber erfolglos blieb. Auch bei der nachfolgenden Revision des Milchwagens wurde kein Geld gefunden und so ließ man den Mann schließlich unbehelligt die Rückfahrt antreten. Kurz vor dem Ende der Fahrt aber ereilte ihn sein Schicksal. Ein telephonisch berufener Gendarm nahm ihn in Empfang und diesem gelang es, das gestohlene Geld in ein Taschentuch geknotet unter dem Wagen hängend aufzufinden. Jetzt half dem Diebe natürlich kein Leugnen mehr. Er mußte mit ins „Kittchen". Am meisten über die Entlarvung des Täters aber freute sich der Gehülfe, welcher sonst leicht hätte in Verdacht geraten können. (51

Sprechsaal.

Ein Beitrag zur Camembertfrage in Deutschland. Zu dem unter dieser Überschrift in Nr. 7 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Artikel seien mir einige Bemerkungen gestattet.

Herr Kleinböhl behauptet, daß die Milch zur Camembert-Bereitung in Deutschland weit herumgefahren werde und daß Milch verschiedener Herkunft und Qualität zusammengeschüttet werde. Demgegenüber stelle ich fest, daß mehrere mir bekannte Fabriken, um weite Transporte der Milch zu vermeiden ,zahlreiche kostspielige Fabrikations-Filialen unterhalten, und ich behaupte, daß häufig das Zusammenschütten verschiedener Milchen für den Käse von Vorteil ist. Daß die Hausarbeit der Fabrikarbeit stets vorzuziehen sei, möchte ich bezweifeln. Die Geschichte der Butterfabrikation lehrt das Gegenteil. —

Der Streit, ob nur solcher Käse als Camembert zu bezeichnen sei, welcher aus Vollmilch hergestellt ist, wird wohl niemals zu einem alle Teile befriedigenden Abschluß gelangen. Daß aber dieser Käse ursprünglich nur aus Vollmilch hergestellt wurde, ist aus den Ausführungen des Herrn Kleinböhl mit Sicherheit herauszulesen; denn es ist nicht anzunehmen, daß Madame Fontaine im Jahre 1790 die Milch zentrifugiert hat. Somit haben Chemiker und Fachleute, welche behaupten, daß Camembert ein Käse aus Vollmilch sein müsse, für ihre Behauptung schon einen nicht zu unterschätzenden Grund.

Ganz gleich nun, wer recht hat, die „Vollfetten" oder die anderen. Betrachten wir die Sache einmal von der Seite der Konsumenten. Der Konsument verlangt in einem Laden eine ihm als vollfett bekannte Marke. Der Verkäufer führt eine solche nicht, aber eine andere, eine Mischware, wohl auch einen Magerkäse, mit einer sehr schönen Camembert-Etikette. Ob er nun den Unterschied kennt oder selbst getäuscht ist: In den meisten Fällen wird er versuchen, die vorrätige Ware den Kunden zu verkaufen — je nach seinen Fähigkeiten mit mehr oder weniger Erfolg —, und zwar in der Mehrzahl der Fälle zu einem Preise, für welchen der Kunde vollfette Ware hätte erhalten können. Der Konsument ist also in einem solchen Fall der Geschädigte, denn, abgesehen von der geringen Menge Fett, erwähnt Herr Kleinböhl selbst die schlechtere Haltbarkeit und den gipsartigen Geschmack des nicht vollfetten Käses.

Solange nun der Begriff Camembert nicht gesetzlich festgelegt ist, bleibt nur übrig, um die Fabrikanten von vollfetter Ware und das Publikum nicht zu schädigen, auf den Deklarationszwang hinzuwirken. Wenn dann jede Etikette angibt, wieviel Fett der Käse in der Schachtel enthält oder ob er vollfett ist oder nicht, dann kann dem Publikum überlassen werden, ob es vollfette Ware kaufen will oder Misch- oder Mager-Ware, wenn sie auch mit großer Kunst hergestellt ist. Und der Deklarationszwang müßte ange-

strebt werden nicht nur aus pekuniären Gründen, sondern auch, wie die Franzosen sagen, im Interesse der honnêteté der deutschen Fabrikanten und Händler. R. in G. (52

Einige Winke für den Butterversand. Manche Betriebsleiter, welche einen größeren Butterversand in Post- oder Bahnkisten unterhalten, werden von Kollegen, die nur Faßbutterversand haben, beneidet, weil sie ihre Butter angeblich viel höher verwerten. Mit diesem Mehrverdienst ist es nun aber oft gar nicht so weit her. Und dann erfordert gerade der Detail-Butterversand sehr viel Aufmerksamkeit, um keine Kunden zu verlieren und um neue Kunden dazu zu gewinnen. Letzteres ist aber manchmal sehr schwer. Oft nützt alle Reklame nichts. Die Anstellung von Agenten oder Provisionsreisenden ist nur für größere Städte angängig. Inserieren kostet viel Geld und hat oft doch keinen Erfolg. Und wenn sich auch neue Kunden darauf melden, so sind es manchmal auch noch solche, die zahlungsunfähig sind. Die sicherste und wirksamste Reklame ist die der Stammkunden, welche die Butter bei Verwandten und Bekannten weiter empfehlen. Das werden sie aber nur dann tun, wenn die Butter stets hochfein ist. Die Molkerei hat also vor allem für die Herstellung eines erstklassigen Produktes zu sorgen. Dann wird sie auch immer die höchsten Preise erzielen.

Ein Hauptaugenmerk ist ferner auf säumige Zahler zu richten. Dieses ist aber nur durch Inanspruchnahme einer guten Auskunftei möglich. Wohl manche Molkereigenossenschaft ist durch die glatten Worte und Beteuerungen eines einzigen Kunden um den Verdienst mehrerer Jahre gebracht, was vielleicht hätte vermieden werden können, wenn rechtzeitig eine Auskunftei befragt wäre.

Empfehlenswert ist es, in den Butterpreis Porto und Verpackungskosten mit zu verrechnen und lieber diesen einige Pfennige höher zu stellen, da viele Kunden großen Wert darauf legen, die Sendungen portofrei und ohne Verpackungskosten zu erhalten. Daß für eine feine Ware auch eine gute, schöne und feste Verpackung notwendig ist, ist ja eigentlich selbstverständlich. Aber leider wird hierin bei den Molkereien noch viel gesündigt. Nehmen wir uns einmal ein Beispiel an unseren größten Konkurrenten, den Margarinefabrikanten. Welch schönen Eindruck machen die sauberen, stets neuen Kisten, Fässer und Kartons, in denen die Margarine zum Versand kommt. Das sollte auch von den Molkereien so gemacht werden. Es ist nicht genug, daß man feine saubere Butter macht, sie muß auch sauber verpackt werden. Nur dann wird die Molkerei die Aussicht haben, sich ihre alten Kunden zu erhalten und auch neue zu gewinnen. T. in S. (48

Herstellung einer Kühlanlage. Anfrage: Da die Aussicht, in diesem Winter noch genügend Eis hereinbringen zu können, sehr gering ist, habe ich die Absicht, eine Kühlanlage, und zwar nur zum Kühlen der Milch, anzuschaffen. Bisher kühlte ich die Milch in folgender Weise: Die Mittags- und Abendmilch, ca. 800—1000 Liter, wurde abends angeliefert und in Kannen à 30 Liter in ein Bassin mit Wasser gestellt, in welches 3—4 Zentner Eis geschüttet waren. Die Temperatur des Leitungswassers beträgt im Sommer 15 Grad C., die der Milch bei Anlieferung ca. 18 Grad C. Wie groß müßte die Kühlanlage werden, um 2000 Liter auf 3—4 Grad C. herabzukühlen? Wie viel Pferdekräfte würde die Kühlmaschine zum Antrieb gebrauchen? G. R. (124

Antwort: Die bisherige Methode Ihrer Milchkühlung ist sehr kostspielig gewesen, da mit ihr eine bedeutende Eisverschwendung verknüpft gewesen sein muß. Auch wenn es Ihnen gelingen sollte, noch in diesem Winter Eis zu beschaffen, so würde die Wiederholung Ihrer Kühlmethode nicht vorteilhaft sein. Ich empfehle Ihnen vielmehr, das Eis mit Salz zu mischen, sodaß sich daraus ein flüssiges Kältemedium ergibt, welches alsdann durch einen gewöhnlichen Kühler gedrückt werden kann oder mit Hülfe einer anderen Vorkehrung, z. B. der Astrakühltrommel die Milch zu kühlen imstande ist. Falls Sie eine Kühlmaschine zu beschaffen beabsichtigen, so würde das System der direkten Verdampfung in diesem Falle das vorteilhafteste sein, weil dasselbe den geringsten Kraftverbrauch ermöglicht. Es würde jedoch dabei zu erwägen sein, ob die Bohrung eines Brunnens sich ermöglichen ließe, damit im Sommer die Vorkühlung durch Brunnenwasser und nicht durch das warme Leitungswasser erfolgen könnte. Je tiefer die Milch durch vorhandenes Kühlwasser vorgekühlt wird, desto weniger Arbeit braucht natürlich die Kühlmaschine zu leisten und desto billiger wird der Betrieb. Zur Kühlung von 2000 Liter Milch in zwei Stunden von 17 auf 4 Grad C. ist eine Kühlmaschine erforderlich, welche bei direkter Verdampfung 13 000 WE. und bei Sole ca. 7000 bis 8000 WE. leistet. Eine derartige Kühlmaschine braucht zu ihrem Antrieb etwa 3 PS. R.

Einrichtung von Rahmstationen. Anfrage: Ich beabsichtige einige Rahmstationen mit ca. 1000 Liter täglicher Milchlieferung einzurichten, und zwar ohne Dampfmaschine und Transmission. Auch soll kein eingemauerter Dampfkessel benutzt werden. Ich möchte nun gern wissen, wie die Einrichtung einer solchen Rahmstation ist; ob Turbinenantrieb für Separatoren und welche Separatoren empfehlenswert und wie der Antrieb der Wasserpumpe und des Vorwärmer-Rührwerks am besten erfolgt. O. (128

Antwort: Ob sich bei der Anlage einer Rahmstation die Transmission gänzlich sparen läßt, hängt in erster Linie davon ab, ob man viele Arbeitsmaschinen aufstellt, welche einen Antrieb nötig haben, wie z. B. Rahmpasteur, Vorwärmer usw. Begnügt man sich mit der einfachsten Anlage, welche nur mit einem Vorwärmer arbeitet, wobei man auf die Pasteurisierung des Rahms und der Milch keinen Wert legt und die Hebung derselben durch die Bedienung und nicht auf maschinellem Wege vor sich gehen läßt, so kann man die Transmission gänzlich sparen. Gegen den direkten Dampfantrieb der Separatoren kann man nichts einwenden. Derselbe ist sogar deshalb am Platze, weil die Turbine für alle schnellaufenden Arbeitsmaschinen eigentlich den gegebenen Kraftmotor darstellt. Das System des Separators spielt dabei weniger eine Rolle. Um rationell zu arbeiten, muß der Auspuff der Turbine dazu verwendet werden, die Milch vorzuwärmen, was in einem sogenannten Berieselungsvorwärmer, der eine den runden Milchkühlern ähnliche Form hat und ein Rührwerk nicht besitzt, vor sich geht. Zur Dampferzeugung kann stehender Kessel oder ein sogenannter Sparmotorkessel Verwendung finden. Bei letzteren ist jedoch zu beachten, daß das Speisewasser möglichst keine kesselsteinbildenden Eigenschaften besitzt. Die Größe des Kessels richtet sich nach der Größe der Stundenleistung. Für 800 Liter Stundenleistung würde ein Kessel von 2½ Quadratm. ausreichen, dagegen würden bei 1400 Liter Stundenleistung 4 Quadratm. erforderlich sein. Zur Förderung des kalten Wassers kommt eine sogenannte Dampfpumpe in Betracht, welche gleichzeitig als Kesselspeisung benutzt wird. Die zweite gesetzlich vorgeschriebene Speisepumpe kann in einem Injektor oder einer Handspeisepumpe bestehen. Eine solche Anlage, welche ohne Transmission arbeitet, besitzt den Vorzug der Billigkeit in der Anschaffung und ist auch vom technischen Standpunkt aus zu rechtfertigen, sobald man eben, wie bereits bemerkt, keine Ansprüche an hohe Erhitzung der Milch stellt und die maschinelle Beförderung der Magermilch und des Rahms nicht erforderlich ist. R.

Briefkasten.

W. R. in H. Der Geruch Ihrer Butter ist sehr unrein und bitter, der Geschmack schwach unrein. Ferner ist die Butter trübe, die Bearbeitung läßt aber zu wünschen übrig. Das Gesamturteil kann höchstens auf „mittelmäßig" lauten.

Cl. H. in D. Der Geschmack der Butter ist stark schmalzig, pomadenartig. Die Butter ist fast geruchlos. Sie ist überarbeitet. Das Gesamturteil lautet „abfallend". Als Ursachen der schlechten Qualität kommen in erster Linie Fabrikationsfehler in Betracht und erst in zweiter Linie vielleicht die Fütterung des Milchviehs oder Fehler und Nachlässigkeit bei der Milchgewinnung und -Behandlung. Wenn Sie uns Angaben über Ihre Fabrikation machen, können wir Ihnen mit Ratschlägen dienen.

E. B. in Br. Ihren Plan, die zeitweilig durch Verfütterung an Schweine nicht verwertbaren Molken, weil im Überfluß vorhanden, einzudicken und so später an Schweine zu verfüttern, oder die Molken zur Herstellung von Molkennährbrot zu verwenden, geben Sie man auf. Das erstere ist nicht rentabel und zum zweiten gehören die Kenntnisse und Erfahrungen eines Bäckers, die Sie doch wohl nicht besitzen; wir auch nicht. Unter diesen Umständen hat auch wohl ein Eingehen auf Ihre einzelnen Fragen keinen Zweck. (194

Molkerei R. Die Genossenschaft hat nur dann Anspruch auf Zahlung von Zuschuß an einen Genossen, wenn die Bilanz, die die Unterlage für die Auseinandersetzung mit dem Ausgeschiedenen bildet, eine Unterbilanz aufweist, die nicht durch den Reservefonds oder die Geschäftsguthaben völlig abgeschrieben werden kann. Für diesen Fall ist der Ausgeschiedene verpflichtet, den auf ihn entfallenden Teil an die Genossenschaft bar einzuzahlen. Die Kapitalanleihe hat damit aber nichts zu tun. Sie scheinen in Ihrer Anfrage Schulden der Genossenschaft, nämlich das für die Anlage angeliehene Kapital mit der Unterbilanz zu verwechseln. Der Gegenwert des angeliehenen Kapitals steckt in der Anlage. An diese hat der Ausgeschiedene keinen Anspruch. Die Genossenschaft kann aber auch nicht verlangen, daß er den auf ihn entfallenden Teil des angeliehenen Kapitals tilgt. Fr. (169

Molkerei N. Die für die Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereien für das Sommerhalbjahr geltenden Ausnahmebestimmungen (Molk.-Kal. Seite 14/15) sind durch die mit Beginn dieses Jahres in Kraft getretenen Novelle zur Gewerbeordnung nicht berührt. In Molkereien ist durch diese Novelle also nur für das Winterhalbjahr die zulässige Arbeitsdauer für Arbeiterinnen auf täglich zehn Stunden, an Sonnabenden auf 8 Stunden beschränkt, mit der Maßgabe, daß an Sonnabenden (sowie an den Vorabenden der Festtage) diese Beschäftigung schon um 5 Uhr nachmittags beendet sein muß. An den übrigen Wochentagen darf im Winter die Beschäftigung nicht vor 6 Uhr (bisher 5½ Uhr) morgens beginnen und nicht länger als bis 8 Uhr (bisher 8½ Uhr abends) dauern. (125

P. W. Da nur mündliche Abmachungen über zeitweise Fortsetzung der Milchlieferung mit verschiedenen Vorbehalten vorliegen, ein schriftlicher Vertrag aber ausdrücklich abgelehnt ist — wie sollen wir Ihnen da sagen, ob Sie mit Erfolg klagen können! Die Ablehnung eines schriftlichen Vertrages kann doch auch so gedeutet werden, daß Lieferant sich überhaupt nicht binden wollte. Wer sich mit derartigen mündlichen Zusagen begnügt, trotzdem dieselbe an sich volle Gültigkeit haben, muß eben wegen der mangelnden Beweismöglichkeit in der Regel darauf verzichten, daraufhin im Klagewege vorzugehen. Es ist uns noch nicht bekannt geworden, daß ein derartiger Milchlieferungsprozeß — ohne schriftliche Unterlage und ohne Zeugen — je gewonnen wäre. (162

H. in O. S. Der betreff. Genosse ist so lange zur Milchlieferung verpflichtet, als er Genosse ist. Die Übergabe des Hofes an seinen Sohn entbindet ihn nicht von dieser Verpflichtung. Über die Milchlieferungspflicht der Genossen ist in Nr. 16 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1906, ein Urteil des Oberlandesgerichts Breslau vom 3. April 1902 veröffentlicht, wovon wir Ihnen einen Sonderabdruck zugehen lassen. (154

A. B. Wir haben Ihnen zwei Ausschnitte aus den Nrn. 8 und 52, Jahrg. 1908 unserer Zeitung zugesandt, aus denen Sie ersehen werden, daß das Kammergericht zwei Polizeiverordnungen, die für die zum Verkauf gelangende Vollmilch einen Mindestfettgehalt von 2,70 Prozent festsetzten, für ungültig erklärt hat. Hiernach muß auch die dortige von Ihnen erwähnte Polizeiverordnung als nicht zu Recht bestehnd angesehen werden. Um allen Scherereien aus dem Wege zu gehen, lassen Sie am besten die Bezeichnung „Vollmilch" weg und bringen die Milch unter einem andern Namen in den Handel. Welchen Namen Sie da wählen, überlassen wir Ihrem eigenen Nachdenken. — Selbstverständlich dürfen Sie die aus einer Gutsmolkerei stammende Butter als Molkereibutter verkaufen. (160

M. U. Wenn der Mann, dessen Pferd Sie benutzt haben, gleich anfangs ausdrücklich erklärt hat, daß er das Pferd umsonst hergebe, so kann er nach 1¼ Jahren nicht noch 2 Mark für jede Fuhre beanspruchen. Die erste Abmachung gilt, vorausgesetzt, daß später nicht noch andere Abmachungen getroffen sind. (165

Th. Gl. in B. Beim Bau des Schweinestalles empfiehlt es sich, die Buchten nicht zu klein zu nehmen. Buchten, die groß genug sind für 10 bis 14 fette Schweine, sind solchen für nur 4 bis 6 Schweinen vorzuziehen. Legen Sie Acht darauf, daß die Tröge lang genug sind, daß sämtliche Schweine in der Bucht an ihnen Platz haben. — Über die Schrotfütterung, ob naß oder trocken, sind die Ansichten etwas geteilt. Wir sind für Naßfütterung. (178

Fr. U. in H. Magermilch und Buttermilch sind vorzügliche Futtermittel für Zucht- oder Ferkelschweine; für zur Mast aufgestellte Schweine kommen sie nur in Betracht, wenn man sonst keine Verwertung dafür hat. In den Molkereien, die Mastbetrieb haben, wird gewöhnlich die ganze Buttermilch an Mastschweine gefüttert; sind Läufer oder Stangen vorhanden, so reicht man sie, wie auch etwa zu fütternde Magermilch, am besten diesen, weil wachsende Schweine die Buttermilch und Magermilch besser verwerten als schon ausgewachsene. Magermilch wird durch Verfütterung an Mastschweine mit höchstens 1 bis 1½ Pfennig verwertet. Molken sind ein vorzügliches Futter für Mastschweine und werden mit ca. ½ Pfennig pro Liter verwertet. (170

S. Ob der geplante Flaschenmilchverkauf für Sie rentabel sein wird, können wir von hier aus nicht beurteilen. Einer besonderen polizeilichen Erlaubnis bedürfen Sie hierfür nicht. Ihre Anfrage ist übrigens etwas unklar. — Einen Wandergewerbeschein brauchen Sie nicht zu lösen. Rohe Milch können Sie auch über den Umkreis von 15 Kilom. hinaus frei verkaufen. (86

H. W. in K. Einen abweichenden Geruch konnten wir bei den beiden Probekäsen nicht feststellen, wohl aber einen eigenartigen scharfen Geschmack. Leider hat die Untersuchung keinen Aufschluß über die Fehlerquellen ergeben. Wir neigen zu der Ansicht, daß zu kalt abgekäst ist oder daß fehlerhafte Milch verarbeitet wurde. Ein normaler Verlauf der Schimmelbildung wird augenblicklich sehr durch die hohe Luftfeuchtigkeit beeinträchtigt. Br. (71

J. W. in A. Die Richtigkeit Ihrer Angaben vorausgesetzt, erzielen Sie einen Bruttogewinn von ca. 6 Mk. pro Zentner, von dem für Lohn, Kraft, Zutaten, Amortisation usw. 3 bis 4 Mk. in Abzug zu bringen sind. Bei einer Verarbeitung von 40 Zentner wöchentlich wäre das Unternehmen als Nebenbetrieb rentabel, wenn Sie es verstehen, schlanken Absatz zu schaffen und Verluste zu vermeiden. Wir zweifeln aber, daß Sie für den angegebenen Lohn einen geeigneten Mann bekommen, der das vorgesehene Quantum verarbeiten kann und dabei noch den Vertrieb besorgt. An Einrichtung ist erforderlich 1 Elektromotor von 3—4 Pferdekräften für ca. 450 Mk., 1 Quarkmühle ca. 100 Mk., 300 Hürden à 1,60 Mk. und verschiedene Formzangen ca. 25 Mk. Br. (65

W. R. in L. Die Butterausbeute bei Benutzung von kombinierten Butterfässern ist als eine günstige zu bezeichnen. Besonders ins Gewicht fällt die große Arbeitsersparnis. Näheres ersehen Sie aus einem Artikel von Pollert in Nr. 21 der Molkerei-Zeitung Jahrg. 1907, den wir Ihnen zuschicken. Ferner verweisen wir Sie auf die Broschüre von Professor Dr. Weigmann: „Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- und Knetmaschinen", welche Sie von unserer Expedition beziehen können. (89

H. R. Um Gewißheit darüber zu erlangen, ob die Milch, die Sie nach Berlin schicken, in süßem Zustand dort ankommt, wird Ihnen, da Sie den Angaben Ihres Abnehmers mißtrauen, nichts anders übrig bleiben, als die Milch an Ort und Stelle durch einen unparteiischen, mit Milchuntersuchung vertrauten Fachmann prüfen zu lassen. (95

K. in O. Quark I und II sind zähe wie Leder, daher gänzlich unbrauchbar. Ursache: Zu warmes Auskäsen unter zu groß bemessenem Labzusatz. Quark III ist weich, teigartig, frei von Metallösungen. Die Verarbeitung mit der gleichen Menge festen, körnigen Materials ist allenfalls möglich. Br. (140

A. Z. in S. Als Mindestfettgehalt für Vollmilch darf man 2,60 bis 2,80 Prozent rechnen. Wenn nun einige Ihrer Lieferanten längere Zeit Milch liefern, deren Fettgehalt unter dieser Grenze bleibt, so sind Sie berechtigt, vom Vertrage zurück zu treten und die betreffenden Lieferanten für den durch den Mindergehalt entstandenen Schaden haftbar zu machen. Wenn Ihnen übrigens Milch geliefert worden ist mit nur 1,50 Prozent Fett, so hätten Sie dieselbe in einem Laboratorium nachprüfen lassen sollen, denn eine derartig fettarme Milch ist entschieden der Fälschung verdächtig. (166

G. H. in Fr. Der in unserer Nr. 3 Seite 38 erwähnte sog. „Hamburger Apparat" wird von der Firma Rud. A. Hartmann, Berlin, Gitschinerstr. 65, gebaut. (63

O. H. in L. Ihre Butter besitzt ausgesprochene Fehler nicht; sie ist eine mittelgute Ware. Die Verpackung der Probe in einem kleinen winzigen Glasgefäß ist aber nicht empfehlenswert. Die Einsender von Butterproben zur Qualitätsbeurteilung sollten sich klar machen, daß sich eine gute Ware auch in guter Verpackung repräsentieren muß; aus einer schlechten Aufmachung schließt man nur zu leicht auch auf eine schlechte Qualität. (180

M. R. in W. Ihre Butter ist im Geschmack etwas säuerlich, aber sonst ganz gut. Geruch und Salz sind gut. Das Aussehen läßt zu wünschen übrig, die Butter ist überarbeitet und enthält zu viel Lake. Ihre Meinung: „Ich bin 13 jähriger Fachmann und weiß, daß ich in der Behandlung des Rahms, auch in der Herstellung der Butter nichts unterlasse, daß es an mir liegen könnte", ist unberechtigt, denn es ist in erster Linie Ihre Schuld, daß die Butter nicht besser ist. Ihr „Feind" in der Genossenschaft, der die Bauern gegen Sie aufwiegelt, indem er an der Butter herummäkelt, hat also nicht so ganz unrecht. Vielleicht machen Sie sich den Mann zum Freunde, indem Sie sich bemühen, die Qualität Ihrer Butter zu verbessern; dann ist nicht nur Ihnen beiden geholfen, sondern auch der Genossenschaft damit gedient. — Ihre andere Frage haben wir einem unserer Mitarbeiter übergeben. (169

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

22. Jan. Ia **126—128 Mk.**, IIa **123—126 Mk.**, IIIa **119—123 Mk.**, abfallende **113—120 Mk.** Tendenz: besser.

Berlin, 25. Januar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 10 Faß 133 Mk., 64 Faß 132 Mk., 64 Faß 131 Mk., 51 Faß 130 Mk., 2 Faß 129 Mk. abzüglich Fracht und 2⅔ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 131,23 Mk. **Zugeführt 191 Faß.**

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 26. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das Geschäft zeigt zwar wenig Lebhaftigkeit, desto mehr Festigkeit in der Haltung der Preise, die den Detailhandel schwer bedrücken. Und wenn auch die immerhin nicht unbedeutenden Zufuhren sibirischer Butter sehr gern Nehmer finden, so schaffen diese noch keinen Ausgleich zur Ergänzung des Mangels an heimischer Produktion. Die Preise werden weiter steigen müssen, bis die zu straff gezogenen Saiten reißen zum schließlichen Nachteil für Produktion und Handel.

Berlin, 25. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 22. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Obwohl von den auswärtigen Märkten feste Berichte mit höheren Preisen vorliegen, ist hier das Geschäft still und die Stimmung gedrückt. Die Zufuhren von feiner Butter sind groß und bei dem so schwachen Absatz bleibt ein Teil unverkauft. Von sibirischer Butter sind die Zufuhren nur klein, wogegen sich geringe Sorten knapp machen und gefragt blieben. Landbutter wurde wenig zugeführt; trotz anziehender Preise war die Nachfrage rege.

Hamburg, 25. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Unter dem Eindruck der großen Festigkeit der ausländischen Märkte — Holland meldet sprungweise Steigerungen, ähnlich auch Dänemark — haben auch unsere Märkte ein besseres Gepräge angenommen. Ganz besonders gefragt ist sibirische Butter, welche, ganz gleich ob sie gut oder schlecht ist, zu hohen Preisen auf den Markt genommen wird.

Hamburg, 21. Januar. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Nachdem die erstwöchentliche Notierung das Geschäft durch ihre große Steigerung beunruhigte, verlief dasselbe in dieser Woche etwas lebhafter und schleswig-holsteinische Butter konnte besser abgesetzt werden. Trotzdem wurden die Läger aber nicht ganz geräumt. Im Engroshandel wurden Preise von ℳ 121—130 erzielt. In sibirischer Butter liegt das Geschäft etwas besser wie in der Vorwoche, trotz der noch geringen Zufuhr in allerfeinsten Qualitäten; letztere bedingten Preise von ℳ 122—124, zweite Sorten wurden infolge Knappheit erster Qualitäten stärker gefragt und mit ℳ 115—117 verzollt bezahlt. — Kopenhagen erhöhte seine Notierung um 1 Kr. notiert 102 Kr. = ca. 114½ ℳ. Berlin ließ seine Notierung unverändert auf ℳ 128 bestehen, während unsere Notierung heute um 3 ℳ auf ℳ 140 erhöht wurde.

Hamburg, 21. Jan. Buttermarktbericht von C. A. Crasemann & Co. Der Buttermarkt ist in dieser Woche etwas lebhafter verlaufen und wurde die Notierung um 3 Mk., auf 140 Mk. erhöht, obgleich dieser Preis aber bei weitem nicht zu erzielen gewesen ist. Auktionsdurchschnitt am Mittwoch um ca. 3 Mk. höher. Berlin notierte unverändert; Kopenhagen meldete 1 Krone höher und Tendenz fester.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 25. Jan. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung wurde Freitag ganz bedeutend erhöht, auf 58,— fl., und war der erste Eindruck, daß diese Erhöhung übertrieben war. Dieselbe hat sich jedoch als richtig erwiesen, indem für die sehr kleine Produktion entsprechende Preise zu erzielen sind und auch sibirische und australische Butter im Preise gestiegen ist. Prima Molkereibutter notiert 125 Mk. pro Ztr. ab hier.

London, 22. Januar. Der Ton des hiesigen Marktes beginnt sich wieder etwas lebhafter und kräftiger zu gestalten, doch macht die Besserung noch sehr langsame Fortschritte. Dänische Butter mußte nämlich wieder 1—2 $ billiger abgegeben werden, sodaß allerfeinste Sorten nur 120—121 $ erzielten, was holländische zu 118—120 $ sehr teuer erscheinen ließ. Die Eingänge von argentinischer Butter waren neuerdings bedeutender als vordem, doch behaupteten sich die Preise auf 110—112 $ für feinste gesalzene und ungesalzene Ware. Normandie-Butter liegt zu 120—122 $ sehr still. Für australische machte sich lebhafter Begehr bemerklich und die Eingänge neuer Ware gingen im Handumdrehen in den Verbrauch über. Auserlesene Qualitäten neigen stark nach oben, wiewohl das Angebot während der nächsten Wochen bedeutend auszufallen verspricht. In Manchester fand eine Befestigung der Tendenz statt und dänische ging zu 120—122 $ ziemlich flott ab. Auch in Liverpool wurde das Angebot zu 2 $ höheren Preisen leicht geräumt, während in Glasgow Knappheit ein Anziehen der Preise veranlaßte.

Käse.

Berlin, 25. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 25. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 2 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

26. Januar Ia **126—128/30 ℳ**, IIa **115—128 ℳ**, IIIa **120—124 ℳ**, abfallende **115—119 ℳ**. Tendenz: behauptet.

Hamburg, 26. Januar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 268 Drittel zu 129,50 bis 137,50 ℳ, im Durchschnitt 133,15 ℳ,
II. Klasse —— Drittel zu 123,50 bis 129 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen:
Am 26. Januar 15 129 Stück. a) — ℳ, b) 71—72 ℳ, c) 69—71 ℳ, d) 67—69 ℳ, e) 64—66 ℳ, f) 65—68 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 25. Januar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 124 Partien Käse, welche nur langsam verkauft wurden, weil viele weich und naß waren. Wir bezahlten für 10—15 kg Ware 33—34 1/2 fl., 2. von 5—8 kg 28—30 fl., 10—12 kg 31—32 fl., 3/4 fett Gouda 29—30 fl., Edamer 32 fl. Für Mai-Sommer-Ware fordert man 42—43 fl., September-Ware 38 bis 40 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,50 fl. pro kg. Geheimratskäschen 36,— fl. und Lunchkäse 36,— fl. pro 50 kg.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 22. Januar 12 861 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 72—— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 70—72 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 69—72 Mk., d) fleischige 67—69 Mk., e) gering entwickelte 64—67 Mk., f) Sauen 65—68 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 24. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 970 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 69—72 Mk., Klasse IV 68—70 Mk., Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 67—70 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 25. Januar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4300 Stück. Preise: Schwere 70,00—71,00 Mk., leichte 70,00 bis 71,00 Mk., Sauen 60,00—67,00 Mk., Ferkel 64,00—69,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	22	12861	82 bis 41 bis	70 33	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	25	4300	71 bis	69	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	24	1090	72 bis	63	Schlachtgew.	langsam
Hannover	24	970	72—69	70—68	"	mittel
Magdeburg	25	2031	73 bis	68	"	langsam
Leipzig	24	2931	73 bis	65	"	mittelm.
Chemnitz	24	2264	76 bis	73	"	—
Dortmund	24	1779	71 bis	66	"	sehr langs.
Duisburg	24	571	70 bis	66	"	mittel
Düsseldorf	21	—	73—72	71—70	"	mittelm.
Essen	24	3203	72—71	70—67	"	mittel
Barmen	24	804	72 bis	70	"	—
Köln a. Rhein	24	2810	72 bis	71	"	lebhaft
Mainz	25	317	77 bis	74	"	mittelm.
Frankfurt a. M.	24	—	75 bis	71	"	schlepp.
Mannheim	24	1417	74 bis	73	"	mittelm.
Stuttgart	25	625	74—73	72—70	"	mäß. bel.
Augsburg	20	—	76—75	74—72	"	mittelm.
München	24	874	76 bis	64	"	zieml. leb.
Nürnberg	24	1718	73 bis	71	"	flau
Breslau	24	1221	72 bis	69	"	langsam
Königsberg, Pr.	22	365	47 bis	42	Lebendgewicht	—
Danzig	25	1196	53 bis	50	"	ruhig
Posen	24	196	57—56	55—54	"	lebhaft
Mülhausen i. E.	24	280	59 bis	57	"	—

Eier.

Hamburg, 24. Januar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,40 Mk. netto.

☛ In Chiffre-Inseraten ☚ wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Suche für meine Molkerei einen redegewandten, ehrlichen, mit allen Arbeiten vertrauten **Verwalter** z. 1. April. Selbig. muß den Betrieb (Benzinmotor) selbst. leit., mit Abrechnung vertraut sein, da Besitzer nicht am Platze wohnt. Eventl. Lebensstellung. Kaution erwünscht, jedoch nicht unbedingt erforderlich. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüch. u. **C. W. 1524** an d. Ztg.

Gesucht zum 1. Febr. ein tüchtig. **1. Gehülfe** (1506 für Betrieb und Kontor. Derselbe muß gut schreiben u. sicher rechnen können, da er viel im Kontor beschäftigt wird. Meld. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsford. an die Molk.-Gen. **Pila** b. Mur.-Goslin.

Suche zu sofort einen jung., tücht. **Gehülfen** zu allen im Molkereifach vorkomm. Arbeiten. Anfangsgehalt monatl. 20 Mk. und freie Kassen. (1520 **E. Dechow,** Molkereiverwalter **Taplacken,** Ostpr.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H. Cloppenberg i. Oldenburg. Wir suchen, wenn möglich zum 1. Februar, einen kathol. (1490 **Gehülfen,** welcher auch die Rückgabe der Mager- und Buttermilch zu besorgen hat. Offerten nebst Zeugnissen und Gehaltsansprüchen umgehend erbeten **Der Vorstand.**

Suchen zum 1. Februar einen jungen, tüchtigen, soliden (1495 **Gehülfen** für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 ℳ monatl. bei freier Station u. Kassen. Bei guter Führung mehr. Nur wirklich tüchtige, ordentliche Gehülfen, denen an guter, dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich melden. Junge Leute vom Lande bevorzugt. Zeugnisabschr. mit kurzem Lebenslauf sind zu richten an die **Molkerei-Genossenschaft Schillingen, e. G. m. u. H., Post Kell** (Rhld.).

Tüchtiger älterer Gehülfe gesucht. Derselbe muß fähig sein, meine neue Handmolkerei ohne Aufsicht selbständig zu leiten und durch öfteres Vorsprechen auch außerhalb des Ortes die Bauern zur Molkerei zu bringen. Off. mit Gehaltsanspr. an **F. Schmieder, Halle a. S., hauptpostlagernd.** (1399

Zum 1. Februar wird ein solider, sauberer und tüchtiger (1474 **Gehülfe** für Butterei und Milchversand, sowie auch für andere Molkereiarbeiten gesucht. Gehalt 65 ℳ monatlich bei freier Wohnung und etwas Molkereiprodukten. Bei befriedigender Führung und Leistung später Zulage. Offerten sind zu richten an die **Fürstl. Molkerei Kuchelna** in Oberschlesien.

Suche zum 24. Januar oder später einen tüchtigen jungen **Gehülfen,** der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgeh. 25 Mk. pro Mon. **Otto Zierrath,** Dampfmolkerei **Zeppernik** Bezirk Magdeburg. (1367

Zum 10. oder 15. Februar suche einen kräftigen und durchaus zuverlässigen **☛ Gehülfen ☚** für Molkerei, Fettkäserei und Müllerei. Selbiger muß mit einem zweiten Gehülfen abwechselnd auch im Schweinestall tätig sein. Gehalt monatlich 40 ℳ. Offerten erbitte unter **Holstein 1253** an diese Zeitg.

Suche für hiesige Gen.-Molkerei, beschr. Betr., zum 1. Febr. ev. später einen jungen, soliden, fleißigen **Gehülfen,** welcher im Butterausschlag gut bewandert ist. Gehalt zahle ich monatlich 30 Mk. bei freier Station. **Langenau** bei Katscher, Oberschl. 1622) **Otto Schulze,** Molk.-Verw.

Suche zum 15. Februar einen **tüchtigen Gehülfen** für Kessel, Maschine und Separatoren. Zeugnisabschriften erbeten. Gehalt 30 Mk. monatlich bei freier Station. (1677 Molkerei-Gen. **Treptow** a. Rega. **Gleumann.**

Junger Gehülfe mit guter Handschrift und sicherer Rechner gesucht zum 6. Februar. Anfangsgehalt 27,50 Mk. (1628 Molkerei-Genossensch. **Bevensen.**

Wir suchen zum 1. Februar für hiesigen städtischen Betrieb einen an Sauberkeit u. Ordn. gewöhnten **2. Gehülfen** bei 25 Mark pro Monat. (1618 Molkerei-Gen. **Löwenberg,** Schles.

Ein junger **Gehülfe,** der in der Butterbereitung gut eingearbeitet ist, findet Stellung zum 3. Februar ds. Js. in der **Molkereigen. Friedland i. Pom.** Gehalt ℳ 25 pro Monat. (1547

Zum 1. Februar eventl. einige Tage später suchen wir einen jungen, soliden und sauberen **zweiten Gehülfen** für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 25 Mark bei freier Station ohne Wäsche. Offerten erb. Molkerei-Genossensch. **Mertschütz** 1652) Bez. Liegnitz.

Wir suchen zum 1. Februar oder einige Tage früher einen zuverl. **Gehülfen.** Anfangsgehalt 25 Mark. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet (1625 Molkerei **Dobrzyca, E. G.** Kreis Krotoschin.

Gesucht zum 6. Februar ein **tücht. Gehülfe** für beschr. Betrieb. Derselbe muß alle Arbeiten allein machen, in Butterei bewandert und nicht unter 18 Jahren alt sein. Gehalt 25 Mk. und freie Kassen, wenn tüchtig, später 30 Mark. (1609 **Fr. Engelhard, Bodenfelde,** Weser.

Zum 1. Februar ein (1533 **☛ Gehülfe ☚** gesucht. Derselbe muß solide, sauber und arbeitsam sein. Gehalt 25 ℳ. Meldungen mit Zeugnisabschriften an **Tiedtke, Molkerei E. G. Bischofsburg** (Ostpr.).

Suche zum 15. Februar jungen u. tüchtigen (1555 **Gehülfen.** Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe und Gehaltsforderung erbittet **Molkereigenossenschaft Schönau a. d. Eigen.**

Suche zum 15. Februar einen jungen und kräftigen (1581 **Gehülfen** bei 30 ℳ monatlich und freier Stat. **Dampfmolkerei Herwigsdorf** (Bez. Liegnitz).

Wir suchen zu sofort einen tüchtigen jungen (1593 **Gehülfen** für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 ℳ. **Molkerei Horstmar, G. m. b. H. Holtschlag.**

Suche zum 1. Februar evtl. früher oder später einen jungen, tüchtigen **Molkereigehülfen,** welcher sich auch in der Mühle mit beschäftigen muß. Gehalt 35 ℳ monatlich. Off. erbittet **Fr. Winkelmann,** Verwalter, **Hemslingen,** P. Brockel in Hannover. (1607

Für unsere Filiale in Bremerhaven suchen wir für sofort einen arbeitsamen, kräftigen (1585

Molkereigehülfen.

Anfangsgehalt 24 ℳ pro Woche, bei guten Leistungen baldige Erhöhung. Off. an Bernhard van Gelder Nachf., Rahmeisfabrik, Hamburg 35. Zeugnisse und Abschriften werden nicht zurückgesandt. Keine Retourmarken einlegen.

Wegen Übernahme einer Verwalterstelle meines jetzigen suche ich zum 30. cr. eventl. auch früher einen gewandten zuverlässigen (1679 **Gehülfen** im Alter von 20—25 Jahren für Butterei und Kontor. Flottes, sauberes Arbeiten, schöne Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt 30 ℳ. Solche, welche mit dem neuen Butterfertiger langer Typ vertraut sind, bevorzugt. Reflektanten, welche im Besitze bester Zeugnisse sind, wollen solche oder Abschriften nebst Empfehlung ihres bisherigen Chefs baldigst einsenden. **Wilh. Austerhoff,** Verwalter, **Caster** (Bez. Cöln, Rheinland).

Ein tüchtiger, unverheirateter **Harzkäsereigehülfe** der selbständig arbeiten kann, findet sofort Stellung bei gutem Gehalt. **Otto Michelmann, Harsleben** b. Halberstadt. (1580

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend, jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 9. Hildesheim, den 28. Januar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Homogenisier-Maschinen und ihre Verwendung in den Molkereien.

Von Johannes Litt.

Auf dem Gebiete der Milchwirtschaft hat sich in den letzten 20 bis 30 Jahren gar vieles geändert. Wie in den meisten andern Zweigen des täglichen Erwerbslebens, so haben sich auch hier große Umwälzungen vollzogen. Manche veraltete, mangelhafte Einrichtungen und Gebräuche wurden durch neue, vorteilhaftere Arbeitsweisen verdrängt. Zahlreiche neue Maschinen und Geräte sind in die Praxis eingeführt worden und haben die Milchverarbeitung in andere, bis dahin unbekannte Bahnen gelenkt. Auch die Homogenisiermaschine in ihrer heutigen Form ist eine Erfindung des letzten Jahrzehntes. Da dieselbe bis heute hauptsächlich nur in solchen Molkereibetrieben Eingang gefunden hat, in denen sterilisierte Milch oder sogenannte Dauermilch in Flaschen oder Blechdosen hergestellt wird, und da bis jetzt auch noch verhältnismäßig wenig in den Fachblättern über Homogenisation geschrieben wurde, ist die Homogenisiermaschine auch weiten Kreisen des Molkereifaches noch unbekannt, und ich darf deshalb wohl voraussetzen, daß es für manchen Molkereifachmann interessant und zugleich lehrreich sein wird, etwas Näheres darüber zu hören.

Das Wort „homogenisieren“, das der alten griechischen Sprache entlehnt ist, bedeutet, wörtlich übersetzt, „gleichartig machen“. Eine Flüssigkeit homogenisieren bedeutet, die einzelnen Bestandteile derselben, die sich infolge ihrer ungleichen Schwere bei kürzerem oder längerem ruhigem Stehen von einander trennen und schichtenweise übereinander auflagern, durch mechanische Einwirkung so innig untereinander vermischen, daß sie sich überhaupt nicht mehr von einander zu trennen vermögen, weder nach längerem Stehen, noch durch Einwirkung der Zentrifugalkraft. In der Milch z. B. steigt der Rahm (die Fettkügelchen) als der spezifisch leichtere Teil allmählich an die Oberfläche und lagert sich dort ab. Wenn aber die Milch homogenisiert wird, werden die Fettkügelchen so fein zerkleinert und zerrieben und so innig mit den übrigen Milchbestandteilen verbunden, daß sie nicht mehr im Stande sind, in die Höhe zu steigen. Ebenso können auch zwei verschiedene Flüssigkeiten, die ungleich schwer sind, zusammen homogenisiert werden, sofern sie sich nicht ihrer chemischen Eigenschaften wegen direkt gegenüberstehen. So homogenisiert man z. B. Magermilch mit Öl oder andern Fetten zur Herstellung einer künstlichen Vollmilch für die Kälberaufzucht.

Wenn es nun auch im allgemeinen erwünscht ist, daß der Rahm sich möglichst vollkommen von der Milch absondere, um als solcher zur Butterbereitung oder einem sonstigen Zwecke Verwendung zu finden, so gibt es doch auch wieder Fälle, wo das Aufrahmen der Milch als unangenehm und lästig empfunden wird. Das gilt besonders für die in Flaschen oder Blechdosen sterilisierte Dauermilch. Es machte sich daher auch seit der Zeit, wo man anfing, derartige Milch in den Handel zu bringen, das Bedürfnis fühlbar, ein Verfahren zu finden, durch welches das Aufrahmen der Milch bei längerem Stehen gänzlich verhindert würde.

Nachdem schon im Jahre 1892 von dem Franzosen Julien eine diesem Zwecke dienende Erfindung gemacht worden war, die aber gar keinen Eingang in die milchwirtschaftliche Praxis gefunden hatte, nahm sich später der Pariser Ingenieur Gaulin mit Erfolg der Sache wieder an.

Gaulin stellte zunächst im Jahre 1899 eine Maschine her, bei welcher mittels einer dreizylindrigen Druckpumpe die Milch durch ganz winzige Öffnungen in eine gemeinsame Mündung gedrückt wurde. Er ging dabei zwar ganz richtig von dem Gedanken aus, daß, um ein Aufrahmen der Milch zu verhindern, eine weitgehende Zerkleinerung der Fettkügelchen stattfinden müsse, doch mußte er schon bald einsehen, daß, um dieses zu erreichen, das Durchpressen der Milch durch kleine Öffnungen, mögen diese auch noch so fein sein, gänzlich ungenügend ist. Das ist auch leicht begreiflich, wenn man bedenkt, daß die Fettkügelchen, welche zerkleinert werden sollen, doch an und für sich schon viel kleiner sind als die winzigen Öffnungen, durch welche sie hindurchgepreßt wurden.

Erst im Jahre 1902 gelang es Gaulin, seine Homogenisiermaschine so weit zu vervollkommnen, daß wirklich zufriedenstellende Resultate damit erzielt wurden, und daß sie Eingang in die Molkereien fand und sich auch bis heute behauptet hat. Die Maschine besteht, wie auch das frühere Modell aus dem Jahre 1899, in der Hauptsache aus einer dreizylindrigen Druckpumpe zum Durchpressen der Milch durch ganz kleine Öffnungen. Hinter der Mündungsfläche dieser Öffnungen ist ein rundlicher Stein aus Achat eingesetzt, mit seitlichen Einschnitten zum Abflusse der Milch, dessen vordere Fläche sich ganz genau mit der oben genannten Mündungsfläche deckt. Diese beiden Flächen werden beim Betriebe der Maschine mittelst einer Druckregulierspindel mit davor angebrachtem Handrade mehr oder weniger stark elastisch gegeneinander gepreßt. Die Druckpumpen zwängen nun die Milch durch die oben genannten kleinen Öffnungen und zwischen die beiden Flächen hindurch. Nach dem Durchgange durch dieselben bei einem Druck von 200—250 Atmosphären ist die Milch vollständig homogen (gleichartig), d. h. die Fettkügelchen, so klein sie auch sein mögen, sind vollständig zerrieben und zermalmt und so innig mit den übrigen Milchbestandteilen verbunden, daß sie gar nicht mehr in die Höhe steigen, noch sich zu Klümpchen vereinigen können.

Derartig behandelte Milch war in Deutschland zuerst auf der Ausstellung für Milchhygiene in Hamburg im Jahre 1903 zu sehen. In demselben Jahre wurde von dem Freiherrn von Schrader, Gut Bliestorf in Holstein, das Eigentumsrecht dieser Erfindung für Deutschland erworben.

An der Gaulinschen Maschine wurde später von dem deutschen Chemiker F. M. Berberich eine Verbesserung angebracht, die hauptsächlich in einer von der Gaulinschen abweichenden Form und Lagerung des der Zerkleinerung der Fettkügelchen dienenden Achatkegels besteht. Im übrigen beruht die Bauart der Berberichschen Maschine im großen und ganzen auf denselben Voraussetzungen wie die der Gaulinschen. Die Vorteile bei Benutzung ersterer der letzteren gegenüber bestehen hauptsächlich darin, daß bei Erzielung derselben Resultate bedeutend an Kraft gespart wird. Während die Maschine von Gaulin zur vollständigen Homogenisierung der Milch und des Rahmes 250—300 Atmosphären Druck erfordert, genügen bei der Maschine von Berberich 150 Atmosphären.

Nach einer im Jahre 1906 von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vorgenommenen eingehenden Prüfung der Homogenisiermaschine von Berberich wurde derselben das Prädikat „neu und beachtenswert" und außerdem die große silberne Preismünze zuerkannt. In dem Endurteil dieser Prüfung heißt es, daß die Maschine, wenn sie auch zwar nicht aus einem vollständig neuen Gedanken entsprungen sei, frühere Gedanken aber doch in derartig vollkommener Weise verwirkliche, daß — abgesehen von der Verwendbarkeit des Geräts in andern Gewerben — völlig neue Richtungen in der Behandlung und Verwertung der Milch eröffnet und Aufklärungen über manche bei der Milchverarbeitung sich abspielende Vorgänge gewonnen würden. Herstellerin dieser Homogenisiermaschinen ist die Maschinenfabrik von Wilh. G. Schröder in Lübeck.

Wenn auch der Hauptzweck der Homogenisierung der Milch darin besteht, das Aufsteigen des Rahmes (der Fettkügelchen) zu verhindern, so übt dieselbe doch auch noch in mancher andern Beziehung einen günstigen Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch aus. Zunächst ist die homogenisierte Milch leichter verdaulich als die nicht homogenisierte, wie durch zahlreiche Beobachtungen, besonders bei der Kinderernährung, festgestellt wurde. Es beruht das darauf, daß in der homogenisierten Milch die einzelnen Bestandteile unendlich fein zerkleinert und miteinander vermischt sind und dieselbe sich infolgedessen im Magen in ein feines Gerinsel verwandelt, das leicht von den Verdauungsorganen aufgenommen wird, während die nicht homogenisierte Milch im Magen nach ihrem Gerinnen größere, schwerer verdauliche Käseklümpchen bildet. Es ist deshalb auch zu wiederholten Malen von verschiedenen bekannten Spezialisten auf dem Gebiete der Kinderernährung das Homogenisieren der Milch zu diesem Zwecke empfohlen worden.

Die vor einigen Jahren von verschiedenen Seiten aufgestellte Behauptung, daß die homogenisierte Milch nicht so lange haltbar sei, wie die unter gleichen Umständen aufbewahrte nicht homogenisierte, ist durchaus hinfällig, wovon man sich leicht überzeugen kann, wenn man von ein und derselben Milch ,auf dieselben Temperaturen erhitzt und abgekühlt, vor der Homogenisierung und nach derselben Proben nimmt und diese zusammen bei gleicher Temperatur aufbewahrt. Man wird dann die Beobachtung machen, daß die homogenisierte Milch sich bedeutend länger süß erhält als die nicht homogenisierte. Wenn wirklich vereinzelt das Umgekehrte der Fall gewesen sein sollte, so muß das an besondern Umständen gelegen haben, an mangelhafter Reinigung der Homogenisiermaschine oder irgend etwas anderm.

Auch bezüglich des Aussehens und des Geschmackes übt die Homogenisation auf die Milch und besonders auch auf den Rahm eine gewisse Wirkung aus, indem sie die Milch und mehr noch den Rahm dicker erscheinen läßt, die Zähflüssigkeit erhöht, also den Anschein eines höheren Fettgehaltes gibt, als in Wirklichkeit vorhanden ist. Von gewisser Seite wurde vor ein paar Jahren darauf hingewiesen, daß dadurch eine Täuschung des kaufenden Publikums herbeigeführt würde. Dieser Hinweis könnte nur in dem Falle als stichhaltig gelten, wo vom Verkäufer der homogenisierten Milch oder Sahne wirklich zwecks Täuschung des Käufers ein höherer Fettgehalt als der vorhandene angegeben würde. Im übrigen wird einem von den Kunden, die homogenisierte Milch oder Sahne z. B. als Zusatz zum Kaffee verwenden, immer bestätigt, daß sie von dieser bedeutend weniger nötig hätten, um denselben Effekt zu erzielen wie mit nicht homogenisierter Milch oder Sahne.

Homogenisierter Rahm läßt sich nur sehr schwer zu Schnee schlagen, auch ein Verbuttern desselben ist äußerst schwierig und gelingt nur sehr unvollkommen. Dies ist insofern ein Nachteil, als den Molkereien, die homogenisierten Rahm herstellen, keine Möglichkeit geboten ist, unverkauft zurückgekommenen und inzwischen vielleicht sauer gewordenen Rahm entsprechend zu verwerten.

Wie schon weiter oben gesagt wurde, hat die Homogenisiermaschine bis jetzt hauptsächlich in solchen Molkereien Eingang gefunden, die sterilisierte Milch herstellen und bringt sie dort auch wirklich große Vorteile mit sich. Bei gewöhnlicher sterilisierter Milch steigt der Rahm bei längerem Stehen allmählich ganz an die Oberfläche und setzt sich im Halse der Flaschen oder an den Wandungen der Blechdosen ab und kann schließlich nur mehr sehr schwierig und unvollkommen mit der Milch vermischt werden; zudem findet bei längeren Transporten besonders nach den heißen Ländern ein teilweises Ausbuttern der Milch statt und es leidet darunter natürlich auch sehr das Aussehen und der Geschmack der Milch. Alle diese Übelstände treten nicht ein bei sterilisierter Milch, die vorher homogenisiert worden ist. Dasselbe gilt auch für die Herstellung kondensierter Milch.

In denjenigen Molkereien, die nur frische Milch in den Handel bringen, wird die Homogenisiermaschine wegen der damit verbundenen Umstände wohl niemals große Verbreitung finden. Die Milch muß ja, bevor sie homogenisiert wird, erhitzt werden, während man heute in den städtischen Molkereien vielfach dazu übergeht, die reinlich gewonnene Milch tief gekühlt zum Verkauf zu bringen, ohne sie vorher zu erhitzen. Zudem läßt sich die homogenisierte Milch nicht mehr abrahmen, was insofern als Nachteil aufgefaßt werden muß, als für die unverkauft von der Tagestour zurückkommende homogenisierte Milch keine entsprechende Verwertung mehr erzielt werden kann.

Bei der Bestimmung des Fettgehaltes in homogenisierter Milch nach Gerber muß man etwas länger schleudern als bei gewöhnlicher Milch, wenn man genaue Resultate erzielen will.

Die Homogenisiermaschinen werden auch mit gutem Erfolge als Emulgiermaschinen verwandt zum Mischen von Fetten mit Magermilch zur Kälberaufzucht.

Falls die Homogenisation in hygienischer Beziehung zu keinen Bemerkungen Veranlassung geben soll, müssen die Maschine sowie alle dazu gehörigen Rohrleitungen und Behälter täglich einer recht sorgfältigen Reinigung unterzogen werden.

Wie verbillige ich meine Schweinehaltung?

Von Dr. phil. H. Weber,
Gutspächter zu Lübstorf b. Willigrad i. Mecklenburg.

Bei der Besprechung meiner Schrift über „Schweinezucht und Schweinehaltung und Schweinehandel" *) schreibt Herr Dr. Koch-Gotha unter anderem folgendes:

„Im 7. Kapitel über die Bedeutung der Schweinehaltung für die verschiedenen großen Klassen landwirtschaftlicher Betriebe bringt uns der Verfasser aus seinem reichen Schatze langjähriger praktischer Erfahrungen u. a. eine ausführliche Anweisung über den Anbau und die Kultur sowie den Wert der Comfrey-Pflanze, ein Grünfutter, welches in den Schweineställen noch lange nicht genug Verwendung findet. Es ist als besonderes Verdienst des Verfassers anzuerkennen, daß er über die Pflanze so eingehend geschrieben hat; mögen seine diesbezüglichen Ausführungen zur Verbreitung dieser Futterpflanze ihr Teil beitragen."

Vorstehende Zeilen, sowie die mannigfachen Anfragen, welche aus dem In- und Auslande dauernd bei mir einlaufen, veranlassen mich, wie seit vielen Jahren, wiederum einmal auf den Wert der Comfrey-Pflanze für die Schweinehaltung hinzuweisen.

Ganz besonders denke ich hierbei an diejenige des kleinen Landwirtes, welcher für seine Schweinebestände keine großen Weideflächen zur Verfügung hat und doch in der Lage sein soll, seinen Schweinen dauernd ein gutes, bekömmliches und billiges Grünfutter zu reichen. Liegt ja doch gerade der Schwerpunkt der deutschen Schweinehaltung in den Händen des Mittel- und Kleinbetriebes und deswegen möchte ich heute speziell diese Kreise über Comfrey und den immensen Wert desselben als Futterpflanze aufklären.

Comfrey (Symphytum asperrimum) ist eine Pflanze, welche aus dem Kaukasus stammt und infolge ihrer Genügsamkeit auf der einen und ihrer hohen Erträge auf der anderen Seite eine ganz einzigartige Stellung unter den landwirtschaftlichen Kulturpflanzen einnimmt. Dazu kommt, daß die einmal angelegte Plantage ein Menschenalter und länger aushält, daß die Pflanzen nie erfrieren, auch im stärksten Winter nicht, und daß es kein Grünfutter gibt, welches so gern, ja mit solcher Begierde von den Schweinen gefressen wird, wie Comfrey.

Was zunächst die Anlage anbetrifft, so ist es hier von großer Bedeutung, daß kein besonders gutes Stück Land extra für diesen Zweck geopfert zu werden braucht. Jeder verlorene Winkel beim Hof oder im Garten (besonders unter Obstbäumen anstatt Rasen), jedes nasse, moorige Wiesenstück und jedes ähnliche für andere Zwecke nicht mehr brauchbare Stück Land kann durch den Anbau mit Comfrey nutzbar gemacht werden. Natürlich soll man in der ersten Zeit dafür sorgen, daß die jungen Pflanzen nicht vom Unkraut erstickt werden. Später helfen sie sich von selber. Denn infolge ihres ungeheuren Wachstums (4 Schnitt im Jahr, etwa 1000 Zentner grüne Blätter pro Morgen) lassen sie nichts anderes neben sich mehr aufkommen. Im frühesten Frühjahr treibt Comfrey schon die ersten grünen Blätter, den ganzen Sommer hindurch versorgt es unsere Schweinebestände dann gleichmäßig mit Grünfutter und auch noch bis in den späten Herbst hinein, wenn längst kein anderes Grünfutter mehr zu haben ist. Ein weiterer Vorteil dieser Pflanze ist, daß sie niemals verholzt. Die Blätter bleiben immer saftig, weich und wohlschmeckend, weshalb das Schwein, weil es besonders ein saftiges Futter liebt, jedes andere Grünfutter verschmäht, sobald ihm gleichzeitig Comfrey vorgelegt wird.

Auf den Gesundheitszustand der Schweine wirkt die Comfreyfütterung ganz besonders günstig ein. So schrieb mir ein Landwirt aus Bayern, daß seine Schweine in der Zeit, wo sie von der Backsteinkrankheit befallen gewesen wären, jedes andere Futter verschmäht und sich einzig und allein von Comfrey ernährt hätten. Und in der Tat kann man Zuchtsäue und Faselschweine einzig und allein mit Comfrey und Molkereiabfällen ernähren. Aber auch Mastschweine sind für eine Zugabe von Comfrey sehr dankbar, weil dadurch die Freßlust angeregt und die Verdauung befördert wird.

Die Kosten der Anlage sind sehr gering. Mit einer einmaligen Ausgabe von einigen Mark kann sich jeder Landwirt eine Comfrey-Plantage schaffen, welche ewig aushält. Wie dies zu machen sei, habe ich eingehend in meinem oben zitierten Werke über „Schweinezucht und -haltung und Schweinehandel" beschrieben. Über Anbau und Pflege von Comfrey habe ich eine Kulturanweisung verfaßt, welche ich jedem Landwirt, der sich für die Einführung der Pflanze in seinem Betriebe interessiert, gratis und franko zur Verfügung stelle. Viele tausend Landwirte haben infolge meiner Vorträge und Aufsätze den Comfreybau mit großem Erfolge bei sich eingeführt. Möchten auch diese Zeilen dazu beitragen, dieser wichtigen Futterpflanze neue Freunde im deutschen Vaterlande zu erwerben. Jeder

*) Verlag: Vereinigung Deutscher Schweinezüchter in Berlin, Hafenplatz 9.

ndwirt weiß, daß bei der steigenden Bedeutung unserer Viehzucht
sbesondere die Schweinezucht nicht mehr als etwas Nebensäch=
hes angesehen werden darf. Daher ist es auch die Pflicht eines
den guten und mit dem Rechenstift arbeitenden Landwirtes, jedes
ittel anzuwenden, welches dazu dient, eine Verbilligung
der Schweinezucht herbeizuführen, damit wir stets konkurrenz=
hig und unabhängig vom Auslande bleiben.

Mitteilungen.

Die Einwirkung von Wasserstoffsuperoxyd auf tuberkulöse Milch. Von A. Mouvoisin. (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1908, 74.)
s ist bekannt, daß die Milch von Kühen, die mit Eutertuberkulose
haftet sind, meist Tuberkelbazillen enthält. Das kann auch bei
nisch gesunden Kühen mit innen versteckten Tuberkuloseherden der
ll sein, trotzdem die Milch äußerlich normal erscheint. Die Tu=
kelbazillen können in Molkereiprodukten lange virulent bleiben,
an hat sie beispielsweise in Butter noch nach 120 Tagen, in Käse
ch 11 Monaten, in Magermilch, Molke und Buttermilch nach 15
s 20 Tagen gefunden. Die früher von Koch bestrittene Identität
r Menschen= und Rindertuberkulose wird heute allgemein aner=
nnt. Auch die Milch von Kühen, die nur durch die Tuberkulinprobe
s tuberkulös erkannt worden sind, ist verdächtig; Mohler und
Jong haben nachgewiesen, daß sie in einer großen Anzahl von
llen virulente Tuberkelbazillen enthält. Das einzige sichere Hilfs=
ittel, jede Tuberkuloseübertragung durch Milch zu verhüten, wäre,
e Kühe, die auf Tuberkulin reagiert haben, von der Milchgewin=
ng auszuschließen; das läßt sich aber aus verschiedenen Gründen
ht durchführen, in erster Linie der ungeheuren Kosten wegen. Man
rf aber auf keinen Fall die Gefahren außer acht lassen, die durch
artige Milch bedingt sind, und muß auf Mittel bedacht sein, ihnen
tgegen zu arbeiten. Um der Milch die Gefahren für die Gesund=
it zu nehmen, kann man sie entweder erhitzen, oder mit chemischen
itteln behandeln, oder beide Verfahren kombinieren. Die Er=
zung der Milch, vorausgesetzt, daß sie genügend hoch ist und ge=
gend lange einwirkt, gibt eine Gewähr, daß sämtliche schädlichen
kterien abgetötet sind, aber sie hat auch verschiedene Übelstände im Ge=
ge, die Zerstörung der Fermente, den Kochgeschmack, die Zersetzung
s Lezithins, die Ausfällung der Phosphate, die Beeinträchtigung
r Verdaulichkeit. Im besonderen ist der Genuß erhitzter tuber=
löser Milch nicht ohne Gefahr, weil die von den Bakterien er=
ugten Gifte nicht zerstört werden.

Um eine sterilisierte Milch zu erhalten, die doch die Eigen=
aften der rohen hatte, hat man die Anwendung von Wasserstoff=
peroxyd empfohlen, zuerst für sich, dann nach dem Vorgang von
udde unter gleichzeitiger Erwärmung, aber nur bis auf eine
mperatur, bei der die Fermente noch nicht abgetötet werden. Der
rteil des Wasserstoffsuperoxyds besteht darin, daß es sich nur in
asser und Sauerstoff zersetzt, daß also keine schädlichen Zersetzungs=
odukte in die Milch gelangen. Der metallische Geschmack, den die
ilch durch einen geringen Überschuß von Wasserstoffsuperoxyd an=
mmt, verschwindet nach kurzer Zeit, da schließlich die gesamte zu=
setzte Menge zersetzt wird, und zwar in tuberkulöser Milch schneller
s in gesunder, da sie reicher an katalasehaltigen Leukozyten ist. Der
uptübelstand, den die Anwendung dieses Mittels mit sich bringen
nn, besteht in der Verführung der Produzenten zur Vernachlässi=
ng der bisher erforderlichen hygienischen Behandlung der Milch,
es viel bequemer ist, etwas Wasserstoffsuperoxyd zuzusetzen, als
r saubere Gewinnung und gute Kühlung zu sorgen. Die gleich=
tige Anwendung von Wasserstoffsuperoxyd und von höherer Tem=
ratur auf tuberkulöse Milch wurde von dem Ingenieur L. G.
udde in die Praxis eingeführt. Er setzte zu der auf 50 Grad er=
rmten Milch 0,035 Proz. Wasserstoffsuperoxyd, d. h. 1,5—2 Proz.
er 8—10 volumigen Lösung. Nach dem Zusatz erwärmt man noch
Stunden auf 50 Grad; nach erfolgter Abkühlung kann die Milch
ner Angabe nach ohne Gefahr genossen werden. E. Levin in
ockholm und E. Baumann in Magdeburg erzielten mit diesem
rfahren günstige Erfolge bei stark mit Tuberkelbazillen infizierter
ilch; weniger günstig waren die Ergebnisse von M. C. O. Jensen
d von Bergmann und Hultmann. Much und Römer
Marburg wandten ein etwas andres Verfahren an. Sie setzten
der möglichst sauber gewonnenen Milch pro Liter 3.3 cc Perhydrol
0 prozentiges Wasserstoffsuperoxyd), ließen sie 12—14 Stunden bei
wöhnlicher Temperatur stehen und erwärmten 1 Stunde auf 52
rad. Das erzielte Produkt nennen sie „Perhydrasemilch" und geben
, daß durch ihr Verfahren große Mengen stark virulenter Kulturen
getötet werden.

Da die Angaben der Forscher sich widersprechen, stellte Verfasser
er Versuchsreihen an unter Anwendung verschiedener Kulturen von
uberkelbazillen des Menschen= und Rindertypus, mit verschieden
oßen Zusätzen von Perhydrol, bis 6 cc pro Liter, und unter ver=
ieden langer Einwirkung des Wasserstoffsuperoxyds vor der Er=
zung. Der Erfolg war, daß in der 2. und 3. Versuchsreihe eine
ößere Anzahl von Meerschweinchen, die mit der so behandelten
ilch oder mit dem durch Zentrifugieren erhaltenen Bodensatz ge=
pft wurden, an typischer allgemeiner Tuberkulose erkrankten. In
r ersten Versuchsreihe blieb die Mehrzahl der Meerschweinchen ge=
nd, in der letzten Versuchsreihe, bei der eine stark abgeschwächte
ultur verwendet worden war, alle. Moussu hat außerdem ge=
igt, daß Tuberkelbazillenkulturen, die mehrere Tage in 8—10 vo=
umiger Wasserstoffsuperoxydlösung geblieben waren, nur sehr wenig
geschwächt wurden. Wo also eine Abtötung der Bazillen erfolgt
ist, ist sie nicht dem Wasserstoffsuperoxyd, sondern der Erwärmung
zuzuschreiben, denn schon eine 15—20 Minuten lange Erhitzung auf
60 Grad genügt, um die in der Milch enthaltenen Tuberkelbazillen
abzutöten. Hinsichtlich der Widerstandsfähigkeit gegen Reagentien
ist ein Unterschied zwischen jungen und alten Kulturen. Die ersteren
sind virulenter, aber die sie umgebende Wachsmembran ist schwach,
und sie sind wenig widerstandsfähig. Mit zunehmendem Alter nimmt
die Virulenz ab, aber die Widerstandsfähigkeit zu. In der ersten
Versuchsreihe war eine ganz junge Kultur verwendet worden, daher
hatte die einstündige Erwärmung auf 52 Grad C. genügt, sie abzu=
töten. Die günstigen Erfolge andrer Forscher sind wahrscheinlich auf
die Verwendung junger Kulturen zurückzuführen. Zu bemerken ist,
daß bei natürlich infizierter Milch die Verhältnisse viel ungünstiger
liegen als bei Kulturen, da die Bazillen dort vielfach von Zellen ein=
geschlossen sind, die sie vor der Einwirkung der Wärme und wahr=
scheinlich auch der Reagentien schützen. G. Lanza hat nachgewiesen,
daß Milch, die durch tuberkulösen Auswurf infiziert war, erst durch
einstündiges Erhitzen auf 60 Grad C. sterilisiert werden konnte. S.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im November 1909. (Flugblatt herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert=Meißlschen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich:

Kontroll=Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert=Meißsche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	147	1	14	11	38	40	29	14	—	—	—
Deventer	Gelderland=Overijssel	277	—	3	16	45	49	31	53	57	23	—
Eindhoven	Nord=Brabant	341	—	—	—	—	4	15	63	144	98	17
den Haag	Süd=Holland	107	10	12	37	16	18	9	4	—	1	—
Groningen	Groningen	77	2	9	15	9	19	8	11	4	—	—
Leemarden	Friesland	298	2	20	27	61	66	75	36	11	—	—
Maastricht	Limburg	290	—	—	—	1	—	12	47	119	89	22
Middelburg	Seeland	17	—	—	—	—	—	—	3	—	3	11
Insgesamt		1554	15	58	106	170	196	179	231	335	214	50

Weitere Untersuchungen über den Einfluß der nicht eiweißartigen Stickstoffverbindungen der Futtermittel auf die Milchproduktion. Von A. Morgen, C. Beger und F. Westhausser. (D. Landwirtschaftl. Versuchsstat. 1908, S. 333—432.) Die Verfasser haben sehr eingehende Versuche über die Ausnützung von Eiweiß, amidartigen Verbindungen aus Gras und an Malzkeimen, Asparagin, Ammoniumacetat und Kohlehydrat durch Milchschafe angestellt, um festzustellen, ob die Amide als solche resorbiert und für die Milchproduktion verwendet werden oder ob sie erst dann eine Wirkung ausüben können, nachdem sie im Darm durch Bakterien in Eiweiß umgewandelt worden sind. Auf die Einzelheiten kann hier natürlicherweise nicht eingegangen werden; wir entnehmen der Zusammenfassung der Verfasser folgende Angaben:

I. Wirkung auf den Ertrag.

1. Das Eiweiß gab die höchsten Erträge an Milch und allen Milchbestandteilen.

2. Ein teilweiser Ersatz des Eiweißes durch Amide hatte eine Verminderung der Erträge zur Folge.

3. Durch einen teilweisen Ersatz des Eiweißes durch Kohlehydrate wurden die Erträge noch etwas mehr vermindert als bei dem Ersatz durch Amide.

4. Asparagin als teilweiser Ersatz für Eiweiß verminderte die Erträge auch, aber nicht ganz so bedeutend wie die Malzkeimamide.

5. Ammoniumacetat als teilweiser Ersatz für Eiweiß lieferte fast dieselben Erträge wie Eiweiß.

6. Das aus Gras gewonnene Extrakt schien wirksamer zu sein wie das aus Malzkeimen hergestellte.

Die Wirkung auf den Ertrag gestaltete sich also folgendermaßen: Das Eiweiß wirkte am günstigsten, ihm fast gleich kam das Ammonacetat, dann folgte das Asparagin, dann die Amide und endlich die Kohlehydrate, die noch etwas geringere Erträge lieferten, doch sind die Unterschiede gegen die Amide nur sehr unbedeutend.

II. Wirkung auf die Qualität der Milch.

1. Beim Eiweißfutter war die Milch etwas reicher an Trockensubstanz und wohl auch an Fett als bei den Rationen, in welchen ein Teil des Eiweißes durch Amide oder Kohlehydrate ersetzt war.

2. Bei Ammonacetat war die Milch von gleicher, jedenfalls nicht von geringerer Beschaffenheit als bei Eiweiß.

3. Das Asparagin dagegen erzeugte eine geringwertigere, mehr wässerige und besonders fettärmere Milch.

III. Ein Einfluß der verschiedenen Fütterungen auf die Lebendgewichte war nicht mit Sicherheit zu erkennen; im allgemeinen schien das Eiweiß günstiger zu wirken als die Amide und Kohlehydrate.

IV. Auf die Beschaffenheit des Milchfettes, soweit dieselbe durch die Refraktometerzahl zum Ausdruck kommt, waren die verschiedenen verfütterten stickstoffhaltigen Stoffe ohne Einfluß.

V. Ausnutzungsversuche.

1. In den Eiweißrationen wurde das Rohprotein und auch das Reineiweiß in größerer Menge verdaut als in denjenigen Rationen, in denen ein Teil des Eiweißes durch Amide oder Kohlehydrate ersetzt war oder in denen ein sehr eiweißarmes Grundfutter gegeben wurde. Diese Rationen, bei denen auch ein Verlust von Körpersubstanz beobachtet wurde, enthielten offenbar zu wenig Eiweiß, so daß eine Depression in der Verdauung eintrat.

2. Bei den Eiweißrationen war die Menge der stickstoffhaltigen Stoffwechselprodukte geringer als bei den andern Rationen.

3. Bei dem Amidfutter enthielt der Kot erheblich größere Mengen von Eiweiß als bei den andern Rationen. Dies scheint aber nicht durch schlechtere Verdauung des Futtereiweißes, sondern dadurch bedingt zu sein, daß Amide in unverdauliche Eiweißstoffe verwandelt worden sind. S.

Literatur.

Tabellen zum Ablesen des Milchgeldes bei Bezahlung nach Menge und Fettgehalt. Von Wilh. Brader, Hildesheim. Selbstverlag des Verfassers.

Infolge der immer mehr steigenden Milchpreise, hauptsächlich der Molkereien und Käsereien Bayerns, hat sich der Verfasser veranlaßt gesehen, seine Tabellen in einzehntel Pfennig-Einteilung, die nur bis 12 Pfennig ausgearbeitet waren, in Form eines Nachtrags bis 15 Pfennig zu ergänzen. Preis gebd. 2,50 ℳ.

Erschienen sind bis jetzt folgende Tabellen: A. Von 6 Pfennig anfangend und um einzehntel Pfennig bis 12 Pfennig steigend. B. Von 5 Pfennig anfangend und um einviertel Pfennig bis 11 und einviertel Pfennig steigend.

Nach Fettgehalt pro % Fett:

C.	D.	E.	F.	G.	H.	I.
2	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5	2,6 Pf.

Die günstige Beurteilung, die die Tabellen gefunden haben, die Tatsache, daß bereits mehrere Tausend Exemplare abgesetzt wurden, ist ein Beweis dafür, daß sie einem dringenden Bedürfnis entsprechen und eine Ersparnis an Arbeitszeit bieten, zu der der billige Preis von ℳ 4,50 pro Exemplar in gar keinem Verhältnis steht.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Kontrollassistentenkursus in Ostpreußen. Das Milchviehkontrollvereinswesen ist in Ostpreußen durch die rührige Arbeit der Landwirtschaftlichen Zentralvereine Königsberg und Allenstein in kurzer Zeit so aufgeblüht, daß sämtliche im Oktober und November 1909 ausgebildete Assistenten vergriffen sind. Es hat sich infolge dessen die Abhaltung eines neuen Kontrollassistentenkursus als notwendig herausgestellt, und mit Genehmigung der Landwirtschaftskammer soll ein solcher Kursus in der Zeit vom 28. Februar bis 24. März im Zentralverein Allenstein abgehalten werden, wozu am liebsten nicht zu junge, gesunde Landwirte mit guter Handschrift genommen werden. Anmeldungen hierzu werden bereits jetzt von dem Leiter Herrn Tierzuchtinstruktor Stakemann in Allenstein, Kreuzstraße 4, entgegengenommen. Der Unterricht erfolgt bis auf die Einschreibegebühr von 10 ℳ, die jeder Teilnehmer bei seinem Eintritt zu entrichten hat, kostenlos.

Lehrsennerei Sonthofen im Algäu. Im Jahre 1909 war die Lehrsennerei Sonthofen für Rundkäserei nach Emmentaler Art von 71 Interessenten besucht. An den beiden Lehrlingskursen von je dreimonatlicher Dauer nahmen 10 Lehrlinge teil, sämtliche mit Vorpraxis von 14—36 Monaten; die Sennen- und Anregungskurse waren von 29 Teilnehmern besucht; als Praktikanten hielten sich 10 Herren an der Schule auf. Zu diesen 49 Besuchern kommen weiter die Prüflinge, welche ihre Gesellenprüfung vor dem Prüfungsausschusse für Hartkäserei in der Lehrsennerei ablegten, im ganzen 22 Sennen in 6 Prüfungsterminen. Das Lehrentlassungszeugnis wurde an 10 Untersennen erteilt, im ganzen besitzen dasselbe nun 127 Rundkäser, die größtenteils in den 523 Rundkäsereien des bayrischen Allgäus in Arbeit stehen. — Am 1. Mai dieses Jahres (1910) kann die Lehrsennerei für Rundkäserei auf ein 20jähriges Bestehen Rückschau halten. Am 1. Mai 1890 wurde sie in Weiler eröffnet; 12½ Jahre hatte sie ihren Sitz in Weiler, seit 15. Oktober 1902 befindet sie sich in Sonthofen.

Verlegung der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau. In der letzten Plenarversammlung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen wurde wieder über die Verlegung der Molkereiversuchsstation zu Kleinhof-Tapiau nach Königsberg, die im November beschlossen wurde, verhandelt. Die Räumlichkeiten für die Versuchsstation in der Molkerei Kleinhof sind seit längerer Zeit unzulänglich, so daß manche Arbeiten und Versuche dieserhalb unausführbar waren. Durch Gründung der Molkereigenossenschaft Königsberg im Laufe des vorigen Jahres bot sich eine Gelegenheit, zweckmäßige Räume für das Institut zu erlangen, ohne besondere Aufwendungen seitens der Kammer hierfür machen zu müssen. Der Ausschuß für Vieh- und Milchverwertung, sowie der Vorstand trugen deshalb keine Bedenken, mit der Genossenschaft in Verhandlungen zu treten, nachdem Herr Amtsrat Schrewe in die Verlegung der Anstalt nach Königsberg eingewilligt hatte.

Wenn nun auch die Unterbringung der Molkereiversuchsstation in Königsberg dauernde Lasten der Landwirtschaftskammer nicht bringt, so sind einmalige Ausgaben für den Umzug und die Einrichtung doch unvermeidlich. Diese Kosten sind auf 13 000 Mark veranschlagt worden und sollen vom Herrn Minister als einmaliger Zuschuß erbeten werden. Für den Fall aber, daß der Herr Minister die Bewilligung dieses Betrages ablehnen sollte, empfiehlt es sich, ein Darlehn in dieser Höhe aufzunehmen und den Betrag für Verzinsung und Amortisation aus Staatsmitteln nachzusuchen, für deren Bewilligung Hoffnung vorhanden ist.

Es wird deshalb beantragt:

1. die Verlegung der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen von Kleinhof-Tapiau nach Königsberg wird genehmigt;

2. zur Deckung der Unkosten für den Umzug und die Einrichtung der Molkereiversuchsstation und Lehranstalt der Landwirtschaftskammer in den von der Molkereigenossenschaft Königsberg ermieteten Räumen ist ein Darlehn von 13 000 ℳ von der Provinzialhilfskasse aufzunehmen, falls der Betrag vom Herrn Landwirtschaftsminister nicht bewilligt werden sollte. Die Verzinsungs- und Amortisationskosten dieses Darlehns sind als laufender Staatszuschuß zu beantragen.

Der Antrag wird ohne Debatte angenommen.

Rundschau.

Gefärbte Futtergerste. Der „Deutsche Reichsanzeiger" gibt in seiner Nr. 10 vom 13. Januar ds. Js. folgendes bekannt:

Die Beunruhigung, die in weiten Kreisen der Viehhalter wegen der angeblich schädlichen Wirkung der mit Eosin gefärbten Futtergerste Platz gegriffen hat, läßt sich zurückführen auf Mitteilungen, die in den letzten Wochen durch die Presse gingen. Fast alle diese Mitteilungen waren so allgemein gehalten, daß eine amtliche Nachprüfung nicht möglich erschien. Soweit jedoch eine solche vorgenommen werden konnte, hat sie durchaus befriedigende Resultate gehabt. Zu einer Untersuchung wurde in zwei Fällen Gelegenheit dadurch gegeben, daß von einem in Elmshorn und von einem in dem Betriebe der Molkerei Billerbeck geschlachteten Schweine innere Teile eingesandt waren. Die Untersuchung der eingesandten Teile durch das Hygienische Institut der Tierärztlichen Hochschule in Berlin ergab nur in dem einem Falle eine Färbung der Schleimhaut von Magen und Darm, dagegen nicht die geringsten Anzeichen irgend einer durch die Fütterung der Schweine mit Eosingerste hervorgerufenen Schädigung der Gewebe.

Dieser Ausfall der Nachprüfung bestätigte nur das günstige Ergebnis der Versuche, die, wie bekannt, vor der Einführung des Färbeverfahrens angestellt worden sind. Trotzdem erschien es geboten, die Angelegenheit mit Fachgelehrten auf diesem Gebiete nochmals zu erörtern. Zu diesem Zwecke hat am 10. d. M. im Reichsschatzamt eine Beratung stattgefunden, an der folgende Sachverständige beteiligt waren:

der Direktor des Pharmakologischen Instituts der Universität Berlin, Geheimer Medizinalrat Prof. Dr. Heffter;

der Direktor des Physiologischen Instituts der Landwirtschaftlichen Hochschule in Berlin, Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Zuntz;

der Direktor des Königlichen Instituts für experimentelle Therapie in Frankfurt a. M., Geheimer Obermedizinalrat Professor Dr. Ehrlich;

der Professor am Pharmakologischen Institut der Universität München Dr. Jodlbauer;

der Direktor des Pharmakologischen Instituts der Universität Freiburg i. B. Professor Dr. Straub;

der Direktor des Pharmakologischen Instituts der Universität Heidelberg Professor Dr. Gottlieb.

Die Sachverständigen teilten ihre Erfahrungen über das Verhalten des Eosins im Tierkörper mit, übereinstimmend waren sie der Ansicht, daß es nach den wissenschaftlichen, zum Teil von ihnen selbst ausgeführten Untersuchungen über die Wirkung des Eosins auf den Tierkörper als ausgeschlossen zu betrachten sei, daß die Erkrankungen und Todesfälle, die bei einzelnen Tieren nach der kurzdauernden Verabreichung von mit Eosin gefärbter Gerste aufgetreten sein sollen, tatsächlich durch das in der Gerste enthaltene Eosin hervorgerufen worden seien.

Um überhaupt mit Eosin bei Tieren akute Krankheitserscheinungen zu erzeugen, bedarf es ungewöhnlich großer Mengen. Diese Mengen stehen in gar keinem Verhältnis zu den Mengen von Eosin, die bei Verfütterung von Eosingerste von einem Tiere aufgenommen werden können. Ein Kilogramm vorschriftsmäßig gefärbter Gerste enthält etwa 0,05 Gramm Eosin. Im allgemeinen schwankt die Menge der täglich an ein Schwein verfütterten Gerste zwischen 0,5 und 2,5 Kilo. Es gibt Gegenden, in denen die Schweinemast mit noch größeren Mengen Gerstenschrot (bis zu 3 und 3,5 Kilo für den Kopf und Tag bei schwereren Schweinen) betrieben wird. Selbst in solchen Fällen könnten von einem Schweine an einem Tage höchstens 0,17 Gramm Eosin aufgenommen werden, was bei einem Schweine von 100 Kilo Lebendgewicht einer Menge von 0,0017 Gramm auf das Kilogramm Körpergewicht entspräche. Daß diese Menge für Schweine ganz unbedenklich ist, geht daraus hervor, daß z. B. nach den Untersuchungen des an der Beratung beteiligten Professors Ehrlich von Kaninchen 0,4 Gramm, vereinzelt sogar bis zu 1 Gramm Eosin auf das Kilogramm Körpergewicht selbst bei der gewaltsamen Zuführung durch Einspritzung unter die Haut, die bei wissenschaftlichen Versuchen üblich ist, vertragen werden.

Auch die verschiedentlich aufgestellte Behauptung, daß infolge der Fütterung der Schweine mit Eosingerste eine Färbung des Fleisches und Fettes eintrete, muß nach den wissenschaftlichen Feststellungen als unbegründet bezeichnet werden. Noch weniger kann davon die Rede sein, daß etwa Schädigungen infolge des Genusses von Fleisch und Fett von Tieren, die Eosingerste als Futter erhalten haben, eintreten können.

Daß die Unbedenklichkeit der Fütterung von Eosingerste nicht nur für die kurze Dauer, die bisher nur in Betracht kommen konnte, sondern auch für längere Dauer der Verabreichung von Eosingerste an Schweine angenommen werden muß, geht aus den Versuchen hervor, die im Jahre 1908 durch das Kaiser Wilhelm-Institut für Landwirtschaft in Bromberg auf dem Versuchsgute Mocheln nicht nur mit vorschriftsmäßig, sondern auch mit vollständig, d. h. zwanzigfach so stark gefärbter Gerste ausgeführt worden sind. Die Versuche dauerten 106 Tage und haben ergeben, daß selbst die mit vollständig gefärbter Eosingerste gefütterten Schweine sich ebenso gut entwickelt und gemästet haben wie die mit ungefärbter Gerste gefütterten Kontrollschweine, und daß das Eosin weder auf die Beschaffenheit des Fleisches noch auf die des Fettes einen Einfluß ausgeübt hatte. Hierüber hat die Tagespresse schon verschiedentlich berichtet. Auch im Reichstag ist seinerzeit hierüber eingehende Mitteilung gemacht worden (Kommissionsbericht, Reichstagsdrucksache Nr. 1550, 1907/09).

Trotzdem diese umfassenden Versuche vorliegen, ist das Kaiserliche Gesundheitsamt bekanntlich beauftragt worden, auch seinerseits Versuche über die Frage anzustellen. Mit diesen gehen Versuche an der Tierärztlichen Hochschule zu Berlin und neue an dem Kaiser-Wilhelm-Institut in Bromberg parallel. Die Versuche im Kaiserlichen Gesundheitsamt erstrecken sich auf die Verfütterung vorschriftsmäßig gefärbter, vollständig gefärbter und ungefärbter Gerste. Die Gerste wird 20 Versuchsschweinen in der Menge bis zu 5 Kilo auf 100 Kilo Körpergewicht in der üblichen Weise, geschrotet, unter Beigabe von Kartoffeln und Magermilch verabreicht. Bei den Versuchen werden alle Umstände berücksichtigt, die von der Wissenschaft und von der Presse als bedeutsam für die Wirkung des Eosins bezeichnet worden

sind. Die Tiere werden im Stalle gehalten und außerdem ins Freie gebracht, um sie der Wirkung des Sonnenlichts auszusetzen. Es werden nicht nur gesunde, sondern auch kranke Schweine mit der durch Eosin gefärbten Gerste gefüttert. Die Versuche sollen an einem Teile der Tiere auf eine möglichst lange Zeit ausgedehnt werden.

Mit Rücksicht auf den eingangs erwähnten Fall aus Elmshorn sind von den Versuchsschweinen, die normal und vollständig gefärbte Gerste erhalten hatten, am Ende der ersten Versuchswoche je 2 Stück geschlachtet worden. Die Tiere haben während der Fütterung mit der Eosingerste, selbst mit vollständig gefärbter, keine Spur einer Beeinträchtigung ihres Befindens gezeigt, haben gut gefressen und auch nach der Schlachtung keine Schädigung irgend eines Organs erkennen lassen. Es war lediglich bei den Schweinen, die Schrot aus vollständig gefärbter Gerste erhalten, eine Anfärbung der Schleimhaut des Verdauungskanals und der äußeren Haut, letztere durch Verunreinigung beim Fressen und durch den abgesetzten Kot, zustande gekommen, bei den mit normal gefärbter Gerste lediglich eine leichte Rotfärbung an einer umschriebenen Stelle im Bereiche der Schlundeinpflanzung in den Magen.

Mit dem Ergebnis dieser Versuche läßt sich die Erklärung, daß in dem erwähnten Fall, in dem ein Schwein nach achttägiger Eosinfütterung erkrankt sein soll, die Erkrankung auf die Verabreichung normal gefärbter Gerste zurückzuführen sei, nicht in Einklang zu bringen. Der Befund bei den bis jetzt im Kaiserlichen Gesundheitsamt geschlachteten Schweinen steht vielmehr in völliger Übereinstimmung mit dem Ergebnis der bereits erwähnten Bromberger Versuche.

Ein fieberhaft erkranktes Schwein ist acht Tage lang mit normal gefärbter Eosingerste gefüttert worden. Auch bei ihm ist eine nachteilige Wirkung nicht hervorgetreten. Das Schwein hat sich während der Fütterung mit Eosingerste wieder völlig erholt.

Selbst Versuche mit außerordentlich gesteigerten Mengen reinen Eosins haben eine giftige Wirkung beim Schweine nicht erkennen lassen. Es hat sich ergeben, daß die Menge von 240 Gramm, die von einem Schweine von 60 Kilo Lebendgewicht im Verlaufe von 2½ Tagen, und die noch größere Menge von 300 Gramm, die von einem andern Schweine von gleichem Gewicht im Verlaufe von 6 Stunden mit Gerste, Kartoffeln und Magermilch freiwillig aufgenommen worden ist, weder eine Gesundheitsschädigung noch gar den Tod der Tiere herbeigeführt hat. Die Tiere fraßen nach der Verabreichung der gewaltigen Eosinmengen das hierauf gereichte gewöhnliche Futter mit großem Appetit und zeigten auch im übrigen ein völlig munteres Benehmen. Wenn davon ausgegangen wird, daß ein Schwein von 60 Kilo Lebendgewicht unter gewöhnlichen Verhältnissen nur 1 Kilo Gerste täglich erhält, und mit dieser Menge bei der Verfütterung vorschriftsmäßig gefärbter Gerste höchstens 0,05 Gramm Eosin aufnehmen kann, so hat das eine der beiden vorgenannten Versuchsschweine mit dem von ihm binnen sechs Stunden aufgenommenen 300 Gramm Eosin das 6000 fache der Eosinmenge ohne Schaden zu sich genommen, die es bei der Verfütterung normal gefärbter Gerste aufnehmen kann. Dies zeigt wohl am besten, daß die bisher vorgebrachten Behauptungen einer gesundheitsschädlichen Wirkung der mit Eosin gefärbten Gerste bei Schweinen der Begründung entbehren.

Zur Frage der Milchversorgung Leipzigs. Am 1. November 1907 wurde vom Rate der Stadt Leipzig eine städtische milchhygienische Untersuchungsanstalt begründet und der Leitung des Privatdozenten Dr. Max Seiffert unterstellt. Die Anstalt, die sich in L.-Eutritzsch befindet, hat den Zweck, die in der Stadt produzierte und von außen eingeführte Milch bakteriologisch und mikroskopisch zu prüfen. Es wird damit die bis dahin nur in der Chemischen Untersuchungsanstalt ausgeführte Milchuntersuchung in wesentlichen Punkten ergänzt. Während diese die Milch auf Verfälschungen, Gehalt an Schmutz und chemische Zusammensetzung (Fettgehalt usw.) zu prüfen hat, fällt der neugegründeten Anstalt die Aufgabe zu, bakteriologisch die Milch auf Gehalt an Tuberkelbazillen, eitererregenden Bakterien und anderen Krankheitserregern zu untersuchen.

Die milchhygienische Untersuchungsstelle hat nun ihren ersten Bericht erstattet, der ein wenig erbauliches Bild von der Beschaffenheit mancher Milch entrollt. Untersucht wurden im Laufe des Berichtsjahres 402 Milchproben (meistenteils Marktmilch), wozu rund 2000 mikroskopische und 600 kulturelle und experimentelle Untersuchungen erforderlich waren. Die Milchproben wurden teils durch die Ratswache, teils durch die Untersuchungsstelle selbst angekauft. Auch wurden sie von Privaten und Ärzten, von Milchproduzenten und Milchhändlern eingeliefert. Unter den Proben der letzteren befand sich eine Milch, die sich zum fünften Teile aus Eiter bestehend erwies. Bei der Besichtigung des Gehöfts, aus dem die Milch stammte, ergab sich, daß von den 24 Kühen daselbst 17 an eitriger Euterentzündung und 2 außerdem an Eutertuberkulose litten.

Über das Gesamtergebnis der Milchuntersuchungen heißt es in dem Bericht: Von 100 Marktmilchproben enthielten 78 Streptokokken und waren dadurch verdächtig, durch eiterhaltige, von an Euterentzündung erkrankten Tieren abstammende Milch verunreinigt zu sein. Von 100 Marktmilchproben enthielten etwa 30 sogenannte säurefeste Bakterien und erweckten dadurch den Verdacht, durch Milch verunreinigt zu sein, die entweder von tuberkulosekranken Tieren herstammt oder im Stalle durch die Entleerungen tuberkuloserkranker Kühe verunreinigt ist. Tatsächlich waren mit Eiter verunreinigt 45 Prozent, mit Tuberkelbazillen bzw. tuberkulösen Krankheitsprodukten 12 Prozent der untersuchten Proben. „Alle solche Milch", heißt es im Bericht weiter, „ist nach § 3 des Milchregulativs vom hiesigen Handelsverkehr ausgeschlossen, weil sie von kranken Tieren abstammt. Sie ist nach dem Nahrungsmittelgesetz als verdorben zu bezeichnen, weil sie von Tieren stammt, die mit einer erheblichen Krankheit behaftet waren. Sie ist nach dem gleichen Gesetz als gesundheitsschädlich zu betrachten, weil ihr im Augenblick des Verkaufs oder des Inverkehrbringens eine objektive Eigenschaft, nämlich der Gehalt an Krankheitserregern, welche aus dem Körper kranker Tiere stammen, anhaftet, wodurch ihr Genuß der Regel nach geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen."

Daß „alle solche Milch" trotzdem im Handelsverkehr sich befindet, ist männiglich bekannt. Warum? Weil ihr Genuß, obwohl er „der Regel nach" geeignet sein soll, die menschliche Gesundheit zu schädigen, doch in den seltensten Fällen bedenkliche Folgen nach sich zieht. Ein halbwegs guter Magen vernichtet die Keime. Das Bestreben der Gesundheitspolizei kann daher auch nur dahin gehen, die Milch auf Grund einer Kontrolle in gewisse Qualitäten zu scheiden, d. h. die Bedingungen für eine wirklich gute Milch, eine sog. Vorzugsmilch, festzusetzen. Man hat nun die höchste zulässige Keimzahl einer kontrollierten Vorzugsmilch an verschiedenen Orten verschieden festgesetzt. In einigen nordamerikanischen Großstädten verlangen die Gesundheitsbehörden, daß die Vorzugsmilch nicht mehr als 10 000 Keime in einem Kubikzentimeter enthalten darf. Die hiesige Milchhygienische Untersuchungsstelle hält diese Vorschrift für zu streng: sie bezeichnet es als nächstes Bestreben, den Keimgehalt der beaufsichtigten Milch auf 50 000 Keime im Kubikzentimeter herabzudrücken, während jetzt der Bakteriengehalt der Marktmilch sich in den Grenzen von etwa 300 000 bis 8 Millionen Keime im Kubikzentimeter bewegt. Von den städtischen Kollegien ist denn auch beschlossen worden, auf der vorstehend erwähnten Grundlage die Bedingungen für eine Vorzugsmilch festzustellen.

In dem Bericht wird sodann die Frage berührt, ob nicht die Versorgung mit guter Milch durch kommunale Betriebe geschehen könnte. Es wird hierzu folgendes Exempel aufgemacht: In Leipzig würden jährlich rund 15 000 Kinder (es entspricht das der Zahl der Geburten) mit Vorzugsmilch zu versorgen sein. Es müßten also täglich 15 000 Liter Milch geliefert werden, wozu ein milchliefernder Bestand von mindestens 1500 Kühen gehört. Das würde den Betrieb von 15 großen Milchwirtschaften zu je 100 Kühen voraussetzen. Zu alledem würden einige Millionen gehören, und vorderhand wird an die Verwirklichung eines solchen Planes nicht zu denken sein.

Es wird schließlich der Versuch angeregt, den Milchbedarf der städtischen Anstalten, als Kranken- und Pflegehäuser, Armenamt, Waisenhaus, Säuglingsheim, Schulen und Milchkolonien usw. den Lieferanten der kontrollierten Milch zuzuweisen, um ihnen eine gewisse Stetigkeit des Absatzes zu ermöglichen. Da die kontrollierte Milch nicht unwesentlich teurer ist als die unkontrollierte, so würden der Stadt hierdurch größere Ausgaben erwachsen. Allein hiervon abgesehen, der Gesamtheit würde doch mit dieser Maßregel wenig genützt. Wir meinen, es ließe sich ein anderer Weg finden, um die Milchbeschaffenheit im allgemeinen auf eine bessere Stufe zu bringen. Es mögen nämlich unsere städtischen Untersuchungsstellen die Ergebnisse der Untersuchungen von Zeit zu Zeit veröffentlichen und wenigstens die Firmen nennen, die einwandfreie gute Milch liefern. Das wird die nichtgenannten anspornen, ebenfalls gute Milch zu produzieren.

Butterprüfung in Ostpreußen. Die 2. Butterprüfung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen fand am 19. und 20. Januar in Königsberg statt. Die Prüfung selbst erfolgte durch zwei Preisrichterkommissionen am 19. Januar, während am 20. eine öffentliche Ausstellung sämtlicher Proben mit dem Urteil der Preisrichter veranstaltet wurde.

Insgesamt waren 63 Proben angemeldet und von diesen 60 eingesandt, eine davon gelangte nicht zur Prüfung. Es entfielen 28 Proben oder 47,45 Prozent auf Genossenschaftsmolkereien und 31 Proben oder 32,55 Prozent auf Guts- und Sammelmolkereien. Die Ausstellung war zahlreich besucht und erregte großes Interesse. An die Ausstellung schloß sich eine Versammlung der Interessenten. Der Vorsitzende des Komitees, Herr Landschaftsrat Kühn-Cornieten, eröffnete die Versammlung und Herr Molkereiinstruktor Kühn erstattete den Bericht über die Resultate der Prüfung. Das Resultat der Prüfung war, daß von den aus Genossenschaftsmolkereien eingesandten 28 Proben 7 als hochfein, 12 als fein und 4 als gut bezeichnet waren. Von den 31 Proben der Guts- und Sammelmolkereien erhielten die Bezeichnung hochfein 3, fein 7, gut 9. Von den überhaupt zur Prüfung gelangten 59 Proben wurden somit 42 von den Preisrichtern ausgezeichnet, 16 Proben wurden noch als ziemlich gut bezeichnet und nur für 1 Probe lautete das Urteil abfallend. Das Resultat der Prüfung ist somit ein recht gutes und wurde auch als solches auch allgemein anerkannt. Großes Interesse bot eine Übersicht über die Art der Herstellung der Butterproben. Aus dieser ging hervor, daß besonders die aus erhitztem und mit Reinkulturen angesäuertem Rahm erzielten Proben am günstigsten beurteilt waren.

Herr Landschaftsrat Kühn dankte zum Schluß den Versammelten für das Erscheinen und sprach die Hoffnung aus, daß im nächsten Jahre die Prüfung ebenso gut beschickt werde und gleich günstige Resultate zeitigen möge.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Tendenz in der Woche vom 16. zum 22. d. M. keine einheitliche. In Posen, Berlin, Düsseldorf, Zwickau, Plauen und teilweise in Dresden wurde höher gehandelt. In Hannover, Cöln, Dortmund und Leipzig konnten die vorwöchentlichen Preise behauptet werden, während dieselben an den übrigen zehn Märkten allgemein oder für einzelne Sorten fielen. Auf den ausländischen Schweinemärkten stiegen die Preise in Paris und nicht unerheblich in London. An den übrigen Plätzen ist ein Rückgang derselben zu verzeichnen.

Belästigung eines Grundstückseigentümers durch geräuschvolles Arbeiten der Motore in einer benachbarten Fabrik.*) Ein Grundstückseigentümer hatte gegen den Besitzer des Nachbargrundstückes, das industriellen Zwecken diente, Klage auf Schadenersatz erhoben wegen der von dem Werk des Beklagten ausgehenden störenden Einwirkungen auf sein — des Klägers — Grundstück. Der Beklagte hatte im Laufe des Prozesses erhebliche Veränderungen auf seinem Grundstück getroffen und hatte, um nach Möglichkeit den Forderungen des Klägers den Boden zu entziehen, seine Anlagen verlegt und Einrichtungen getroffen, die ein möglichst wenig störendes Arbeiten der Motoren gestatteten. Daraufhin hatte der Kläger beantragt, die Schadenersatzpflicht des Beklagten auch insoweit festzustellen, als es sich um künftig entstehenden Schaden handelt, der nach der Verlegung der Fabrikanlage infolge neu auftretender Gerüche, Geräusche oder Erschütterungen etwa entstehen würde. Diesem Antrage des klagenden Grundstückseigentümers hatte das Oberlandesgericht Frankfurt entsprochen, da es der Meinung war, daß die Möglichkeit einer Wiederkehr des Herüberdringens von Geräuschen und Erschütterungen keineswegs ausgeschlossen sei, zumal dann, wenn einmal die um die Kolben der Motore zur Verhütung der Fortpflanzung der Lufterschütterung gelegten Blechkapseln nicht ordnungsmäßig funktionieren sollten. Der verurteilte Fabrikbesitzer legte gegen dieses Erkenntnis Revision beim Reichsgericht ein, und der höchste Gerichtshof gelangte auch zu einer dem Fabrikanten günstigeren Auffassung des Falles. Die Vorinstanz hat übersehen, so heißt es in den Gründen des Reichsgerichts, daß solche künftigen Ereignisse, wie sie hier ins Auge gefaßt sind, nicht schon für sich allein, sondern erst dann eine Schadensersatzpflicht zu begründen vermögen, wenn ihnen ein neues Verschulden, sei es des Beklagten selbst, sei es einer

*) Nachdruck verboten.

dritten Person, für die er einzustehen hat, zugrunde liegt. *Erst dieses neue Verschulden würde den Ersatzanspruch überhaupt zur Entstehung bringen*, und es fehlt daher, selbst wenn auf Seiten des Klägers in betreff der künftig zu befürchtenden Beeinträchtigung seines Grundeigentums ein Feststellungsinteresse gegeben sein sollte, zur Anwendung des § 256 der Zivilprozeßordnung — wonach auf Feststellung des Bestehens oder Nichtbestehens eines Rechtsverhältnisses nur dann Klage erhoben werden kann, wenn der Kläger ein rechtliches Interesse daran hat, daß das Rechtsverhältnis durch richterliche Entscheidung alsbald festgestellt werde — an dem weiterhin noch erforderlichen Bestehen eines Rechtsverhältnisses zwischen den Parteien. Ein Feststellungsurteil, das schon jetzt erginge, könnte nur aussprechen, daß, falls in Zukunft eine von dem Beklagten verschuldete unzulässige Einwirkung auf das Nachbargrundstück des Klägers stattfinden sollte, der Beklagte hierfür ersatzpflichtig sei. Das Urteil würde also keinen konkreten Rechtsstreit schlichten, *sondern auf die Entscheidung einer bloßen Rechtsfrage hinauslaufen*. Eine hierauf abzielende Feststellungsklage ist jedoch unzulässig.

Geschäftliche Nachrichten. Meiereibesitzer Johann Petersen in Fischhausen (Ostpr.) hat seine Meierei für 95 000 Mark an Meiereibesitzer Plüß aus Rügerswalde verkauft. — Meiereibesitzer F. Baumann verkaufte seine in Junkerhohberg (Schlesw.-Holst.) belegene Meierei an M. Petersen. — Die Dampfmolkerei Delitzsch G. m. b. H. wurde an Herrn Höhne aus Röcknitz bei Döbeln auf 7 Jahre verpachtet. — In Gr. Godems (Meckl.) soll eine Molkerei errichtet werden.

Das Kosten der Butter auf den Wochenmärkten ist in *Bautzen* vom Stadtrat untersagt worden. Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder mit Haft bis zu 14 Tagen bestraft.

Futtermittel für Kindermilchkühe. Für die Provinz Brandenburg sind durch Verfügung des Oberpräsidenten vom 3. Dezember 1909 als Futtermittel für Kindermilchkühe vorgeschrieben: 1. Wiesenheu; es muß gut gewonnen sein, frische Farbe und aromatischen Geruch besitzen, nicht mit giftigen Pflanzen und nicht in nennenswerter Menge mit wenig gedeihlichen Kräutern durchsetzt, nicht schimmlich, dumpfig, staubig und mit Befallungspilzen überzogen sein. — 2. Stroh von Halmfrüchten; es darf nicht dumpfigen Geruch besitzen, nicht mit Befallungspilzen besetzt und nicht mit schädlichen Kräutern durchmengt sein. — 3. Gute, unverfälschte und nicht verdorbene Roggen- und Weizenkleie. — 4. Gutes, unverfälschtes und unverdorbenes Hafer-, Gersten- und Roggenschrot. — 5. Leinsamenmehl in vorzüglicher Qualität. — 6. Getrocknete Biertreber in vorzüglicher Qualität. — 7. Steffens Original-Zuckerschnitzel in vorzüglicher Qualität. — 8. „Trockenkartoffeln“. Zur Herstellung des Trockenpräparats dürfen faule oder durch pflanzliche oder tierische Parasiten verdorbene Kartoffeln nicht verwendet werden. — Alle anderen Futtermittel sind verboten.

Vergiftung von Kühen durch Kokoskuchen. In Anklam und Umgegend ist, wie der „Rostocker Anzeiger“ berichtet, eine Anzahl Kühe nach dem Verfüttern von Kokoskuchen eingegangen, erkrankt und notgeschlachtet worden. Die Angelegenheit hat inzwischen aufgeklärt werden können. Durch den Greifswalder Nahrungsmittelchemiker ist in den Kokoskuchen ein Metallgift, eine Zinkverbindung, nachgewiesen worden. Die Kuchen waren in Überseeladung zusammen mit Zinkblech verfrachtet gewesen, und letztere Fracht hat sich infolge schwerer See mit den Kokoskuchen vermischt. Der an dem eingegangenen Viehmaterial erwachsene Schaden ist bedeutend.

Massenaburteilung von Milchpantschern. Vor dem Schöffengericht in Hochheim fand am 21. d. M. eine Verhandlung wegen Nahrungsmittelfälschung gegen 12 Frauen aus Wicker statt. Im November vorigen Jahres waren Milchproben entnommen und dabei bis zu 32 Prozent Wasser festgestellt worden. Die Frauen erhielten Geldstrafen von 60 bis 150 Mark.

Ein diebischer Arbeiter. Einem bei der Firma Hch. Born in Wangen seit kurzem angestellten Arbeiter wurden zur Milchauszahlung 1500 Mark übergeben. Dieser suchte aber mit dem Gelde das Weite. Alle eifrig betriebenen Nachforschungen nach dem ungetreuen Menschen waren bis jetzt erfolglos.

Ein Butterschwindler. Die „Hamburger Nachrichten“ schreiben: Seit längerer Zeit sind eine Anzahl hiesige Delikatessen- und Fettwarenhändler schwer geschädigt worden, indem ein Händler ihnen statt Butter Margarine lieferte. Der Betrug wurde in der Weise ausgeübt, daß die obere, etwa 5 Zentimeter dicke Schicht aus Naturbutter bestand, während der übrige Teil des Fasses mit Margarine gefüllt war. Jetzt ist es der Polizeibehörde gelungen, den Täter zu ermitteln. Geschädigte können sich im Rathaus, dritter Stock, Zimmer 120 melden.

Verhaftung eines flüchtig gewordenen Molkereiverwalters. Das „Westfälische Volksblatt“ läßt sich aus *Peckelsheim* melden: Der kürzlich nach größeren Unterschlagungen flüchtig gewordene Molkereiverwalter R. ist in Berlin verhaftet und am 21. d. M. nach Paderborn transportiert worden, wo er sich demnächst vor dem Strafrichter zu verantworten haben wird.

Konkursverfahren. Über das Vermögen des Molkereibesitzers Karl *Kyling* in Wolfenbüttel ist am 20. Januar das Konkursverfahren eröffnet worden.

Sprechsaal.

Häufiger Wechsel der Gehülfen. Über den häufigen Wechsel der Molkereigehülfen ist schon oft geklagt worden. Vielfach wird seitens der Arbeitgeber den Gehülfen allein die Schuld hieran zugeschoben. Ich möchte behaupten, daß auch manche Betriebsleiter und Molkereibesitzer einen Teil Schuld tragen, weil sie die Gehülfen nicht immer gerecht und angemessen behandeln. Oft sind auch die Wohnungsverhältnisse derartig schlecht, daß es kein Gehülfe lange aushalten kann. Ich urteile da aus meiner eigenen Erfahrung. Es mag unglaublich klingen, wenn ich sage, daß mir auf einer Stelle in Mecklenburg eine Kammer zum Schlafen angewiesen wurde, in welcher ich vor allerlei Gerümpel (Kannen, alte Tonnen usw.) mein in der Ecke stehendes Bett nicht sehen konnte. Auf meine erstaunte Frage: „Soll ich denn da schlafen?“ wurde mir in echt Mecklenburger Platt geantwortet: „Je annern Platz hew wie nich oder dacht sei, dat bei Gehülfe hier ein Salon för sich allein hätt“. Einen Salon hatte ich natürlich nicht erwartet, aber eine solche Rumpelkammer doch auch nicht. Die Behandlung, die ich dort erfuhr, war der Schlafstelle würdig. Schlechter als wie ein Handwerksbursche bin ich behandelt worden. Ich schnürte denn auch nach 14 Tagen mein Bündel und verließ die ungastliche Stätte. Auf einer Stelle in Brandenburg habe ich mit dem Knecht, welcher im Pferdestall seinen Verschlag hatte, in einem Bett schlafen müssen. Ich meine doch, man kann einem Molkereigehülfen nicht zumuten, daß er mit dem Knecht zusammen im Stall schlafen soll. Daß man feuchte Zimmer bekömmt, in denen nur das Bett Platz hat, ist nichts Neues. Ich habe mehrere derartige Stellen gehabt. Es war dort aber erträglich, weil es mir freundlichst gestattet wurde, mit der Familie meines Chefs bis Schlafenszeit im Wohnzimmer zu weilen.

Wohl jeder junge Mann will nach Feierabend gern einige Stunden für sich allein sein, um sich durch Lesen von Fachschriften weiter zu bilden. Das geht aber nicht in einem Zimmer, welches weder Tisch, noch Stuhl, noch Ofen hat, und in welchem es im Winter bitter kalt ist. Ich habe denn auch oft genug auf dem Kessel gesessen, um meinen Wissensdurst zu stillen, trotz der schlechten Luft, die dort herrschte.

Sollte es denn wirklich so schwierig und kostspielig sein für den Besitzer, seinen Gehülfen ein gemütliches, heizbares Zimmer zu schaffen? Gewiß nicht, es fehlt da meistens am guten Willen. Wären bessere Wohnräume vorhanden, so würde das oft gerügte Wirtshauslaufen und Umhertreiben der Gehülfen ganz bedeutend eingeschränkt werden, ebenso auch das häufige Wechseln der Stellen.

Dann ist es auch eine üble Angewohnheit vieler Chefs, ihre Gehülfen für gemachte Versehen öffentlich vor allen Leuten mit groben Worten abzukanzeln. Mit einer ruhigen, vernünftigen Vorhaltung nach dem Betriebe würde man viel mehr erreichen. Nur durch eine gerechte, würdige Behandlung der Angestellten seitens der Vorgesetzten kann das Verhältnis zueinander ein besseres werden.

Natürlich gibt es auch unter den Gehülfen sehr viele, denen nur daran gelegen ist, auf möglichst angenehme Art und Weise ihr Brot zu verdienen, und die auf der Suche nach solchen Stellen wie die Zugvögel umherkreisen. Ich war auf einer Stelle in der Altmark, in der die Gehülfen recht häufig wechselten, und doch ließen Behandlung sowohl wie Kost und Logis nichts zu wünschen übrig. Dazu war der Verwalter ein Herr, der es verstand, seinen Angestellten nicht nur Vorgesetzter, sondern auch ein fast väterlicher Freund zu sein. Auf dieser Stelle waren an dem häufigen Wechseln entschieden nur die Gehülfen schuld. Anderseits kann man es den Gehülfen aber auch nicht verargen, wenn sie solche „Musterstellungen“, wie sie oben geschildert, möglichst bald wieder verlassen. Leider wird ihnen das von manchem Chef durch Ausstellung eines ungünstigen Zeugnisses nachgetragen. Dadurch ist schon vielen Gehülfen Unrecht geschehen, und das hat mich veranlaßt, dieses verfehlte System, an welchem unser Molkerei-Gewerbe krankt, hier einmal zur Sprache zu bringen. C. M. in B. (54

Anmerkung der Redaktion: Was der Einsender über die schlechten Wohnungsverhältnisse sagt, trifft doch wohl nur auf einige alte Molkereien zu. Bei den in den 80 ger Jahren und auch noch etwas später gebauten Molkereien lassen die Wohnräume allerdings vielfach zu wünschen übrig, aber nicht bloß die der Gehülfen, sondern auch diejenigen des Verwalters. Bei den neueren Molkereien ist dem Ausbau der Wohnungen bedeutend mehr Aufmerksamkeit geschenkt, und man kann wohl sagen, daß bei den in den letzten 20 Jahren erbauten Molkereien die Wohnungen als durchaus ausreichend, zum Teil sogar als sehr gute zu bezeichnen sind.

Reinigung der Abwässer durch Berieselung. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 7.)

I.

Seit 17 Jahren benutzen wir die Abwässer zur Berieselung. In der Nähe der Molkerei befindet sich ein kleines gemauertes Sammelbassin, in dem sich der aus der Molkerei kommende Schmutz ablagert. Dieses Bassin ist mit einem Holzdeckel geschlossen, damit im Bedarfsfalle eine Reinigung vorgenommen werden kann. Die Abflußleitung besteht aus Thonröhren und liegt dieselbe im Bassin etwa 2 Zentimeter über dem Boden, um die Ablagerung der Schmutzteile zu erleichtern. Außerdem ist es ratsam, die Leitung mit einem Drahtgeflecht zu verschließen, denn dann können die schwimmenden Schmutzteile nur in ganz kleinen Mengen zur Berieselungsstelle gelangen. Die Leitung ist auf etwa 50 Meter unterirdisch gelegt, und es fließen die Abwässer dann frei in einem offenen Graben zur Berieselungsstelle. Das zur Berieselung gebrauchte Stück Land ist ungefähr ein Viertel Hektar groß und besteht aus reinem Sand. Die täglich zufließenden Abwässer werden auf dieser Fläche durch kleine Gräben verteilt und von dem Boden stets schnell aufgenommen. Daß das Berieselungsfeld im Sommer nicht immer ganz geruchsfrei ist, ist leicht erklärlich; denn oftmals werden doch kleine Schmutzteile, und wenn es auch nur kleine Milchreste sind, vom Wasser mitgeführt, die sich dann daselbst ablagern und zersetzen. Falls das Berieselungsfeld nicht direkt an einer öffentlichen Straße bzw. an Wohnhäusern liegt, wird der Besitzer des Feldes diesen kleinen Nachteil gern mit in den Kauf nehmen, denn auf dem Felde wird sich bald eine üppige Vegetation zeigen, die bei richtiger Ausnutzung einen vielfachen Nutzen bringt. K. in L. (55

II.

Meines Erachtens ist die Reinigung der Abwässer durch Berieselung bloß für kleinere Betriebe zu empfehlen. So war ich in einem kleineren Betriebe tätig, wo die Reinigung auf genanntem Wege stattfand und hat sich dieselbe dort sehr gut bewährt. Es war dort leichter Sandboden vorhanden. Der Untergrund bestand ebenfalls aus einer etwa 3 Meter dicken Sandschicht. Der Wasserverbrauch betrug etwa 4000 Liter täglich. Jedoch war hier noch ein kleiner Reinigungsbehälter vorhanden. Beschwerden sind dort nicht vorgekommen und ein übler Geruch war nicht bemerkbar. Die Berieselungsfläche war mit Gras besät und mit Bäumen bepflanzt. Der Wuchs der Bäume war flott. In einem andern größeren Betriebe wurde die Berieselung angelegt, hat sich jedoch nicht bewährt. Nach schon 2 bis 3 Monaten liefen Beschwerden ein, daß der üble Geruch nicht mehr erträglich wäre. Hier hatte man es mit einer Lehmschicht zu tun, die kein Wasser aufnahm. Die obere Bodenschicht bildete bald eine harte Kruste, die kein Wasser mehr durchließ und so stellte die Berieselungsfläche zuletzt nur noch eine große Pfütze dar.

Es kommt bei derartigen Berieselungen also hauptsächlich auf die Bodenbeschaffenheit an. Auf leichtem Sandboden wird man mit der Berieselung gute Erfahrungen machen; für schwere Böden eignet sich dieses Verfahren aber nicht. H. G. in V. (56

III.

Ein wichtiges Erfordernis bei Berieselungen ist, daß genügend Gefälle vorhanden ist, um die Abwässer schlank der Rieselwiese zuführen zu können. Ich hatte früher eine Molkerei in Pacht, wo die Abwässer zur Berieselung einer Wiese verwendet wurden. Leider war nur sehr wenig Gefälle vorhanden, sodaß wir die Abwässer nicht vollständig ausnützen konnten. Das Wachstum des Grases war rapide. Wenn im Frühjahr andere Wiesen kaum grünten, so stand auf der betreffenden Wiese schon üppiges Gras. Das erste Grün, welches das Vieh bekam, war von der Rieselwiese. Es wurde sehr gern gefressen, weil es das erste Grünfutter war und weil dieses Gras auch keinen so scharfen Geruch hat, als wenn es mit Jauche berieselt wird. Die Geruchsbelästigung war in der heißen Sommerszeit nicht groß trotzdem, wie oben schon erwähnt, sehr wenig Gefälle vorhanden war. Bei gutem Gefälle wird meiner Ansicht nach der Geruch ganz verschwinden. Zu beachten ist endlich auch noch, daß die Zuleitungsröhren möglichst weit genommen werden, um ein Verstopfen derselben zu verhindern. Das ist besonders notwendig, wenn man nur wenig Gefälle hat.

L. in G. (57

IV.

Zur Berieselung einer Weide durch Molkereiabwässer würde ich Ihnen nicht raten, weil die Weide in 1—2 Jahren dieselben häßlichen Gerüche verbreiten würde wie der bisherige Graben und Gras und Heu von den Kühen ungern oder gar nicht gefressen würde.

Leiten Sie die Abwässer in genügend weiten Zement- oder Tonröhren in den seitherigen Bach und führen diese Röhren an der Seite des Flußbettes bis hinter die Grundstücke der sich beklagenden Anlieger. Die Abwässer fließen dann schnell und geschlossen ab und bleiben alte Reste nicht hängen, besonders in Tonröhren nicht.

Nur ist es gut, wenn die Röhren allwöchentlich mit 2—3000 Liter klarem Wasser vom Wasserbehälter aus unter möglichst starkem Druck reingespült werden.

Wenn Sie nun im Frühjahr diese Anlage machen lassen, so wird der üble Geruch noch nicht verschwunden sein, indem die Grabenränder noch voller Schmutz hängen und bei eintretender Wärme wieder schlecht riechen.

Auch dieses übel können Sie beseitigen durch Gebrauch von Septoforma. Ein viertel Liter Septoforma wird mit 20 Liter kaltem Wasser verrührt und diese Mischung mittels einer Gießkanne die Grabenränder entlang gesprengt. Dadurch wird der schlechte Geruch beseitigt. Septoforma ist zu beziehen von der Güldenpfennig-Apotheke in Staßfurt.

Wiederholt habe ich Molkereien getroffen, deren Abwässer in Straßengräben oder gar in Fahrwegen träge dahin ziehen und schließlich in einem Tümpel am Wege enden. Es ist nun selbstverständlich, daß hier Beschwerden einlaufen. Die Hauptsache ist, für flotten Abfluß der Molkereiabwässer zu sorgen. Dann werden selten Klagen kommen.

G. M. in H. (58

V.

Auch wir ließen bis noch vor drei Jahren unsere Abwässer in einen Graben fließen. Als sich jedoch die angrenzenden Besitzer wegen Geruchsbelästigungen beschwerten, und sich schließlich noch die Polizei einmischte, wurden wir gezwungen, irgendwie Abhülfe zu schaffen. Wir entschlossen uns, die Abwässer mittels Berieselung zu beseitigen. Zu diesem Zweck liegt hiesige Molkerei allerdings recht günstig. Zunächst hat die Molkerei am Gebäude anliegend als Eigentum etwa 1 Morgen sehr leichtes, durchlässiges Ackerland (Sandboden). Dann entstehen alle Abwässer über dem Erdboden, sodaß dieselben durch natürliches Gefälle — also ohne jedes Pumpwerk — gerieselt werden können. Die Abwässer werden in einer etwa 40 Meter langen Tonröhrenleitung zum Rieselfeld geleitet. Zur Reserve haben wir zu Beginn des Feldes eine 5 Meter lange, 2 Meter breite und 2 Meter tiefe Grube ausmauern lassen. In sämtlichen 4 Seitenwänden sind quadratförmige Löcher gelassen, während die Sole garnicht ausgemauert ist. Wird nun die Grube in Benutzung genommen, was bei uns selten vorkommt, so können die Abwässer nach allen Seiten hin versickern. In etwa 3 Wochen ist die Grube voll — das richtet sich ja allerdings nach der Menge der Abwässer — und müssen nun die Abwässer wieder auf das Rieselfeld geleitet werden. Nach etwa acht Tagen waren die Abwässer versickert. Wir ließen nun die Sole reinigen und den Boden gleichzeitig auflockern und ist somit die vorherige Aufnahmefähigkeit fast wieder hergestellt. Wie gesagt ist, wird die Grube nur als Notbehelf benutzt, während wir für gewöhnlich die Abwässer nur dem Rieselfeld zuführen. Jedenfalls darf man, namentlich im Winter, dem Rieselfeld auch nicht zu viel Abwässer zuführen — allerdings richtet sich dies wieder mehr nach der Größe des Rieselfeldes —, da dann der Boden leicht übersättigt werden kann und die ganze Berieselung in Frage gestellt ist.

Fast durchweg wird wohl sämtliches zu Kühlzwecken verwendete Wasser in die Abwässerleitung geführt. Wir haben für die Abwässer eine neue Tonröhrenleitung gelegt, die zum Rieselfeld führt, während die alte Leitung nach wie vor liegen geblieben ist. Wir führen während des Winters mittels gelegter Rohrleitung sämtliches zu Kühlzwecken verwendete Wasser, welches ja absolut rein ist, nach wie vor in den Graben und dadurch werden dem Rieselfeld jeden Tag etwa 35—40 Kubikmeter Abwässer weniger zugeführt. Im Sommer dagegen leiten wir auch das zu Kühlzwecken verwendete Wasser in die Abwässerleitung und führen es dem Rieselfeld zu. Dadurch werden die Abwässer möglichst verdünnt und Gerüche auch in ganz heißen Tagen fast gänzlich vermieden. Das ganze Rieselfeld wird mit Kartoffeln und Gemüse bebaut. Der Ertrag ist gegen früher, wo nicht gerieselt wurde, mindestens noch mal so groß.

W. K. in B. (59

VI.

Auf meiner früheren Stelle wurden die Abwässer zur Berieselung einer etwa 1 Hektar großen Weide benutzt. Von Geruchsbelästigungen haben wir dort zu keiner Zeit etwas wahrgenommen, obwohl die Fläche unmittelbar neben der Molkerei lag. Auch war das Wasser immer gut versickert, trotzdem das Wasser bereits 13 Jahre dorthin geleitet wurde. Der Boden war eine 30 Zentimeter dicke Humusschicht und darunter Kies. Im Boden waren kleine Rillen aufgeworfen, damit das Wasser überall hingeleitet werden konnte. Der Graswuchs war auf der Fläche bedeutend üppiger, als auf daneben liegenden Weiden. Bei schwerem, undurchlässigem Boden dürfte das Resultat wohl nicht so günstig sein, da das Wasser dort nicht so schnell versickert. Sie könnten sich jedoch hier wohl in der Weise helfen, daß Sie das Kühlwasser, welches ja in keiner Weise verunreinigt ist, wie früher in den Bach leiten und nur das Spülwasser zur Berieselung benutzen.

H. B. in D. (60

VII.

Wir leiteten früher unsere Abwässer in einen neben der Molkerei vorbeifließenden Bach. Solange dieser genügend Wasser hatte, war die Sache ganz gut, aber das Jahr 1904 brachte uns eine große Trockenheit und wurden uns nun seitens der Behörde fortwährend Beanstandungen gemacht, sogar mit Schließung des Betriebes gedroht. Wir standen nun vor der Frage: Klärbassin oder Rieselanlage? Nach reiflicher Überlegung entschieden wir uns für eine Rieselanlage. Ein 1 Morgen großer Acker, welcher 400 Meter außerhalb des Dorfes lag, wurde drainiert, mit gutem Grassamen besät und vollkommen zur Wiese hergestellt. Diese Fläche wurde in vier Teile geteilt, um die einzelnen Flächen nacheinander berieseln zu können. Das Schmutzwasser wird in einem dicht neben dem Molkereigebäude liegenden gemauerten Bassin gesammelt. Über diesem wurde eine Schmutzpumpe von der Firma F. A. Stumpf-Breslau aufgestellt und mit der Transmission verbunden. Die Rohrleitung wurde aus 2zölligen Rohren gewählt und diese wegen Frostsicherheit anderthalb Meter in die Erde gelegt. Auf je 50 Meter Rohrleitung wurde ein kleiner eiserner Reinigungsschacht angelegt, welcher durch einen Stein markiert ist. Man kann bei evtl. eintretender Schmutzanhäufung die Rohrleitung so bequem mit einem Draht durchstoßen.

Die Pumpe drückt nun das Wasser durch die Rohre auf die Wiese. Vor der Wiese kommt die Rohrleitung ungefähr 1—1½ Fuß oberhalb der Erde wieder zum Vorschein. Der betr. Acker hat eine Länge von 120 Meter, an dieser Fläche herunter haben wir eiserne Rinnen gelegt, aus sogenannten ⊔ Eisen. An diesen Rinnen ist auf je 8 Meter Entfernung eine Öffnung an der Außenseite gehauen, welche durch sogenannte Stechschieber geschlossen werden können. Die Schieber werden stark an den Rinnen herunter in den Erdboden geschlagen.

Tritt nun das Wasser aus der Rohrleitung heraus, so nimmt es die eiserne Rinne auf und es wird von hier aus auf die zu berieselnden Flächen verteilt.

Unsere Berieselungswiese hat bei sachgemäßer Behandlung 3 bis 4 mal abgeerntet werden können. Gras sowohl wie Heu werden von Pferden und Kühen sehr gern gefressen. In den ersten Jahren trat bei drückender Hitze noch eine unangenehme Geruchsbelästigung auf. Wir setzen jetzt aber jede Woche 2 bis 3 mal einige Pfund Chlorkalk dem Schmutzwasser zu und hat seitdem die Belästigung aufgehört.

Die Anlage funktioniert bis heute sehr gut und sind wir damit zufrieden. T. in P. (61

VIII.

Es kommt recht oft vor, daß eine Molkerei ihre Abwässer jahrelang in den Straßengraben oder in einen vorbeifließenden Bach leitet, ohne daß von irgend einer Seite Einspruch dagegen erhoben wird. Wenn sich nun aber plötzlich dieser oder jener von dem Geruche der Abwässer belästigt fühlt und Klage erhebt, wird die Molkerei von der Polizei gezwungen, Abhilfe zu schaffen. Steht ihr eine genügend große Weidefläche zur Verfügung, so kann sie ihre Abwässer dorthin leiten und die Weide damit berieseln. Am einfachsten gestaltet sich dieses Verfahren, wenn zu der Weide hin genügend Gefälle ist. Die Abwässer werden dann einfach durch eine Rohrleitung bis zu der Weide befördert. Letztere muß kreuz und quer mit kleinen Rinnen durchzogen sein. Die Zuleitung des Wassers muß derart geschehen, daß möglichst die ganze Weide und nicht etwa nur ein Teil derselben berieselt wird. Am zweckmäßigsten wird das Wasser zuerst in eine Rinne an der höher gelegenen Längsseite geleitet, von wo es dann von selbst durch die abzweigenden Querrinnen auch die tiefer gelegenen Teile der Weide erreicht. Will man diesen oder jenen Teil der Weide stärker berieseln, so erreicht man das durch Verstopfen bestimmter Rinnen.

Die Weide wird im Frühjahr mit Gras und Klee besät, die im Laufe des Sommers üppig wachsen und sehr viel Wasser aufsaugen, so daß gar keine üblen Gerüche entstehen. Gras und Klee, die an den Meistbietenden verpachtet werden, können während des Sommers mehrere Male gemäht werden.

Die Wasserrinnen müssen von Zeit zu Zeit von dem sich darin ablagernden Schlamm gereinigt werden.

Erhebliche Mehrkosten verursacht eine derartige Anlage, wenn von der Molkerei aus das Terrain zu der Weide hin steigt. Das Abwasser muß dann zunächst in einem Bassin gesammelt und mittels Druckpumpe zu der Weide befördert werden. Ich kenne mehrere Molkereien, die sich auf diese Weise ihrer Abwässer entledigen und damit die besten Erfahrungen gemacht haben. J. L. in L. (62

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Schwierigkeiten bei der Quarkfabrikation. Seit etwa acht Tagen habe ich Schwierigkeiten bei der Quarkbereitung. Der Bruch ist ganz weich und grittelich und läßt sich nicht ausschöpfen. Die Molke sieht so weiß aus, daß man annehmen muß, daß noch Käsestoff in derselben zurückgeblieben ist. Angewärmt wird auf 35 Grad und nachgewärmt auf 40—45 Grad. Worin kann der Fehler seinen Grund haben? Molkerei A. (230

Briefkasten.

B. in S. Um sich darüber klar zu werden, ob und wann Sie das Lehrverhältnis Ihres Sohnes einseitig auflösen können, müssen Sie sich die Paragraphen 124 und 127 b der Gewerbeordnung mal ansehen. Soweit wir aus Ihrem Schreiben entnehmen können, liegt vorläufig ein gesetzlicher Grund zur Auflösung nicht vor. Ein Lehrling von unter 16 Jahren darf aber an Wochentagen höchstens 10 Stunden, Sonntags überhaupt nicht beschäftigt werden. Wenn der Lehrherr fortgesetzt und trotz Ihrer Reklamation hiergegen verstößt, so ist das ein Grund zu einseitigem Rücktritt vom Lehrvertrage. (102

A. G. Welches die nächste und beste Bezugsquelle von Maisschrot für Sie ist, können wir nicht wissen. (121

M. T. in H. Reinkulturen sind zu empfehlen. Bezugsquellen sind: A. V. Branth, Hamburg; L. Pedersenstorm, Tillitze Molkerei bei Nakskov, Dänemark; Milchwirtschaftliche Versuchsstation Kiel; Bakteriologisch-chemisch-technisches Laboratorium, Hamburg 5 b. Gebrauchsanweisung liegt den Kulturen gewöhnlich bei. (118

R. in K. Öl- und Kalkanstrich ist für feuchte Wände nicht zu empfehlen. Am haltbarsten ist immer noch die Emaillefarbe von Rosenzweig und Baumann in Kassel, welche Sie selbst aufstreichen können. (145

C. M. K. Wenn das von Ihnen erwähnte „zweite" Gut das einzige ist, von welchem die Milchlieferung des betr. Genossen stattgefunden hat, so darf diese nicht eher eingestellt werden, als bis die Mutter statutenmäßig als Genosse ausscheidet. Alles Weitere wollen Sie aus den gerichtlichen Entscheidungen ersehen, welche wir Ihnen separat zugehen ließen. — Die Kündigung mußte am 31. Dezember v. Js. dem Vorstande behändigt sein. Da dies erst am 1. Januar ds. Js. geschah, so beginnt jetzt die Kündigungsfrist erst am 1. Januar 1911 und endet die Mitgliedschaft mit Schluß 1911. (138

M. L. Die mitgeteilten Zahlen lassen zweifellos auf eine Verfälschung schließen. Ob Sie aber nun daraufhin mit Erfolg auf Schadenersatz klagen können, hängt ganz davon ab, ob das Gericht Ihre Untersuchung als zuverlässig ansieht. Um sicher zu gehen, hätten Sie besser getan, die Milch auch noch in einem chemischen Laboratorium untersuchen zu lassen. Es kann überhaupt nur dringend angeraten werden, alle verdächtigen Milchproben im Laboratorium nachprüfen zu lassen. — Milchfälschende Genossen können selbstverständlich aus der Genossenschaft ausgeschlossen werden. — Um festzustellen, ob die angelieferte Vollmilch mit Magermilch verfälscht ist, setzen Sie der zurück zu liefernden Magermilch Phenophtaleinlösung zu, die von Carl Mann-Hildesheim bezogen werden kann. (155

A. G. I. Gesetzliche Bestimmungen über die Stallprobenahme gibt es nicht. Im Molkereikalender für 1909 finden Sie auf Seite 120 eine sachgemäße Anweisung über die Stallprobe. Die Frage, wer bei Fälschungen die Untersuchungskosten zu tragen hat, ist etwas strittig. Es liegt ja nahe, dieselben dem Fälscher aufzulegen, weil er durch seine Fälschung die Untersuchung veranlaßt. Ob das Gericht aber diesen Standpunkt einnehmen wird, kann nicht gesagt werden. — Angefragte Firma ist uns unbekannt. Wegen näherer Auskunft wenden Sie sich an die Auskunftstelle der Molkerei-Zeitung. (157

A. P. R. Die Butterhandlung ist gut. Die Verbindlichkeiten werden ordnungsgemäß erfüllt. (123

F. K. in P. Der Vater hat dafür zu sorgen, daß die auf dem Hofe produzierte Milch für die Dauer der vertraglich festgesetzten Zeit an Ihre Molkerei geliefert wird. Sie können Schadenersatzansprüche also nur an den früheren Besitzer des Hofes stellen. Maßgebend hierbei ist das früher gelieferte Milchquantum und der Ihnen tatsächlich und nachweisbar durch den Fortfall der Lieferung entgangene Gewinn. (138

D. C. Wir sind ganz Ihrer Meinung, daß viele Köche den Brei verderben, wie man in Norddeutschland sagt oder wie es bei Ihnen heißt: „Viel Hirten — übel gehütet!" Die Erfahrung bestätigt, daß das Gefühl der Verantwortung bei wenigen Aufsichtsratsmitgliedern höher ist, als wenn neun bis zwölf Herren die Aufsicht auf sich nehmen. Wir würden Ihnen raten, um eine Statutenänderung zu umgehen und doch die Ortschaften zu berücksichtigen, in den beiden Orten V e r t r a u e n s m ä n n e r des Vorstandes oder des Aufsichtsrats zu ernennen oder von den Gemeinden wählen zu lassen, die zu den Aufsichtsratssitzungen hinzugezogen werden. Vielleicht ist damit dem Wunsche der betreffenden Gemeinden genügt. Im übrigen halten wir es für eine verkehrte Auffassung, daß jede Gemeinde Sitz und Stimme in der Genossenschaft haben müsse, damit diese gut und unparteiisch geleitet werde. Die Hauptsache ist doch, daß die tüchtigsten Männer die Leitung erhalten, denn wenn es der Genossenschaft gut geht, geht es eben allen Beteiligten gut, auch den Ortseingesessenen, die keine Vertretung ihrer Gemeinde im Aufsichtsrat haben! Fr. (116

Centralmolkerei K. Sie sind mit Ihrer Auffassung der Rechtslage ganz im Irrtum. Das Gesetz meint unter „Vermögen", an das der Ausgeschiedene keinen Anspruch hat, die Rücklagen. An dem Gewinn, der für das verflossene Geschäftsjahr verteilt wird, hat der Ausgeschiedene genau solches Recht wie die in der Genossenschaft Verbliebenen. Wenn also diesen nach Maßgabe der gelieferten Milch eine Nachzahlung geleistet wird, so muß auch dem Ausgeschiedenen seiner gelieferten Milchmenge entsprechend die Nachzahlung gewährt werden. — Auch das ist ein Irrtum von Ihnen, der Ausgeschiedene würde sich weigern, Nachzahlungen zu leisten. Das Gesetz sagt für diesen Fall: Reicht das Vermögen der Genossenschaft (Reserven und Guthaben der Genossen) zur Deckung der Schulden (Unterbilanz) nicht aus, so hat der Ausgeschiedene den auf ihn entfallenden Betrag an die Genossenschaft zu zahlen. Sie sehen, es liegt gesetzlich doch etwas anders, als Sie annehmen. — Im übrigen können wir Sie ja nur beglückwünschen, daß Sie solch einen „Nörgelpeter" los werden, der noch nicht mit 2,9 Pf. für das Fettprozent zufrieden ist. Aber die ihm zustehende Nachzahlung müssen Sie ihm leisten, wenns auch gerade kein Vergnügen ist in solchem Falle. Fr. (77

Molkerei Gr. D. Wenn wir für solch schwierige Fälle ein Mittel zur Abhülfe der Unzufriedenheit hätten, dann könnten wir auch angeben, wie man Milch zur Molkerei bekommt ohne Kühe — oder wir könnten noch größere Schwierigkeiten beseitigen! Also da gibts kein anderes Mittel, als die Lieferanten als Mitglieder aufzunehmen, damit sie am Überschuß teilnehmen, dann sind sie zufrieden. Oder was auch anginge, Sie zahlen den Lieferanten ebenfalls etwas für die im verflossenen Jahre gelieferte Milch nach. Vielleicht sind dann beide Teile befriedigt. Wollen Ihre Genossen aber gern das Vergnügen haben, für sich im Laufe des Jahres durch die Molkerei eine Art Sparkasse zu haben, so geht auch das an. Sie brauchen dann ja nur allmonatlich einen Teil des Milchgeldes zurückzuhalten und als Spareinlage zu buchen. Dann zahlen Sie den Leuten nach Schluß des Jahres ihr Spareinlagenguthaben aus und vielleicht hat dann der Streit ein Ende. Solche Rücklagen können ja auch für die Lieferanten mit deren Einverständnis gemacht werden. Vielleicht versuchen Sie mal diesen Weg. Jedenfalls sollten Sie nicht von „Dividenden" sprechen. Bei Molkereien gibt es das streng genommen nicht; wir bezeichnen allen Gewinn bei der Verteilung besser mit: n o c h z u z a h l e n d e s M i l c h g e l d. Etwas anderes ist doch auch der sog. Gewinn bei Genossenschaftsmolkereien nicht. Fr. (161

J. W. in A. Bei Anschaffung einer Engelmannschen Maschine ist die Quarkmühle überflüssig, selbstverständlich auch die Formzange. Während des Knetens wird der Auslaufstutzer und die Formvorrichtung von der Maschine entfernt. Bei gleicher Arbeitsweise ist ein Qualitätsunterschied zwischen maschinengeformtem Käse und Zangenkäse nicht vorhanden. Br. (141

M. in A. Durch Anwendung von Lab erzielen Sie keine höhere Ausbeute als durch freiwilliges Dicklegen der Milch, gleichen Feuchtigkeitsgehalt des Quarks vorausgesetzt. Br. (152

P. C. Das Urteil bekommt erst Rechtskraft, nachdem seit Zustellung der schriftlichen Ausfertigung 4 Wochen verstrichen sind. Sie müssen daher mit der Zwangsvollstreckung so lange warten. (120

U. St. in M. Nachdem Ihnen am 31. 12. von dem Molkereibesitzer gesagt wure, so viel Lohn wolle er ferner nicht mehr bezahlen, und nachdem Sie darauf antworteten: „Dann geh ich halt", kann es gar keinem Zweifel unterliegen, daß hiermit das Dienstverhältnis vertragsmäßig auf den 1. Februar gekündigt ist. Ihre Ansicht, es müßte ausdrücklich von „Kündigung" gesprochen sein, ist irrtümlich. (171

J. H. Mit Versicherung gegen Einbruchsdiebstahl befassen sich eine ganze Anzahl von Gesellschaften. Wir nennen Ihnen unter andern nur die Aachen=Münchener, die Leipziger, die Magdeburger Feuerversicherungs=Gesellschaft usw., ferner die Westdeutsche Einbruchsdiebstahl=Versicherungsbank in Essen. (167

S. in K. Bei 2000 Mark Reingewinn muß die Genossenschaft infolge des Milchzukaufs von Nichtgenossen 31 Mark Staatssteuer und hiervon das zweieinhalbfache an Kommunalsteuer bezahlen. Die Gewerbesteuer richtet sich nach der Höhe der Anlagekosten Ihrer Molkerei. Näheres hierüber Molk.=Kal. S. 30. — Auch eine Nachbesteuerung kann bis zur Dauer von drei Jahren erfolgen. — Wie hoch sich Ihre Verarbeitungskosten pro 1 Liter Sahne stellen, läßt sich mangels jeglicher Unterlage von uns unmöglich berechnen. Können Sie denn das nicht selbst nach den Ergebnissen Ihres Betriebes berechnen? (169

E. in N. Auf Wunsch von beteiligter Seite bemerken wir hierdurch ausdrücklich, daß wir bei der mehrfach im Briefkasten erwähnten Hamburger Käsefirma niemals die Firma Ernst Philipp Nachf. in Hamburg im Auge hatten. (168

M. in M. Bei der amerikanischen sowohl wie bei jeder anderen doppelten Buchführung müssen Sie streng darauf sehen, daß derselbe Betrag, welcher auf dem einen Konto im „Haben" gebucht ist, auf einem andern Konto im „Soll" erscheint und umgekehrt. Dann muß es beim Abschluß stimmen. Woran in Ihrem Falle der Fehler liegt, läßt sich auf Grund Ihrer kurzen brieflichen Anfrage von hier aus unmöglich beurteilen. (149

M. Qu. Wenn es sich bei Ihrer Anfrage um eine Verkäuferin in Ihrem Molkereiladen handelt, so kann nur die gesetzliche Kündigungsfrist des Handelsgesetzbuches (6 Wochen nur zum Quartalswechsel) in Frage kommen, auch dann, wenn die Verkäuferin nebenbei einige Reinigungsarbeiten mit zu besorgen hat. Es steht Ihnen ja aber frei, beim Engagement jede andere Kündigungsfrist zu vereinbaren. (172

M. B. S. Wenn der Mann von Ihnen extra nur zum hausierweisen Vertrieb Ihrer Käse angestellt ist, so muß er auch bei weniger als 15 Kilometer Entfernung einen Wandergewerbeschein haben. Zweifelhaft und innerhalb der einzelnen Bundesstaaten abweichend beurteilt wird diese Frage nur hinsichtlich der Gehülfen und Dienstboten, welche nebenbei die selbstverfertigten Produkte ihres Dienstherrn, soweit dieselben zu den Gegenständen des Wochenmarktverkehrs gehören, im Wege des Hausierhandels vertreiben. (168

W. in L. 1. Ohne eine spezifizierte Aufstellung Ihrer Forderung (Tag und Menge der gelieferten Waren) können Sie dieselbe gerichtlich nicht mit Erfolg beitreiben. — 2. Die unter Ihrem Mietvertrage befindliche Unterschrift des Bevollmächtigten des früheren Eigentümers ist vollkommen rechtsgültig, da der Bevollmächtigte im Auftrage und mit Genehmigung des früheren Eigentümers unterschrieben hat. Sie haben deshalb auch jetzt halbjährliche Kündigung, müssen diese aber dem jetzigen Eigentümer gegenüber unverzüglich geltend machen. (99

E. in A. Da Sie in N. in einer kaufmännisch betriebenen Molkerei tätig waren und dort ein Kaufmannsgericht besteht, so war allein dieses für Ihre Klage zuständig. Hat Ihr Anwalt bei Erhebung der Klage Fehler gemacht, so ist er Ihnen für die unnütz entstandenen Kosten haftbar. Die Gerichtskosten müssen Sie ja zunächst bezahlen, dagegen können Sie die Bezahlung der Anwaltsrechnung erst mal verweigern und dann das weitere abwarten. Ohne die Akten läßt sich von hier aus die Sache nicht genügend übersehen. (122

M. in N. Durch die um 2 Monate verspätete Inbetriebsetzung der Molkerei ist der betr. Milchlieferant von dem Vertrage in keiner Weise entbunden. — Wenn auch kein öffentlicher Weg bis zu dem betr. Hofe führt, so muß der Eigentümer eben gestatten, daß der Milchwagen denselben Weg benutzt, den seine eigenen Fuhrwerke benutzen. Anders läßt sich die Vertragsbestimmung, wonach die Milch vor dem Tore des Hofes abzuholen ist, gar nicht auslegen. (151

B. in B. Sind in der Berliner Notierung für Ia Butter drei Preise genannt, so ist der höchste davon dadurch entstanden, daß zu einem Aufgelde über kommende Notierung in Höhe der Differenz zwischen dem ersten und dem zweiten Preise gehandelt wurde. — In Hamburg ist der Notierungsmodus mit Beginn dieses Jahres um 10 ℳ erhöht, während die tatsächlich gezahlten Preise unverändert blieben. (134

M. Fr. Es kommt ganz darauf an, ob die von Ihnen behauptete mündliche Verlängerung des Milchlieferungsvertrages von der Gegenpartei anerkannt oder bestritten wird. Im ersteren Falle ist die Verlängerung gültig, im letzteren Falle würden Sie mit einer Schadenersatzklage wohl kaum Glück haben. (147

M. O. Wenn ein Butterkunde mehrere Male seine gewohnte wöchentliche Sendung von Ihnen wegen Futtermangels nicht erhalten hat, und Sie senden dann mit einem Male wieder, so ist der Kunde berechtigt, diese unerwartete Sendung zu verweigern, und Sie müssen die Kosten tragen. Natürlich kann die etwa geführte Korrespondenz, über die Sie uns nichts mitteilen, auch von Einfluß auf die Rechtslage sein. — Die Kosten des unter „Einschreiben" abgesandten Mahnbriefes braucht der Kunde nicht zu tragen. (143

C. D. U. Es ist allgemein üblich und nach den bestehenden Gesetzen auch zulässig, daß ausgeformte Butter, welche das volle Gewicht nicht hat, von den Polizeibehörden einfach konfisziert wird und daß der Verkäufer außerdem noch eine Geldstrafe zu zahlen hat. Auch auf den etwaigen Erlös aus der konfiszierten Butter haben Sie keinen Anspruch. (98

K. M. Die Frau, welche Ihre Käse bis zu 15 Kilometer im Umkreise durch Hausierhandel verkauft und dafür bestimmte Prozente erhält, muß unzweifelhaft einen Wandergewerbeschein haben. Nur wenn Sie den Verkauf selbst in eigener Person besorgten, würde ein solcher Schein nicht nötig sein. Befindet sich die Frau bei Ihnen in abhängiger Stellung und sind die Prozente lediglich als Lohn anzusehen, so müssen Sie auch für die Frau kleben. (97

M. H. Die Klage eines ausgeschiedenen Genossen auf Auszahlung seines Geschäftsguthabens verjährt in 2 Jahren. Da nun Ihre Mutter, die Genosse war, schon vier Jahre tot ist, so läßt sich auf diesem Wege von der Genossenschaft die Auszahlung des Geschäftsanteils nicht mehr erreichen. (156

S. in Fr. Da der frühere Besitzer des Hofes nicht gekündigt hat, ist er noch Genosse und als solcher verpflichtet, für die regelmäßige Milchlieferung zu sorgen, oder, wenn er dies nicht mehr kann, an die Genossenschaft Schadenersatz zu zahlen und zwar bis zum Ablauf der statutenmäßigen Kündigungsfrist. Wir lassen Ihnen einen Separatabzug über in diesem Sinne ergangene gerichtliche Urteile zugehen. Wie sich der Genosse mit dem jetzigen Besitzer auseinandersetzt, ist Ihre Sache nicht. Hat letzterer wirklich nur „alle auf dem Grundbuchblatt eingetragenen Verpflichtungen" übernommen, so ist zu bemerken, daß sich die Pflicht der Milchlieferung nicht aus dem Grundbuch, sondern nur aus dem Genossenschaftsregister herleiten läßt. (145

W. 190. An der Vertragsbestimmung, wonach Verkauf oder Verpachtung von der weiteren Milchlieferung entbinden, würde unseres Erachtens Ihre Klage scheitern. Nach Ihren Angaben ist ein Fünftel des Grundbesitzes an kleine Leute verpachtet, die übrigen vier Fünftel werden von dem Schwiegersohn weiter bearbeitet. Hierüber besteht doch höchstwahrscheinlich irgend ein Pachtvertrag zwischen Schwiegervater und Schwiegersohn, wenn auch nur mündlich. Wir sind überzeugt, wenn Ihr Lieferant selbst oder für eigene Rechnung kein Land mehr bewirtschaftet, so ist er von dem Vertrage entbunden.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

26. Januar Ia 126—128/30 ℳ, IIa 115—128 ℳ, IIIa 120—124 ℳ, abfallende 115—119 ℳ. Tendenz: behauptet.

22. Jan. Ia 126—128 **Mk.**, IIa 123—126 **Mk.**, IIIa 119—123 **Mk.**, abfallende 113—120 **Mk.** Tendenz: besser.

Kopenhagen, 27. Januar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 116 Kronen (ca. 119,25 Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 26. Jan. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: etwas besser. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Kaufbeuren, 27. Januar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: bessere Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 27. Januar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage für den 1,30 = Stick ist überaus rege und recht schwer zu befriedigen. Auch feine Butter erfreut sich etwas besserer Nachfrage, wenngleich der Konsum nicht groß ist.

Berlin, 27. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—128 Mk., IIa 118—122 Mk., IIIa 105—110 Mk., abfallende 97 bis 105 Mk.

Berlin, 26. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Mit Beginn dieser Woche zeigte sich wieder mehr Leben im Geschäft und ist die Stimmung freundlicher. Nach allen Qualitäten Hofbutter bestand gute Frage und konnten die Einlieferungen zu etwas höheren Preisen geräumt werden.

Berlin, 26. Januar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief in dieser Woche recht lebhaft und konnten die Eingänge zu guten Preisen geräumt werden. Ganz besonders gute Nachfrage war für ältere sibirische Standbutter, worin sich großer Mangel bemerkbar machte. Die nur kleinen Lager hierin konnten infolgedessen zu guten Preisen schlank geräumt werden. In feinster sibirischer Butter waren die Eingänge nur minimal, da die Preise hierfür so hoch sind, daß ein Bezug derselben kaum lohnt. Erzielt wurde für russische und sibirische Butter 116—128 Mk.

Hamburg, 27. Jan. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Unter dem Eindruck der großen Festigkeit der ausländischen Märkte — Holland meldet sprungweise Steigerungen, ähnlich auch Dänemark — haben auch unsere Märkte ein besseres Gepräge angenommen. Ganz besonders gefragt ist sibirische Butter, welche, ganz gleich ob sie gut oder schlecht ist, zu hohen Preisen aus dem Markt genommen wird.

Hamburg, 27. Januar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Die letzte Notierung wurde den Erwartungen entsprechend auf 140 ℳ erhöht, der Markt schloß fester, die Bestände waren auf allen Lägern, wenn auch größtenteils mit Verlust, begeben. Auch in der Berichtswoche verlief der Handel befriedigend. Die frischen Zufuhren konnten, sofern es sich um wirklich feinste Ware handelte, verkauft werden, allerdings wieder zu Preisen, die sich weit unter der bestehenden Notierung bewegten. Von allen auswärtigen Märkten lauten die Berichte fest, die Forderungen wurden überall bedeutend erhöht, so daß z. B. Bezüge von dänischer und holländischer Butter in nur sehr geringem Maße gemacht werden konnten. Das Inland war daher ganz und gar auf die eigene Produktion und auf die frische Zufuhr russischer Butter angewiesen. Das hiesige Konsumgeschäft liegt vorläufig noch zufriedenstellend, das Publikum scheint sich im Laufe des letzten Jahres schon an die erhöhten Butterpreise gewöhnt zu haben. Die Detaillisten müssen heute schon 1,50 ℳ für allerfeinste Ware nehmen, falls sie ihre Rechnung finden wollen. Soweit sich bis zur Stunde die Lage überblicken läßt, wird unsere Notierung eine abermalige kleine Erhöhung erfahren, da den Molkereien zum Teil noch Preise bewilligt werden, die eine gesundere Notierungsweise untergraben müssen. Die ganze Lage hat sich in dieser Hinsicht also noch nicht gebessert. Es wurden in dieser Woche zirka 2000 Dritteltonnen russischer Butter angeliefert. Die Nachfrage war eine sehr rege, besonders weil wirklich allerfeinste Ware zur Stelle war. Für diese Qualität wurde bis 128 ℳ bezahlt, etwas geringere Butter erzielte 120—125 ℳ. Da größere Vorräte älterer Lagerware nicht mehr vorhanden sind, werden wir vorläufig nur mit den frischen Zufuhren aller Sorten Butter zu rechnen haben; ein Fallen der Preise kann man daher in den nächsten Wochen noch nicht erwarten. Kopenhagen meldet eine Erhöhung seiner Notierung um 4 Kr., notiert 116 Kr. = 119¼ ℳ.

Hildesheim, 28. Januar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Bei noch anhaltend ruhigem Geschäftsgang bleibt infolge der sehr hohen Auslandspreise die Stimmung fest. Man wird weiter mit ständiger Aufwärtsbewegung rechnen müssen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 123—126 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 27. Januar. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 132 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 122—130 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 112—115 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Leipzig, 27. Januar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der Markt liegt ruhig. Die Preise wurden zwar etwas erhöht, doch will die zur Haussestimmung notwendige Basis sich noch nicht recht finden.

Preise für feinste Tafelbutter 128—130 Mk., II. Sorten 120—125 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission).

Dresden, 26. Jan. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). In den letzten Tagen machte sich die Nachfrage nach feinster, sowie in II. Qualität etwas mehr bemerkbarer, so daß die Zufuhren zu etwas höheren Preisen plaziert werden konnten. Aus diesem Grunde wurde die Notierung um einige Mark erhöht.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 133—— Mk., feinste 129—131 Mk., II. Qualität 124—128 Mk., III. Qualität 116 bis 120 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 27. Januar. Bericht von Gebr. Rößler. Die flaueste jedes Jahr sich wiederholende Zeit nach dem Weihnachtsfeste ist endlich vorüber, und beginnt die Nachfrage langsam besser zu werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 128—132 Mk., Ia 120 bis 127 Mk., IIa 118—119 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 26. Jan. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Der Auslandsmarkt befestigte sich weiter, die Preise des Inlandes werden daher diese Woche auch eine Erhöhung erfahren, um den Abstand etwas auszugleichen. Man sollte aber vorsichtig mit dieser Erhöhung sein, da ohnehin der Detailhandel nicht auf Rosen gebettet ist.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 120—122 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Käse.

Berlin, 27. Januar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 27. Januar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 2,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr., Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,65 Mk.

Kempten i. Alg., 26. Januar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 43—48 Mk., Limburger feinst Ia 34—35 Mk., Limburger prima 32—33 Mk., Limburger sekunda 29—30 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 45—50 Mk., Romadour feinst Ia 37—39 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $^3/_4$ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 Mark höher.

Hamburg, 28. Januar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 136—142 ℳ, IIa 128 bis 132 ℳ. Tendenz: fest.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine= und Ferkelmarkt am 26. Jan. Auftrieb 3543 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 859 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 43—62 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 36—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 19—25 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—18 Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft, Preise unverändert.

Hannover, 27. Januar. Bericht der Preisnotierungs=Kommission des Zentral=Schlacht= und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1120 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 68—70 Mk., Klasse IV 67—69 Mk., Klasse V 64—66 Mk., Klasse VI 64—68 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 27. Januar. (Hamburg=Altonaer Zentral=Viehmarkt). Am Markte 1623 Stück. Preise: Schwere 69,00—00,00 Mk., leichte 68,00 bis 68,50 Mk., Sauen 58,00—65,00 Mk., Ferkel 62,00—67,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine=Preise:

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	26	15129	72 58	bis bis	64 51	Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	27	1623	70	bis	62	20—24 % Tara	fast ger.
Bremen	27	1004	72	bis	63	Schlachtgew.	langsam
Hannover	27	1120	70	bis	67	„	mittel
Leipzig	27	1423	73	bis	66	„	mittel
Dresden	27	2173	74	bis	72	„	langsam
Chemnitz	27	357	77	bis	73	„	—
Dortmund	27	140	71	bis	68	„	mittel
Barmen	26	856	72	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	26	1012	73	bis	68	„	lebhaft
Mannheim	27	1067	74	bis	73	„	mittel
Stuttgart	27	636	75	bis	72	„	mäßig
Breslau	26	1648	73	bis	63	„	langsam
Stettin	27	274	70	bis	64	„	langsam
Posen	26	574	59	bis	51	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	27	865	55	bis	52	„	fest
Mülhausen i. E.	26	588	59	bis	57	„	—
München	26	3528	60	bis	51	„	mittel

Futtermittel.

Magdeburg, 27. Januar. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau=Gerste 59/60 kg Januar 117 Mk, März=September 1910 119 Mk.
Mais Januar 123 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen. Zoll auf Gerste 13 Mk., anf Mais 30 Mk. per To.
Russ. Donau=Gerste 59/60 kg Januar 133 Mk., März=September 1910 135,00 Mk.
Mais Januar 154,00 Mk., April=Oktober 156,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg=Wittenberge. Aken=Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco=Axa Januar 150 Mk., Januar=Juni 1910 148 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,50 Mk. per Ctr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Januar=April 8,75 „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 102 Mk. Quai Bremen=Hamburg, 106 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 27. Januar. Mais amerik. mixed 160—164 Mk., runder 157—160 Mk., Gerste russ. 130—135 Mk.

Hamburg, 27. Januar. Mais, americ. mixed cif Febr.=März 121,00 Mk. La Plata cif April=Mai 119,50 Mk. Gerste, russ., cif Januar 113,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre=Offerten:

	1163	20 Br.		ℑM	904	26 Br.
Z	970	8 „		WT	711	17 „
H	1013	2 „			657	3 „
Holst.	1253	9 „		Z	712	19 „
	1238	5 „			455	4 „
	1180	18 „		AZ	713	18 „
	1195	16 „		S	1493	19 „
	1205	1 „		KW	510	3 „
EM	1079	2 „		DH	1417	8 „
KT	1107	7 „		M	1494	17 „
	1135	1 „			1293	6 „
CT	1109	3 „		Fachm.	1481	1 „
CK	1055	3 „		MM	1327	1 „
B	1144	3 „			1375	1 „
WB	1095	2 „		MJ	1166	3 „
	1073	1 „		ME	878	1 „
WW	1062	13 „		A	1384	1 „
AE	1103	19 „		FF	1270	1 „
OG	1061	1 „		RK	1381	4 „
	1123	5 „		KH	1280	1 „
JL	1110	4 „			1354	3 „
	1065	10 „			1263	6 „
	1060	2 „			1301	2 „
	1076	2 „			1347	7 „
OO	1108	4 „			1317	6 „
	1051	1 „			1407	1 „
NW	1149	4 „			1409	10 „
GG	1182	3 „		AB	1447	6 „
XX	1193	1 „		BZ	1452	1 „
HZ	990	1 „		KB	1431	10 „
PP	654	2 „		LA	1436	3 „
	1152	2 „			1428	4 „
	1093	19 „		Wpr.	1420	13 „
B	867	1 „			1366	9 „
	750	4 „		BW	1324	3 „
B	1084	6 „		HH	1379	1 „
	1056	1 „			1343	3 „
MN	1081	4 „		PW	7365	3 „
L	1063	1 „			1437	7 „
KR	899	3 „			1326	1 „
BB	1054	23 „			860	6 „
	1049	1 „		M&T	1299	5 „
	1124	2 „			1313	6 „
BSchB	1185	1 „			1315	4 „
A	1074	2 „			1411	3 „
	1082	6 „		G	1453	14 „
	1148	16 „			1454	3 „
	1102	4 „			1361	1 „
	962	2 „				

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zum 1. April cr. suchen wir einen tüchtigen, älteren, kautionsfähigen
Molkereiverwalter
mit nur guten Zeugnissen. Gehaltsansprüche u. Zeugnisabschriften erbittet Zent. Dampfmolkerei Neuhaldensleben. (1825

Genossenschafts=Molkerei Treptow a. Tollense
sucht zum 1. April oder früher einen
Molkerei=Fachmann
der die Milchannahme, Milch= und Rahmuntersuchung und die Kasse zu übernehmen hat und auch mit der Buchführung vollständig vertraut sein muß. Kaution von 3000 ℳ erforderlich. Gehalt nach übereinkunft. Persönliche Vorstellung einstweilen nicht gewünscht. Offerten nebst Zeugnisabschriften zu richten an Herrn **von Zepelin=Trostfelde** bei **Treptow a. Tollense.** (1759

Zur Leitung einer Filiale in größerer Stadt Rheinlands wird ein tüchtiger, energischer Fachmann oder Kaufmann als (1735
Geschäftsführer
gesucht bei hohem Einkommen. Beteiligung mit etwas Kapital erwünscht. Offerten unter **K. 43** an die **Annoncen=Expedition Haasenstein & Vogler, A.=G., Hannover.**

Suche zu sofort einen jung., tücht.
Gehülfen
zu allen im Molkereifach vorkomm. Arbeiten. Anfangsgehalt monatl. 20 Mk. und freie Kassen. (1520
E. Dechow, Molkereiverwalter Taplacken, Ostpr.

Suche für hiesige Gen.=Molkerei, beschr. Betr., zum 1. Febr. ev. später einen jungen, soliden, fleißigen **Gehülfen,** welcher im Butterausschlag. gut bewandert ist. Gehalt zahle ich monatlich 30 Mk. bei freier Station.
Langenau bei **Katscher,** Oberschl.
1622) **Otto Schulze,** Molk.=Verw.

Junger Gehülfe
mit guter Handschrift uud sicherer Rechner gesucht zum 6. Februar. Anfangsgehalt 27,50 Mk. (1628
Molkerei=Genossensch. **Bevensen.**

Ein junger **Gehülfe,** der in der Butterbereitung gut eingearbeitet ist, findet Stellung zum 3. Februar ds. Js. in der **Molkereigen. Friedland i. Pom.** Gehalt ℳ 25 pro Monat. (1547

Zum 1. Februar eventl. einige Tage später suchen wir einen jungen, soliden und sauberen
zweiten Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 25 Mark bei freier Station ohne Wäsche. Offerten erb.
Molkerei=Genossensch. **Mertschütz**
1652) Bez. Liegnitz.

Wir suchen zum 1. Februar oder einige Tage früher einen zuverl.
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 Mark. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet (1625
Molkerei **Dobrzyca, E. G.**
Kreis Krotoschin.

Gesucht zum 6. Februar ein
tücht. Gehülfe
für beschr. Betrieb. Derselbe muß alle Arbeiten allein machen, in Butterei bewandert und nicht unter 18 Jahren alt sein. Gehalt 25 Mk. und freie Kassen, wenn tüchtig, später 30 Mark. (1609
Fr. Engelhard, Bodenfelde, Weser.

Zum 1. Februar ein (1533
Gehülfe
gesucht. Derselbe muß solide, sauber und arbeitsam sein. Gehalt 25 ℳ. Meldungen mit Zeugnisabschriften an **Tiedtke, Molkerei E. G. Bischofsburg** (Ostpr.).

Suche zum 15. Februar einen jungen und kräftigen (1581
Gehülfen
bei 30 ℳ monatlich und freier Stat.
Dampfmolkerei Herwigsdorf (Bez. Liegnitz).

Für unsere Filiale in Bremerhaven suchen wir für sofort einen arbeitsamen, kräftigen (1585
Molkereigehülfen.
Anfangsgehalt 24 ℳ pro Woche, bei guten Leistungen baldige Erhöhung. Off. an Bernhard van Gelder Nachf., Rahmeisfabrik, Hamburg 35. Zeugnisse und Abschriften werden nicht zurückgesandt. Keine Retourmarken einlegen.

Wegen übernahme einer Verwalterstelle meines jetzigen suche ich zum 30. cr. eventl. auch früher einen gewandten zuverlässigen (1679
Gehülfen
im Alter von 20—25 Jahren für Butterei und Kontor. Flottes, sauberes Arbeiten, schöne Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt 30 ℳ. Solche, welche mit dem neuen Butterfertiger langer Typ vertraut sind, bevorzugt. Reflektanten, welche im Besitze bester Zeugnisse sind, wollen solche oder Abschriften nebst Empfehlung ihres bisherigen Chefs baldigst einsenden.
Wilh. Austerhoff, Verwalter, Caster (Bez. Cöln, Rheinland).

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
rscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein
al wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag
illt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote,
Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kosten-
rei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung
ur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum oer kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 10. — Hildesheim, den 2. Februar 1910. — 24. Jahrgang.

Inhalt.

er augenblickliche Stand der milchwirtschaftchen Organisation in Schleswig-Holstein.

Von R. Georgs-Kiel,

schäftsführer der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.

Von jeher ist man in Schleswig-Holstein geneigt gewesen, der erarbeitung der Milch zu Butter ein großes Interesse entgegenzuingen. Schon im 13. Jahrhundert wurde die Milchwirtschaft in njenigen Gegenden, die heutigen Tages die Provinz Schleswig-lstein bilden, nach bestimmten Regeln betrieben.*) Wie man aus zelnen auf uns gekommenen Wirtschaftsrechnungen schließen kann, sie aus Holland dorthin verpflanzt worden, hat sich aber im Laufe r Zeit selbständig weiter entwickelt und tritt uns um die Mitte des . Jahrhundert in einem fertigen, in sich abgeschlossenen, bis ins inste geregelten und wohl erprobten Verfahren des Betriebes entgen. Lange Zeit war das holsteinische Verfahren der Milchveraritung maßgebend und mustergültig für den ganzen Norden von eutschland, für Dänemark, Schweden, Finland, zum Teil auch für gland und die östlichen Länder der Vereinigten Staaten von Nordnerika, und erfreute sich eines weitgehenden, wohlbegründeten ufes. Die Käserei ist immer sehr nebensächlich behandelt worden d liegt der Schwerpunkt der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft ch heute in der Butterbereitung.

Verhältnismäßig früh erkannten die schleswig-holsteinischen ilchwirte ihre bevorzugte Lage gegenüber anderen Landesteilen d es ist daher nur zu erklärlich, daß man rechtzeitig Maßnahmen griff, die zur Förderung der Milchverwertung führen sollten. So urden in kurzer Aufeinanderfolge zahlreiche Genossenschaftsmeieen gebildet, die im Laufe der letzten Jahrzehnte in hohem Maße r Hebung der Milchwirtschaft mit beigetragen und in erster Linie serer Provinz die führende Stellung auf milchwirtschaftlichem Geet gegeben haben. Aber auch andere Momente haben zur Förrung der heimischen Milchwirtschaft wesentlich mitgesprochen. Der sammenschluß der Meiereien zu großen Bezirks-Meiereiverbänden t einen sehr vorteilhaften Einfluß auf die Gestaltung der milchrtschaftlichen Verhältnisse ausgeübt. Durch die bestehende Ornisation ist es möglich gewesen, ein sehr ausgeglichenes Meiereioduct mit der Zeit herzustellen und für einen entsprechenden Absatz r Butter zu sorgen. So haben die Einrichtungen der sich ständig ederholenden Distrikts-Butterausstellungen und die Butterktionen in Hamburg in ihrer bestehenden Form sich sehr gut beihrt und haben manchen Erfolg erzielt. Man sagt nicht zuviel, enn man ausspricht, daß die Milchwirtschaft Schleswig-Holsteins rwiegend durch ihre ausgezeichnete Organisation groß geworden und ihre führende Stellung bisher in Deutschland behauptet hat. s dürfte deshalb nicht uninteressant sein, in bestimmten Zeitabständen auf das Anwachsen der milchwirtschaftlichen Organisation kurz zurückzukommen.

Auch im verflossenen Geschäftsjahr haben die Bezirks-Meiereiverbände in erfreulicher Weise in der Zahl der angeschlossenen Meiereigenossenschaften zugenommen. Es ist dies ein erneutes Zeichen dafür, daß den milchwirtschaftlichen Bestrebungen der Landwirtschaftskammer in immer weiter gehendem Maße Rechnung getragen wird.

Eingetreten sind im verflossenen Geschäftsjahr in den Bezirks-Meiereiverband für N o r d s c h l e s w i g die Meiereigenossenschaften Wiedingharde in Hesbüll, Kreis Tondern, (Vorsitzender: J. Jessen Richardsen in Emmelsbüll, Betriebsleiter: H. Lemitz in Hesbüll), mit einer Kuhzahl von 600 Tieren und Medelby (Vorsitzender: Fr. Jacobsen in Holt, Kreis Tondern, Betriebsleiter: H. Jöhnk) mit einer Kuhzahl von 500 Tieren. Dem genannten Bezirks-Meiereiverband sind somit z. Zt. in den einzelnen Kreisen angeschlossen:

1. Hadersleben	9 Genossenschaftsm.,	2 Gutsm.	mit zus.	4745 Kühen
2. Tondern	30 Genossenschaftsm.,	1 Gutsm.	mit zus.	15573 Kühen
3. Apenrade	25 Genossenschaftsm.,	1 Gutsm.	mit zus.	11901 Kühen
4. Sonderburg	25 Genossenschaftsm.,	2 Gutsm.	mit zus.	17606 Kühen
Summa	89 Genossenschaftsm.,	6 Gutsm.	mit zus.	49825 Kühen

Zum Bezirks-Meiereiverband für S ü d s c h l e s w i g haben nachfolgende Meiereien ihren Beitritt erklärt:

1. Meiereigenossenschaft Bergenhusen, Kreis Schleswig, mit 491 Kühen,
2. Meiereigenossenschaft Grünholz, Kreis Flensburg, mit 130 Kühen,
3. Molkereigenossenschaft Nordstrand, Kreis Husum, mit 182 Kühen.

Wir haben es hier somit im Vergleich zum Vorjahr mit einer vermehrten Kuhzahl von 803 Haupt zu tun. Die Mitgliedschaft des Bezirks-Meiereiverbandes für Südschleswig ist aus folgender Zusammenstellung ersichtlich:

1. Kr. Eckernförde	25 Genossenschaftsm.,	2 Gutsm.,	mit	7381 Kühen
2. Kr. Schleswig	58 Genossenschaftsm.,	— Gutsm.,	mit	21333 Kühen
3. Flensburg	57 Genossenschaftsm.,	— Gutsm.,	mit	20518 Kühen
4. Husum	28 Genossenschaftsm.,	— Gutsm.,	mit	9952 Kühen
5. Eiderstedt	6 Genossenschaftsm.,	— Gutsm.,	mit	2996 Kühen
Summa	174 Genossenschaftsm.,	2 Gutsm.,	mit	62180 Kühen

Der Schwerpunkt dieses Verbands liegt in den Kreisen Schleswig und Flensburg, wo nicht weniger als 115 Genossenschaftsmeiereien angeschlossen sind. Aber auch in den anderen Kreisen ist das Interesse für die zu erstrebenden Ziele ein sehr großes. welcher Umstand besonders gelegentlich der Abhaltung der Distrikts-Butterausstellungen klar zu Tage tritt. Versammlungen von mehreren hundert Interessenten gehören hier nicht zu den Seltenheiten.

Der Bezirks-Meiereiverband für O s t h o l s t e i n hat sich im verflossenen Geschäftsjahr in der Zahl der angeschlossenen Meiereien nicht vermehrt. In einzelnen Gegenden dieses Verbandes machen sich die Bestrebungen des Zusammenschlusses großer Gutsmeiereien zu sogenannten Milchzentralen geltend, so daß die Zahl der Guts- und Hofmeiereien in den letzten Jahren abgenommen hat. Die Milchzentralen haben bisher mit gutem Erfolg gearbeitet und widmen sich auch teilweise recht umfangreichen Käsereibetrieben. Daß sie auf diesem Gebiet etwas zu leisten vermögen, ist daran zu erkennen, daß z. B. die Meiereigenossenschaft Neukirchen im Kreise Oldenburg auf den Wanderausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Stuttgart 1908 sowohl als auch in Leipzig 1909 erste Preise auf ausgestellte Käsesorten (Edamer und Gouda) erhalten hat.

Die Zusammenstellung des Bezirks-Meiereiverbands für O s t h o l s t e i n ist folgende:

*) W. F l e i s c h m a n n, Lehrbuch der Milchwirtschaft, 3. Auflage.

1. Kreis Oldenburg	13 Genossenschaftsm.	9 Gutsm. mit zus.	9140 Kühen
2. Kreis Ploen	12 Genossenschaftsm.	15 Gutsm. mit zus.	7447 Kühen
3. Kreis Bordesholm	10 Genossenschaftsm.	4 Gutsm. mit zus.	3194 Kühen
4. Kreis Segeberg	12 Genossenschaftsm.	9 Gutsm. mit zus.	4547 Kühen
5. Kreis Stormarn	11 Genossenschaftsm.	3 Gutsm. mit zus.	2257 Kühen
6. Kreis Lauenburg	15 Genossenschaftsm.	2 Gutsm. mit zus.	5353 Kühen
7. Fürstent. Lübeck	17 Genossenschaftsm.	2 Gutsm. mit zus.	3583 Kühen
Summa	90 Genossenschaftsm.	44 Gutsm. mit zus.	35521 Kühen

Aus dieser Aufstellung ist zu ersehen, daß in den Kreisen Oldenburg und Ploen besonders der Großgrundbesitz vorherrscht, während im Fürstentum Lübeck und dem Herzogtum Lauenburg vorwiegend Genossenschaftsmeiereien vorhanden sind. Es würde im Interesse einer besseren Milchverarbeitung und Verwertung liegen, wenn die bestehenden Gutsmeiereien sich gleichfalls zu großen Milchzentralen zusammenschließen könnten. In diesem Fall würden bessere und zeitgemäßere Maschinen zur Verarbeitung der Milch benutzt werden können. Durch die Anstellung eines tüchtigen, umsichtigen und kaufmännisch gebildeten Leiters würden zweifellos günstigere Absatzverhältnisse und höhere Erträge erzielt werden.

Dem Bezirks-Meiereiverband für Westholstein sind im Jahre 1908/09 zwei weitere Genossenschaftsmeiereien beigetreten, nämlich die Meiereigenossenschaft Ostenfeld, Kreis Rendsburg mit 200 Kühen und die Genossenschaftsmeierei Lehe, Kreis Süderdithmarschen mit 350 milchgebenden Tieren.

Auch die Mitgliederzahl dieses Bezirks-Meiereiverbands wächst von Jahr zu Jahr. Augenblicklich sind ihm angeschlossen:

1. Kreis Rendsburg	33 Gen.-Meiereien,	1 Gutsmeierei	mit zus.	8193	Kühen
2. „ Norderdithmarschen	21 „ „	—	„ „ „	5975	„
3. „ Süderdithmarschen	21 „ „	—	„ „ „	7367	„
4. „ Steinburg	14 „ „	—	„ „ „	5281	„
5. „ Segeberg	1 „ „	—	„ „ „	370	„
6. „ Pinneberg	4 „ „	—	„ „ „	1541	„
Summa	93 „ „	—	„ „ „	28727	„

Es muß auffallen, daß der Kreis Segeberg sowohl dem Bezirks-Meiereiverband für Ostholstein als auch demjenigen für Westholstein geographisch zugerechnet worden ist. Der Grund hierfür liegt in der geographischen Ausdehnung des Kreises, dessen Ostspitze recht scharf in den Kreis Steinburg hineinragt, sodaß unter diesen Umständen ausnahmsweise davon abgesehen worden ist, die geographische Einteilung der beiden Bezirks-Meiereiverbände in diesem Fall streng aufrecht zu erhalten. Außerdem ist die dem Bezirks-Meiereiverband für Westholstein angeschlossene Meierei des Kreises Segeberg von dem Amtssitze des westholsteinischen Meiereiinstruktors leichter zu erreichen als von demjenigen des Instruktors für Ostholstein.

Der Stand der gesamten milchwirtschaftlichen Organisation am Schluß des Geschäftsjahres 1908/09 ist aus folgender Aufstellung ersichtlich:

1. Bezirks-Meiereiverband f. Nordschleswig	95 Meiereien m.	49825 Kühen
2. Bezirks-Meiereiverband f. Südschleswig	176 Meiereien m.	62180 Kühen
3. Bezirks-Meiereiverband f. Ostholstein	134 Meiereien m.	35521 Kühen
4. Bezirks-Meiereiverband f. Westholstein	95 Meiereien m.	28727 Kühen
Zusammen	500 Meiereien m.	176253 Kühen

Die schleswig-holsteinische milchwirtschaftliche Organisation hat somit einen Umfang erlangt, wie man ihn anfänglich nicht für möglich gehalten hat. Keine andere Provinz noch deutscher Landesteil hat ein gleiches energisches und zielbewußtes gemeinsames Arbeiten auf milchwirtschaftlichem Gebiet bisher zu verzeichnen gehabt. Es dürfte deshalb im Interesse sämtlicher Milchwirte Schleswig-Holsteins liegen, die bestehende milchwirtschaftliche Organisation zu stützen und zu fördern, damit sie im Laufe der Zeit noch weiter an Bedeutung gewinne.

Auszug aus dem Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte im Winter 1909/10.

(Unter Mitwirkung von Amtsstellen und landw. Organisationen aus Deutschland, England, Frankreich, Italien, Norwegen, Österreich-Ungarn, der Schweiz u. a. bearbeitet von der Preisberichtstelle des schweizerischen Bauernverbandes.)

1. Die Weltwirtschaft im allgemeinen. Die allgemeine Wirtschaftslage hat durch die Diskontoerhöhung im letzten Herbst keine nachhaltige Hemmung erfahren. Der Beschäftigungsgrad ging, wie es immer auf den Winter hin zu geschehen pflegt, allerdings etwas zurück. Die Arbeitslosigkeit war aber bei weitem nicht so groß, wie im Vorwinter 1908. Abgesehen von der Baumwoll- und Seidenbranche sind die Industrien gut beschäftigt. Insbesondere ist es Amerika, welches stetsfort eine stärkere Aktivität aufweist. Die Einnahmen der Bahnen und der Schiffahrtsgesellschaften, die Umsätze der Banken und der internationale Handelsverkehr haben eine abermalige Steigerung erfahren. In Finanzkreisen beurteilt man die Situation der Weltwirtschaft günstig. Abgesehen von einem kleinen Rückfall im letzten Herbst (infolge des erhöhten Diskontos) notierten die industriellen und kommerziellen Werte mit steigenden Kursen. Das abgelaufene Jahr hat den wirtschaftlichen Organismus weiter gestärkt. Mit erhöhtem Vertrauen darf man in die Zukunft blicken. Die Jahresübersichten der Banken schließen sehr optimistisch. Sie erwarten ,daß das Wirtschaftsleben, sofern nicht unerwartete politische Ereignisse eintreten, im nächsten Jahr einer Periode des Aufschwungs entgegengehe.

2. Der Ausfall der Herbstweide; Beginn der Dürrfütterung. Die Herbstweide war in den meisten Berichtsgebieten reichlich. Nur vereinzelt, vor allem in den nördlichen Staaten: Norddeutschland, Dänemark, Norwegen und Nordrußland, werden ihre Erträge nur als mittelmäßig bis gering taxiert. Österreich, Ungarn, Italien, Frankreich, Süddeutschland und die Schweiz hatten eine „gute" Herbstweide. Die Witterung war der Ausnützung der Weide äußerst günstig. Die Dürrfütterung setzte, abgesehen von den nördlichen Staaten, durchschnittlich später ein, als im Jahre 1908. Sie konnte in Österreich um ca. 18 Tage, in Ungarn um ca. 10 Tage, in Italien um ca. 11 Tage, in Frankreich um ca. 9 Tage, in Deutschland um ca. 3 Tage und in der deutschen Schweiz um 6,70 Tage gegenüber 1908 hinausgeschoben werden. Die französische Schweiz mußte dagegen um 2,67 Tage, Norwegen um ca. 3 Tage und Nordrußland sogar um ca. 1 Monat mit der Grünfütterung früher aufhören als im Vorjahre. Der durchschnittlich bessern Herbstweide ist es wohl zuzuschreiben, daß in einzelnen Gegenden die schlechte Futterernte des letzten Sommers nicht zu einer Landeskalamität wurde. Die Futtervorräte sind geschont worden. Das Vieh ging im allgemeinen in guter Kondition in den Winter.

3. Die Heuvorräte und die Futtermittelpreise. Die Heuernte ist durchschnittlich quantitativ und qualitativ gering und die Emdernte mittelmäßig bis gut ausgefallen. Der Ausfall der geringeren Dürrfutterernte gegenüber 1908 beträgt für das Deutsche Reich 7,901,666 Tonnen Heu oder 19,55 Proz., für die Vereinigten Staaten 6,632,000 Tonnen = 10,3 Proz.; auch Belgien, Österreich, Ungarn, Italien, Frankreich, Nordrußland, Argentinien und die Balkanstaaten hatten eine quantitativ regelmäßige bis geringe Ernte. Nur in der Schweiz, in Schweden und in Kanada fiel sie etwas besser aus. Kanada erntete 427,100 Tonnen = 3,7 Proz. mehr Heu als 1908. In Norwegen ist die Dürrfutterernte mittelmäßig ausgefallen.

Aus allen Staaten wird von einer schlechten Nährwirkung des diesjährigen Futters berichtet. Der Qualitäts- und Quantitätsausfall der Dürrfutterernte war so groß, daß er durch die bessern Hersterträge nicht mehr gedeckt werden konnte. Für die Futterernte bleibt das Jahresergebnis ein ungünstiges.

Die Heupreise entsprechen den Heuvorräten. In den meisten Staaten stehen sie über den letztjährigen Notierungen. Nur Ungarn zeigt etwas niedrigere Preise als 1908. Der Preisaufschlag beträgt gegenüber 1908 in Italien ca. 18 Proz., in Österreich ca. ½ Proz., in Frankreich ca. 53 Proz., in Deutschland ca. 45 Proz., in der Schweiz ca. 23 Proz., in Belgien ca. 56 Proz., in Norwegen und England rund 25 Proz., in Schottland ca. 10 Proz. und in der Union rund 19 Proz. Ungarn zeigt einen Preisrückgang von ca. 17 Proz. Dabei ist zu beachten, daß dieses Gebiet, wie auch Österreich, im Vorjahre infolge einer Mißernte bereits sehr hohe Heupreise besaß.

Analog den Heupreisen haben sich in den meisten Staaten die Preise anderer Rauhfuttermittel (Stroh und dgl.) gestaltet.

Man hatte erwartet, daß die Preise infolge der günstigen Herbstweide vom Oktober auf den November etwas sinken werden. Es ist das nur selten erfolgt. Zu bald hat man erfahren müssen, daß in diesem Jahre zur Sättigung des Viehs größere Mengen nötig sind. Erst der Dezember hat in einigen Gegenden eine kleine Erleichterung gebracht. Die große Preisdifferenz von Schlachtvieh und Nutzvieh verzögerte eine rechtzeitige Reduktion der Viehstände

Von den Kraftfuttermitteln erzielten die Ölkuchen an den Hauptmarktplätzen Frankreichs und Deutschlands höhere Preise als im Vorjahre. Nur vereinzelt, z. B. für Raps- und Maisölkuchen, stehen die Preise tiefer. Durchschnittlich sind die Ölkuchen im Vorwinter im Preise etwas gestiegen. Magdeburg notierte für Melasse ebenfalls höher als im Vorjahre. Die Mastfuttermittel, wie Mais u. dgl., haben einen kleinen Preisrückgang gegenüber 1908 erfahren. Das gilt auch für die Biertreber und die Malzkeime.

4. Die Milchproduktion. Die Milchproduktion war in allen Berichtsgebieten, mit Ausnahme von Italien, geringer als im 4. Quartal 1908. Einen sehr großen Ausfall verzeichnen Deutschland, Frankreich, Österreich, Ungarn und Großbritannien. In der Schweiz beträgt der Ausfall im November 3,42 Proz. Aber auch die Niederlande, die Union, Kanada und Nordrußland haben eine relativ geringe Produktion. In Italien soll die Milcherzeugung gleich geblieben, in Australien und Neuseeland dürfte sie gestiegen sein. Die Produktion von Milch und Molkereiprodukten zeigt durchschnittlich einen merklichen Ausfall.

5. Milchverwendung. Die Verwendung der Milch zum Konsum und zur Kondensierung hat durchschnittlich eine Vermehrung erfahren. Für die Käse- und Butterfabrikation wird dementsprechend ein kleinerer Prozentsatz Milch verwendet.

6. Milchpreise. Mit Ausnahme von Norwegen und Nordrußland ist der Detailpreis der Konsummilch gestiegen. Groß ist der Aufschlag in Italien, in der Schweiz, in Ungarn, Österreich und Frankreich. In Norwegen und Nordrußland sind die Preise dieser Milch gleich geblieben. Für Österreich, Ungarn, Frankreich, Deutschland und die Schweiz wird eine feste oder leicht steigende, für Italien, Norwegen, Rußland und teilweise Deutschland eine feste bis leicht fallende Tendenz der Preise angegeben.

Die Konsummilch im Großhandel hat in allen Berichtsstaaten eine Erhöhung der Preise erfahren. Der Aufschlag ist am größten in England, Österreich, Ungarn und z. T. auch in Frankreich. Die Tendenz der Preise wird gleich derjenigen der Detailpreise geschildert.

Die Käsereimilch zeigt ebenfalls durchschnittlich einen Preisgewinn. Am größten ist derselbe in Frankreich, in der Schweiz, in Österreich und in Ungarn, während aus Italien teilweise ein Preisrückgang berichtet wird. In Österreich, Ungarn, Frankreich, Deutschland und der Schweiz rechnet man im allgemeinen mit leicht steigenden und in Rußland mit gleichbleibenden Käsereimilchpreisen, während für Norwegen und teilweise für Italien leicht sinkende Preise befürchtet werden.

Abgesehen von Italien notierte auch die Molkereimilch höher als 1908. Groß ist der Aufschlag in Ungarn, Österreich und Italien, während Norwegen nur wenig höhere und Italien ziemlich niedere Preise aufweisen. Die Tendenz wird ähnlich derjenigen für die Käsereimilch angegeben.

Die Milch zur Kondensierung u. dgl. hat sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz und Österreich beträchtliche Preiserhöhungen erfahren. In Österreich rechnet man für diese Milch mit gleichbleibenden, in der Schweiz mit leicht anziehenden Preisen.

Im allgemeinen konnten die Milchpreise infolge langdauernder Verkaufsverträge den Produktenpreisen nicht sofort folgen. Die Preise dürften in den kommenden Monaten durchschnittlich leicht anziehen; in Italien und Norwegen ist eher ein Fallen derselben zu erwarten.

7. Bewegung der Käsepreise. Gegenüber dem 3. Quartal notierte im Vorwinter Orig.-Emmentaler in Berlin etwas, in Wien, Paris und den schweizerischen Märkten bedeutend höher. In Mailand ist der

Preis gleich geblieben. Der Dezember weist in Paris leicht weichende Kurse auf. Von den Emmentaler Imitationen ist Westpreußischer Weidekäse in Berlin im Preise gestiegen, Bayrischer Emmentaler gesunken und Italienischer Emmentaler in Mailand gleich geblieben.

Die übrigen Schnittkäse erzielten in Berlin die früheren Preise.

Gruyère, Comté choix, Cantal und Port Salut erzielten in Paris höhere Preise als im Herbst. Der Holländer Käsehandel weist für alle beobachteten Sorten höhere Notierungen auf als im 3. Quartal. Die Dezemberangaben stehen durchschnittlich über den Novemberpreisen. Niederrheinischer Edamer wurde mit steigenden Preisen verkauft. In England haben die Schnittkäse ebenfalls eine Besserung erfahren. Die steigende Tendenz hielt am Niederrhein wie dort bis in den Dezember an.

Die Käsepreise in Newyork und St. Louis sind gestiegen.

Die Reibkäse weisen durchschnittlich einen Kursverlust auf. In Berlin notierte Parmesan, in Mailand Sbrinz und ausgesuchter alter Grana gleich wie in den früheren Monaten, während jüngerer Grana und Reggiano einen erheblichen Preissturz zu verzeichnen haben.

Von den Weichkäsen haben Limburger und Romadour in Kempten, Camembert und Brie in Paris eine kleine Preiserhöhung, Gorgonzola in Mailand einen erheblichen Kursverlust erfahren. In Berlin sind die Preise für Weichkäse gleich geblieben.

Roquefort ist in Berlin billiger, in Paris bis in den November teurer geworden. Der Dezember brachte gegenüber dem November auch auf dem Pariser Markte eine kleine Depression.

Gegenüber dem Vorjahre stehen die Preise für Schnittkäse durchschnittlich wesentlich höher. Reibkäse ist in Berlin und in ausgesuchter Qualität auch in Mailand den vorjährigen Angaben gleich geblieben, wogegen junger Grana und Reggiano in Italien einen bedeutenden Kursverlust erfahren haben.

Der Weichkäse notierte in Kempten, Paris und London höher, in Oberitalien tiefer und in Berlin gleich dem letzten Jahre.

Der Schafkäse (Roquefort) ist sowohl in Paris wie in Berlin billiger geworden.

Der Käsemarkt hat seit dem 3. Quartal wieder eine Besserung erfahren; heute scheint sich die Marktlage befestigt zu haben. In nächster Zeit dürfte Ia Ware die erreichten Preise zum mindesten beibehalten, während beim Verkehr von Produkten geringerer Qualität eher Schwankungen eintreten könnten. Auch auf dem italienischen Käsemarkt dürfte die rückläufige Bewegung zum Stillstand gekommen sein. Wenn hier ein weiterer Preissturz eintreten sollte, so wäre die Ursache der schlechten Organisation der Käser und ihrer Abhängigkeit von den Händlern zuzuschreiben.

8. Bewegung der Butterpreise. Die Butterpreise steigen in der Regel bis in die Weihnachtswoche; unmittelbar darauf pflegen sie stark zu fallen. In diesem Jahr war die Preiserhöhung ganz besonders stark. Die Preise überstiegen, abgesehen von den Notierungen überseeischer Ware auf dem Londoner Markt, der Butter in Pavia und Norwegen und einiger Provinzen in Paris, im Vorwinter 1909 diejenigen der Vergleichsperiode 1908 um ein bedeutendes. Die Butter notierte ausnahmslos im 4. Quartal höher als im 3. Quartal. In Berlin, Hamburg, Wien, Kopenhagen, London und in der französischen Schweiz wurden im Dezember niedere, in Riga, Maastricht, Mailand, Pavia, Paris und der deutschen Schweiz höhere Preise als im November erzielt. Aber auch auf den Märkten, welche seit dem November einen Preisrückgang für Butter aufzuweisen hatten, war der Kursverlust nicht so groß wie im Vorjahre.

Die Marktlage wird verschieden beurteilt. Ungarn, Österreich und Frankreich rechnen, abgesehen von einem momentanen Rückschlag nach Neujahr, fast durchwegs mit leicht steigenden, Italien und Deutschland mit gleichbleibenden und Norwegen und Rußland mit leicht fallenden Preisen. In den Vereinigten Staaten erwartet man für die erste Hälfte Januar ein Fallen der Butterpreise, daraufhin aber wieder ein rasches Anziehen.

Der Buttermarkt stellt sich wesentlich günstiger als im Vorjahr. Die Vorräte sind gering. Die Preise dürften nach dem normalen Rückgang von Mitte Januar an wieder anziehen. Man darf erwarten, daß die Differenz der 4. Quartalsnotierungen 1909 gegenüber 1908 auch für die nächsten Monate beibehalten werden kann.

10. Gesamtübersicht. Unsere Voraussage, daß der Markt in Milch und Molkereiprodukten im letzten Quartal des Jahres 1909 „allgemein eine weitere Besserstellung" bringen würde, hat sich als richtig erwiesen, trotzdem die lange und gute Herbstweide den schlechten Futterausfall des Sommers wieder etwas verbesserte.

Auch die nächsten drei Monate dürften diese steigende Tendenz wieder zeigen. Hierfür sprechen die allgemeine Wirtschaftslage, die zunehmende Konsumkraft, die hohen Heu- und Kraftfutterpreise, der relative Rückgang der Milchproduktion, der steigende Anteil der Konsummilch an der Gesamtproduktion, der absolute und relative Rückgang der Milchverwertung in der Käserei und z. T. auch der Butterfabrikation. Da, wo, wie in Italien, infolge lokaler Verhältnisse ein Rückschlag auf dem Käsemarkt eingetreten ist, dürfte der Tiefpunkt erreicht sein.

Gründe, die Anlaß zu Befürchtungen für einen ungünstigen Umschlag geben könnten, liegen zur Stunde keine vor.

Mitteilungen.

Beiträge zur Kenntnis der Lichtbrechung des Chlorcalciumserums der Milch. Von C. Mai und S. Rothenfusser. (Ztschr. f. Untersuchg. d. Nahrgs.- und Gen.-Mittel 1909, Bd. 18, S. 737.) Die Verf. halten gegenüber den Einwänden von Henkel daran fest, daß das Lichtbrechungsvermögen des Chlorcalciumserums derjenige Faktor ist, der innerhalb einer gewissen Zeit den geringsten Schwankungen unterliegt, und daher das sicherste Mittel zur Erkennung von Wasserzusätzen zur Milch und zwar auch von solchen geringer Höhe bildet. Sie weisen freilich selbst darauf hin, daß zur Beurteilung der Milch auf Grund der Lichtbrechung peinlich exaktes Arbeiten, große Übung, gründliche Erfahrung gehört; insbesondere ist auf genaue Innehaltung der Temperatur von 17.5 Grad C. und absolute Trockenheit aller Gefäße zu achten. Das Prisma des Eintauchrefraktometers ist ebenfalls auf 17.5 Grad C. vorzutemperieren und vor jeder Ablesung gut abzutrocknen, dann einmal kurz in das Serum einzutauchen und nochmals abzutrocknen, wieder einzutauchen und dann erst abzulesen. Die vielgerühmte Einfachheit des Verfahrens scheint durch alle diese Vorsichtsmaßregeln etwas beeinträchtigt zu werden. In mehreren Versuchsreihen wurden tatsächlich verhältnismäßig geringe Schwankungen gefunden; dieselben betrugen in

Nr.	Probe		Anzahl	Herkunft		Werte	
1.	Mischmilch	von	4	frischm. oberbayr. Gebirgskühen		39,5 —40,1	Refrakt.-Gr.
2.	„	„	4	„ Holländer Kühen		38,55—40,0	„
3.	„	„	3	Simmenthaler	„	39,0 —40,0	„
4.	Milch	„	1	„	Kuh	39,2 —40,0	„
5.	„	„	1	„	„	39,6 —40,4	„
6.	„	„	1	„	„	40,85—41,7	„
7.	Mischmilch	„	11	oberbayrischen Kühen		38,45—38,95	„
8.	„	„	10	Höhenkühen		38,85—39,2	„
9.	„	„	2	Kühen		38,95—39,6	„
10.	Milch	„	1	Kuh		40,0 —40,25	„
11.	„	„	2	schwer mastitiskranken Kühen		36,65—37,0	„
12.	„	„	1	Kuh		39,95—40,55	„
13.	Mischmilch	von	6	Simmenthaler	Kühen	38,85—39,3	„
14.	„	„	7	„	„	39,2 —39,5	„
15.	„	„	6	Höhen	„	38,6 —39,25	„
16.	„	„	5		„	39,25—39,9	„
17.	„	„	5		„	39,7 —40,1	„
18.	„	„	3		„	39,3 —39,7	„
19.	„	„	10	einfarbigen Gebirgskühen		38,75—39,1	„
20.	„	„	8		„	38,9 —39,2	„
21.	„	„	11		„	38,85—39,35	„
22.	„	„	11		„	38,9 —39,15	„
23.	„	„	13		„	39,15—39,55	„
24.	„	„	13		„	39,0 —39,45	„
25.	„	„	29		„	39,4 —39,65	„
26.	„	„	8		„	40,0 —40.15	„
27.	„	„	8		„	37,0 —39,2	„

S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Vereinigung der Käsefabrikanten von Hannover und Braunschweig in Hildesheim, e. V. Am 3. Februar, nachmittags 1½ Uhr, findet im Hotel „Europäischer Hof", Hildesheim, Generalversammlung statt.

Tagesordnung:

1. Abstimmung über die vorgeschlagenen Verkaufspreise.
2. Änderung des § 13 Abs. II der Satzungen.
3. Beratung betr. Antrag zwecks Preisermäßigung der Molkerei- und Käserei-Zeitung für Mitglieder unseres Vereins.
4. Rechnungsablage.
5. Beitragzahlung.
6. Beratung der Anträge für die Generalversammlung des Reichsverbandes.
7. Wahl der Delegierten für die Generalversammlung des Reichsverbandes.
8. Fachwissenschaftlicher Vortrag über Quarkabschlüsse und Quarkkonservierung.
9. Verschiedenes.

Rundschau.

Hoher Reingewinn in einer Molkerei. Der „Siegener Zeitung" wird aus Littfeld geschrieben: „Am 18. ds Mts. feierte die Molkereigenossenschaft ihr diesjähriges Fest in gewohnter Weise. Man sah nur vergnügte Gesichter. Kein Wunder, waren doch mehr denn 18 000 Mark verteilt worden. Einschließlich der an dem erwähnten Tage erfolgten Nachzahlung wurde das Liter Vollmilch durchschnittlich mit 10,5 Pfennig bezahlt. Außerdem erhält jeder Genosse für je 10 Liter gelieferte Vollmilch 8 Liter Magermilch zurück. Bringt man die letzteren mit 45 Pfennig in Anrechnung, so hat der Molkereigenosse seine Milch ebenso hoch verwertet wie der Landwirt, der seine Milch an die Händler verkauft und für das Liter 15 Pfennig erhält. Außerdem kann ersterer jedes Quantum, ob 2 oder 50 und mehr Liter, anliefern, was bei letzterem nicht der Fall ist. Wenn in diesem Jahre die Nachzahlung in einer Höhe stattfinden konnte, wie es bisher noch nicht der Fall war, so verdanken dies die Mitglieder nicht zum geringsten der umsichtigen gewissenhaften Geschäftsführung durch den zeitigen Molkereiverwalter Herrn Herm. Groos, Es stellte sich immer mehr heraus, daß eine unter geordneten Verhältnissen betriebene Molkerei eine segensreiche Einrichtung für die Landwirte ist."

Auffallend in dieser Notiz ist zunächst die außerordentliche Höhe des Reingewinns. 18 000 Mark Überschuß bei 10½ Pf. Durchschnittsmilchbezahlung pro Liter und 80 Prozent Magermilchrückgabe — das ist ein Ergebnis, welches nicht viele Molkereien aufzuweisen haben werden, welches aber auch nur unter besonders günstigen Verhältnissen entstanden sein kann, unter Verhältnissen, die nicht für alle Molkereien in Betracht kommen können. Daß hierüber in der erwähnten Mitteilung nichts gesagt wird, ist bedauerlich. Manche Betriebsleiter, die nicht mit so günstigen Betriebsresultaten aufwarten können, mögen dieserhalb noch Ungelegenheiten mit ihren Vorständen zu erwarten haben, welch letztere nur zu geneigt sind, von ihren Verwaltern dasselbe gute Betriebsresultat zu verlangen, welches irgend eine andere unter erheblich günstigeren Verhältnissen arbeitende Molkerei erzielt hat.

Ferner muß in der Notiz die allzu hohe Bewertung der Magermilch auffallen. Eine Verwertung von 5½ Pfennig pro Liter Magermilch kann der Landwirt höchstens dann erzielen, wenn er seine sämtliche Magermilch an junge Zuchtferkel verfüttern kann und wenn letztere entsprechend hoch im Preise stehen. Bei Verfütterung der Magermilch an Mastschweine kann das Liter höchstens mit 1½— 2 Pfennig verwertet werden. Vor dieser Überschätzung des Fütterungswertes der Magermilch, wie man sie häufig bei den Landwirten findet, muß entschieden gewarnt werden.

Endlich ist auch die Bemerkung, daß der Landwirt für seine Vollmilch vom Händler 15 Pf. pro L. erhält, anzuzweifeln. So viel gibt kein Händler und kann auch keiner geben, wenn er einen auch nur ganz bescheidenen Verdienst haben will.

Wegen Verkaufs fremder mit eigener Produktion vermischter Butter als Molkereitafelbutter zu verantworten hatte sich vor dem Schöffengericht der Molkereibesitzer Br. aus Hiddesdorf bei Hannover. Die ihm von den Landwirten gelieferte Milch verwendet er nur zum Teil zur Butterbereitung, mit dem andern treibt er einen größern Handel in den Nachbarstädten Hannover, Linden, Pattensen, Reiklingen. Die von ihm dort ebenfalls verkaufte Butter führt die Aufschrift: „Molkereitafelbutter und das Monogramm J. B." Früher bezeichnete er die Butter als Molkereibutter Hiddesdorf. Diese Butter wird nur zum Teil in seiner Molkerei fabriziert. Nach seiner eigenen Angabe hat er wöchentlich 1—5 Zentner Butter von der Firma Gottschalk in Hannover zugekauft. Diese faßweise und ungeformt bezogene Butter hat er entweder neu geknetet, gewässert und gesalzen und dann in Form mit der angeführten Bezeichnung Molkereitafelbutter J. B. verkauft, oder er hat sie mit seiner Molkereibutter vermischt und in gleicher Weise zu geformter Butter gestaltet. Er hat von der Firma Gottschalk deutsche Molkereibutter oder russische (sibirische) Butter zugekauft, angeblich beste Ware. Der Angeklagte mußte aber zugeben, daß die gekaufte Butter nicht mehr so frisch wie die Molkereibutter war. Der Inhaber der Firma Gottschalk, Kaufmann Jahnke, bekundete als Zeuge, daß er die russische Butter aus Kopenhagen und die sogenannte deutsche Molkereibutter aus Oldenburg bezöge. Zeuge konnte aber nicht sagen, daß die deutsche Molkereibutter auch wirklich aus deutschen Molkereien stammte. Der Sachverständige Direktor Dr. Schwarz vom städtischen chem. Untersuchungsamt betonte, daß gerade in Oldenburg vielfach Butter aus Holland bezögen würde. Die vom Sachverständigen untersuchten vom Angeklagten bezogenen drei Butterproben haben sämtlich den Charakter der ausländischen Butter gehabt, die Untersuchung habe auch den Verdacht ergeben, daß die Butter gefälscht sei. Der Sachverständige bezeichnete das Verfahren des Angeklagten als eine Fälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes. Wenn man fremde Butter mit der hiesigen Molkereibutter vermischt, und dann die Butter mit dem Stempel Molkereitafelbutter und dem Namensmonogramm versieht, so sei das eine Täuschung des Publikums, das unbedingt annehme, die ganze Butter sei Molkereibutter, und mindestens voraussetze, daß die Butter frisch sei. Die von Rußland bezogene Butter sei 3—4 Wochen unterwegs und durch die Vermischung solcher Butter mit hiesiger Molkereibutter würde die letztere minderwertig. Diese gemischte Butter bekäme bald einen ranzigen Geschmack, sie sei bedeutend weniger haltbar und habe an und für sich schon einen abfälligen Geschmack. Durch die Bezeichnung Molkereitafelbutter würde der Anschein einer besseren Beschaffenheit gegeben. Wenn die ausländische Butter an und für sich gut wäre, dann wäre das umständliche Mischverfahren erst gar nicht nötig. Auch in dem Umkneten, dem Waschen und Umsalzen der Butter sei schon ein Verstoß gegen das Nahrungsmittelgesetz zu erblicken, denn dieses geschehe auch lediglich, um den Anschein zu erwecken, als handele es sich um Molkereibutter. Das Gericht erachtete es nur für zweifelhaft, ob in dem Umkneten, Umsalzen und Wässern bereits eine Fälschung der Ware zu erblicken sei. Im übrigen stellte es in Übereinstimmung mit dem Sachverständigen eine Nahrungsmittelfälschung fest und betonte, daß der Angeklagte als Molkereibesitzer genau gewußt habe, daß die zugekaufte Butter keine Molkereibutter sei. Es verurteilte ihn unter mildernder Berücksichtigung, daß er das Bestreben gehabt habe, gute Butter zuzukaufen, wegen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu 50 Mark Geldstrafe evtl. 10 Tagen Gefängnis. (67

Ausland.

Schweinezucht und Schweinefleischmarkt. Ein hervorragender schottischer Gelehrter vom Landwirtschaftlichen Kollegium in Edinburgh hielt unlängst eine interessante Vorlesung über die Schweinezucht und die Lage des Schweinefleischmarktes der Welt, der wir folgende lehrreiche Einzelheiten entnehmen. Es zeigt sich von Tag zu Tag deutlicher, sagte jener Herr, daß der internationale Schweinefleischmarkt vollständig aus Rand und Band und in eine äußerst kritische Lage geraten ist. Knappheit auf demselben machte sich zuerst zu Beginn des vorigen Jahres fühlbar, und zwar zuförderst auf dem englischen Markte. Alsdann begann sie auch in den Vereinigten Staaten, Kanada und Dänemark, also den hauptsächlichsten Schweine produzierenden Ländern der Welt. In der nordamerikanischen Union ist die Lage der Schweinezucht ganz besonders besorgniserregend, da durch sie nicht nur das einheimische, sondern auch das Exportgeschäft gefährdet wird. Die Statistiken über die Schweineproduktion in den Weststaaten, wo sich alle leitenden Märkte, nämlich Chicago, Kansas, South Omaha, St. Louis und Cincinnati befinden, weisen eine bedeutende Abnahme auf, denn in der Zeit vom 1. März bis 1. September v. J. belief sich die Zahl der für den Markt vorbereiteten oder „gepackten" Schweine auf nur 11 735 000 Stück gegen 12 975 000 Stück im Jahre 1908, und fiel also um 1 240 000 Stück. Da auch in der unmittelbaren Zukunft keine erhebliche Produktionszunahme zu erwarten steht, weil die Maisernte nicht den Erwartungen entsprach, so dürfte man auf dem amerikanischen Markt fürs erste kaum eine Rückkehr normaler Verhältnisse sehen. Der britische Schweinefleischmarkt wird dadurch natürlich sehr stark beeinflußt, wie schon aus der bedeutenden Abnahme der Einfuhr von amerikanischem Produkt hervorgeht, die in den ersten acht Monaten v. J. um 113 200 Kisten hinter derjenigen von 1908 zurückblieb. Auch Dänemark und Kanada lieferten dem englischen Markt ausnehmend wenig. was selbstverständlich eine ungeheure Preissteigerung veranlaßte. Den größten Umfang erreichte die Ausfuhr amerikanischen Schweinefleisches nach England in den Jahren 1898 und 1901, und seitdem ist sie beständig zurückgegangen. Dafür schaffte jedoch die gesteigerte kanadische und dänische Ausfuhr Ersatz, sodaß sich bis zu Beginn des vorigen Jahres keine empfindliche Knappheit fühlbar machte. Die englische einheimische Schweinezucht ist ebenfalls zurückgegangen, denn den Ausweisen des landwirtschaftlichen Amtes gemäß betrug die Zahl der im Juni vorhanden gewesenen Schweine im letzten Jahre nur 2 380 887 gegen 2 823 482 im Jahre 1908, und fiel also um 14,32 Proz. innerhalb zwölf Monaten. Auch in Irland fand eine Verminderung um etwa 20 000 statt. Dabei steigt die Nachfrage nach Schweinefleisch zusehends, und es erscheint unerklärlich, warum sich die englischen und irischen Landwirte jenem nutzbringenden Zweige der Viehzucht nicht mit größerem Eifer widmen. Die Importeure machen die größten Anstrengungen, um neue Bezugsquellen zu entdecken, und beschränken sich dabei nicht auf Europa und die neue Welt, sondern durchforschen auch noch entferntere Gebiete, wie z. B. das himmlische Reich! Vor kurzem wurde daher in London eine Schiffsladung chinesischen Schweinefleisches empfangen, die anscheinend bereitwillige Nehmer fand, und der voraussichtlich in Bälde weitere folgen werden. (61

Die Entwicklung der Milchwirtschaft in Natal. Die Milchwirtschaft sowie das Ausfuhrgeschäft mit Erzeugnissen derselben hatte in Natal neuerdings bemerkenswerte Fortschritte zu verzeichnen. Der Butterexport nach dem benachbarten Transvaal stellte sich im Jahre 1907 auf 94 000 Pfund und im Jahre 1908 bereits auf 290 000 Pfund, während die Käseausfuhr von 5700 Pfund auf 13 600 Pfund stieg. Auch nach der Kapkolonie war eine wesentliche Zunahme der Käseausfuhr, nämlich um das Fünffache zu verzeichnen. Ungeachtet der Entwicklung der Käseindustrie in Natal ist aber die Einfuhr von ausländischem Käse ungleich bedeutender und im Steigen begriffen, denn während die einheimische Erzeugung im Jahre 1907 39 868 Pfund und im Jahre 1908 40 000 Pfund betrug, erreichte der Import in ersterem Jahre nicht weniger als 1 639 463 Pfund und im Jahre 1908 sogar 1 705 418 Pfund. Die für den einheimischen Verbrauch verbliebene Menge betrug indeß nur 386 357 bzw. 463 861 Pfund, da der Rest wieder ausgeführt wurde. (65

Sprechsaal.

Behandlung der Handzentrifugen seitens der Rahmlieferanten. Die Rahmlieferung hat in der letzten Zeit eine größere Ausdehnung gewonnen, und da dürfte es wohl angebracht erscheinen, die Behandlung der Handzentrifugen seitens der Rahmlieferanten etwas näher ins Auge zu fassen.

Wenn man mal Gelegenheit hat, die Zentrifugen der Rahmlieferanten zu besichtigen, und dieselben auf ihren Gang und ihre Leistungsfähigkeit zu prüfen, so kann man sehr oft traurige Resultate feststellen. Tritt man da an die die Maschine bedienende Person mit der Frage heran: „Wie geht denn das Ding?", so erhält man in vielen Fällen die Antwort: „Das ist ein Menschenschinder!" oder: „Das kann ein Mensch gar nicht machen!" Wenn man sich die Geschichte nun näher ansieht, so ist den Leuten in vielen Fällen nicht Unrecht zu geben.

Unterzieht man z. B. das Öl, welches zum Schmieren der Zentrifugen verwandt wird, einer genaueren Betrachtung, so muß man oft staunen, daß die Maschine überhaupt noch zu drehen ist. Ganz gewöhnliches Maschinenöl, welches vielleicht zum Schmieren anderer landwirtschaftlicher Maschinen noch tauglich ist, wird benutzt, um die ca. 6000 Touren laufende Zentrifuge in Fett zu halten. Daß ein solches Schmiermaterial in ganz kurzer Zeit einen schweren Gang geben muß, sollte eigentlich jedem einleuchten; denn da bekanntlich ein schlechtes Öl leicht bindet und dadurch in den Lagern recht bald eine zähe Schmiere angesetzt wird, so muß dadurch unbedingt die Maschine in ihrem Gang gehemmt werden. Dieser schwere Gang aber hat nur zu oft zur Folge, daß die bedienende Person die vorgeschriebenen Umdrehungen nicht mehr innehält, so daß die Trommel ihre vollen Touren nicht macht und infolgedessen schlecht entrahmt.

Aber nicht nur durch Verwendung minderwertigen Öles wird viel gesündigt, vielfach ölt man auch zu wenig. Es ist mir passiert, daß, als ich einen Handseparator in Gang setzen wollte und zu diesem Zweck vorschriftsmäßig zu ölen anfing, mir gesagt wurde: „So dürfen wir mit dem Öl nicht wirtschaften, dazu ist es zu teuer!" Den guten Leuten schien eben das Sprichwort: „Wer gut schmiert usw." nicht bekannt zu sein, und man machte sich nicht klar, daß das, was auf der einen Seite an Öl gespart wird, auf der anderen durch starkes Abnutzen der Maschine und schlechte Ausbeute zehnfach verloren geht.

Sind nun noch die Abtropflöcher für das verbrauchte Öl verstopft, was man sehr häufig findet, so werden sich sehr bald die genannten Übelstände einstellen. Es müssen die einzelnen, sehr teuren Teile, als Wellen, Kammräder, Schnecken usw. erneuert werden, sogar ein Trommelaustausch muß öfters stattfinden. Das alles erfordert größere Ausgaben, die sich öfter wiederholen werden.

Auch beim Auseinandernehmen der Trommeln werden viele Fehler gemacht. So z. B. wenn die Teller sich nicht gleich von dem Einsatz lösen oder mit Leichtigkeit abnehmen lassen, so wird einfach der letztere mit den Tellern umgedreht und auf den Boden oder irgend einen harten Gegenstand aufgestoßen. Hierdurch wird nicht allein das obere Ende des Einsatzes zusammengetrieben, so daß in manchen Fällen sehr bald der Trommeldeckel nicht mehr hinauf zu bringen ist, sondern auch die Tellerkanten an und für sich werden verbeult, bekommen dadurch eine andere Lage und verursachen so leicht einen unruhigen Gang der Trommel.

Auch das Zusammensetzen der Trommel erfordert Vorsicht und Sorgfalt. Der Einsatz muß genau in die dafür bestimmte Nute einfassen. Die Teller müssen ihrer Reihenfolge nach aufgelegt werden. Beim Aufdrehen des Trommeldeckels ist zu beachten, daß das Gewinde vorher etwas eingeölt wird und daß soweit gedreht wird, bis Deckelmarke und Trommelmarke sich berühren.

Vor dem Ingangsetzen der Handzentrifuge überzeuge man sich, daß die Abtropflöcher geöffnet und alle Schmierstellen mit Öl versehen sind. Auch die Trommelwelle ist an der Stelle, wo sie mit dem Halslager in Berührung kommt, leicht zu ölen. Das Einsetzen der Trommel muß behutsam geschehen, damit die Welle nicht auf das Fußlager aufstößt. Das Ingangsetzen der Zentrifuge erfolgt langsam, so daß die Trommel in etwa fünf Minuten auf volle Tourenzahl gebracht wird. Der Milchzufluß muß möglichst egal stark sein. Er darf vor allem nicht über die Leistungsfähigkeit der Trommel hinausgehen. Man läßt besser etwas weniger durchlaufen.

Nach Beendigung des Separierens wird der noch in der Trommel befindliche Rahm durch Nachgießen von Magermilch abgetrieben, und man läßt nun die Trommel ruhig auslaufen. Ein starkes Bremsen ist schädlich. Die Öler werden abgestellt, die Trommel wird aus dem Stativ gehoben und genau so sorgfältig, wie sie zusammengesetzt wurde, auseinandergenommen. Hierauf werden alle Teile mit heißem Sodawasser gereinigt, mit kaltem Wasser nachgespült und sorgfältig, um das Rosten zu vermeiden, mit einem Tuch abgetrocknet. Die Reinigung des Stativs, Halslagers usw. geschieht durch sauberes Entfernen des abgeflossenen Öls vermittels Putzwolle oder Lappen. Von Zeit zu Zeit ist eine gründliche Reinigung durch Auseinandernehmen der einzelnen Teile notwendig.

Die Betriebsleiter werden gut tun, bei ihren Rahmlieferanten auf die Beachtung dieser Verhaltungsmaßregeln zu drängen und vor allem auch darauf, daß nur kundige, zuverlässige Personen für die Bedienung der Handzentrifugen verwandt werden. Auch müssen diese Personen so kräftig sein, daß sie imstande sind, die Trommeln während der ganzen Betriebszeit auf voller Tourenzahl zu erhalten. H. R. (63

Briefkasten.

F. K. in P. Verträge sind nicht allein nach ihrem Wortlaut, sondern so auszulegen, wie Treu und Glauben es mit Rücksicht auf die Verkehrssitte erfordern (§ 157 B.G.B.). Wenn daher ein Landwirt vertrags-

R. in K. Das Kesselsteingegenmittel „Magnetine" wird hergestellt in der Fabrik von Becker u. Komp. in Mannheim. (226

H. A. M. Sobald es Ihnen möglich ist, vor Gericht den Nachweis zu führen, daß das Schwarzwerden Ihrer Käse ganz allein auf die schlechte Beschaffenheit des Ihnen von der betr. Molkerei gelieferten Quarks zurückzuführen ist, ist Ihr Abzug gerechtfertigt und der gegnerische Kläger wird abgewiesen. In der Regel können derartige Prozesse durch die erforderliche Heranziehung von Sachverständigen sehr langwierig und teuer werden und da der Ausgang nicht bestimmt vorherzusagen ist, so liegt ein gütliches Übereinkommen in beiderseitigem Interesse. (229

R. K. in P. Wenn der Vermieter durch die Aufstellung des Motors in keiner Weise geschädigt wird, etwa durch Geräusch, so kann er Sie an der Aufstellung nicht hindern. Natürlich müßten Sie bei Beendigung der Mietzeit alle Transmissionslöcher und sonstige Veränderungen wieder beseitigen. (217

W. M. in A. Die Kündigungsfrist kann an jedem beliebigen Tage beginnen. Während der Kündigungsfrist bleibt das Dienstverhältnis genau so, wie vorher, ebenso auch Kost und Logis. Nur wenn Sie dem Gehülfen letzteres verweigern, kann er auf Ihre Kosten ins Gasthaus gehen. (216 mäßig bei Verkauf seines Grundstücks von dem Milchlieferungsvertrage entbunden ist, so ist dasselbe der Fall bei Übergabe an seinen Sohn. (228

Molkerei B. Wir sind nicht in der Lage, Ihnen zu sagen, zu welchem Zweck das Landratsamt die Rahmprobe von Ihnen verlangt haben kann. Jedenfalls waren Sie nicht verpflichtet, eine solche zu verabfolgen. Das Nachspülen mit Kondenswasser erscheint uns unbedenklich. (213

M. R. F. Die Abschreibungen auf Gebäude und Maschinen sollen ungefähr der tatsächlichen Wertverminderung entsprechen. Als angemessen werden angesehen bei Molkereigebäuden 1 Proz., bei Molkereimaschinen und Inventar 10 Proz.; der sich hieraus ergebende Betrag kann dem Reingewinn bei der Steuererklärung abgesetzt werden. Nur weil Sie 2½ und 15 Proz. absetzten, ist Ihre Steuererklärung beanstandet. Was auf Beschluß Ihrer Generalversammlung als Abschreibung festgesetzt ist, braucht von der Steuerbehörde nicht anerkannt zu werden. Infolge des Milchzukaufs von Nichtgenossen muß Ihre Genossenschaft nicht allein Staatseinkommensteuer, sondern auch den entsprechenden Betrag an Kommunalsteuer bezahlen. Würden Sie das monatliche Milchgeld für die Genossen so erhöhen, daß der Reingewinn am Jahresschluß vermindert wird oder ganz wegfällt, so wären Sie dadurch auf unanfechtbare Weise von der Steuersorge befreit. (208

Z. in E. Wenn Sie ausnahmsweise, weil die Milchwage nicht funktionierte, mal nach Liter abnehmen, so kann der Milchlieferant wohl die Differenz nachverlangen, aber keinesfalls deshalb von einem langjährigen Vertrage zurücktreten. Hat er sonst keinen Grund, so muß eine demnächstige Klage auf Schadenersatz zu Ihren Gunsten ausfallen. Der Schaden muß nach den Ergebnissen Ihres Betriebes im Einzelnen genau berechnet werden. Das jetzt fällig gewesene Milchgeld dürfen Sie auf den erst später fällig werdenden Schadenersatzanspruch nicht zurückbehalten. (198

H. in Z. Zu einer gewerblichen Schweinemästerei ohne Molkereirückstände können wir niemals raten, da nach unsern Erfahrungen der dabei zu erwartende Gewinn gering ist und in keinem richtigen Verhältnis steht zu dem enormen Risiko, welches durch Seuchen und Konjunkturschwankungen mit jeder größeren Schweinehaltung untrennbar verbunden ist. (227

B. in H. Durch den Verkauf Ihrer Molkerei ist der Butterlieferungsvertrag nicht aufgehoben. Entweder Sie müssen Ihrem Abnehmer eine angemessene Abfindungssumme zahlen oder Sie müssen ihm das gleiche Quantum Butter in gleicher Qualität von Ihrer zweiten Molkerei liefern. (200

W. G. Ein Bankinstitut, welches speziell auf Molkereien usw. Hypotheken ausleiht, gibt es nicht. Sie müssen sich das Geld in dortiger Nähe unter der Hand zu verschaffen suchen. (184

Molkerei Z. Aus der Ferne läßt sich mit Sicherheit nicht feststellen, worin die Ursache des schlechten Ganges Ihrer Dampfmaschine liegt. Wenn Ihre Mitteilung zutrifft, daß Sie nichts unterlassen haben, um die Maschine in sachgemäßer Weise zu behandeln und zu bedienen, sodaß also ein Fehler in der Ausführung der Maschine vorliegt, so ist natürlich die Fabrik gehalten, diesen Fehler nach Ihrer Aufforderung zu beseitigen, Sie sind daher m. E. auch berechtigt, die bereits durch Nacharbeiten der Lager entstandenen Kosten von der Summe zu kürzen. Auch dürften Sie befugt sein, weitere erforderliche Reparaturen an der Maschine von anderer Seite auf Kosten der Fabrik vornehmen zu lassen, wenn diese nach zweimaliger Aufforderung und Gewährung einer angemessenen Frist es nicht einmal für nötig gehalten hat, zu antworten, natürlich immer nur unter der Voraussetzung, daß wirklich die mangelhafte Ausführung und mangelhaftes Material als Ursache der Reparatur in Betracht kommt. R. (195

G. in Petersburg. In Nr. 46 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1900, ist ein Artikel über die Bereitung von Kasein für technische Zwecke veröffentlicht. Leider ist die betreffende Nummer vergriffen. Einen Leitfaden über Kaseinbereitung finden Sie im Molkerei-Kalender für 1910 angegeben. Wir meinen das Buch von R. Scherer: „Das Kasein", welches Sie zum Preise von 3 Mark 50 Pf. von unserer Expedition beziehen können. (174

K. Ostpreußen. Sie wollen in einer schwedischen Käserei eine Stelle annehmen, haben aber keine praktische Erfahrung im Käsen und wissen auch gar nicht mal, was für Sorten Käse Sie dort zu machen haben werden. Wir bewundern Ihren Mut, mit so geringen Fachkenntnissen in einem fremden Lande als selbständiger Käser auftreten zu wollen. Wenn wir Ihnen raten sollen, so arbeiten Sie erst mal längere Zeit praktisch in einer andern schwedischen Käserei Wegen Ihrer Frage nach einem Buche über praktische Käserei verweisen wir Sie auf das Literaturverzeichnis im Molkerei-Kalender 1910. Aus Büchern läßt sich Käserei übrigens nicht lernen. Dazu gehört jahrelanges Arbeiten in der Praxis. Um eine passende Lehrstelle in einer schwedischen Käserei zu erhalten, erlassen Sie am besten ein entsprechendes Inserat in der Molkerei-Zeitung: Nordisk Meieri-Tidning, Stockholm. (176

B. in Z. Die Eröffnung IhrerBrodhandlung müssen Sie der Gemeinde-Behörde anzeigen. (183

H. in N. Angefragte Firma wird nicht günstig beurteilt. Vor Kreditgeben wird gewarnt. (48

A. S. B. Der geforderte Preis von 12 Pf. pro Liter Milch bei einem Durchschnittsfettgehalt von 3,80 Proz. kann als ein zu hoher wohl kaum bezeichnet werden. Wenn Sie gute Verwertung für die Magermilch haben, und die Unkosten nicht zu groß sind, dürfen Sie wohl auf einen wenn auch bescheidenen Gewinn hoffen, vorausgesetzt, daß Sie den Betrieb sachgemäß zu führen verstehen. (211

D. in M. Nach Ihrer Darstellung sind Sie als der einzige technische Leiter des dortigen milchw. Betriebes anzusehen und haben als solcher Anspruch auf 6 wöchentliche Kündigung nur zum Quartalswechsel. (188

M. in K. Hundert Liter 3 prozentiger Milch ergeben 3,39 Kg. Butter. Lesen Sie die Ausbeutetabelle im Molkerei-Kalender Seite 103. Von 100 Liter Magermilch erhält man etwa 20 Pfund Quark. Bei Schweinemast wird Magermilch mit 1—1½ Pfg. pro Liter verwertet. Wie hoch der Reingewinn bei Quarkbereitung ist? Das hängt in erster Linie von den Preisen ab, die man für den Quark erzielt. Bei niedrigen Quarkpreisen gibt's manchmal überhaupt keinen Reingewinn. (189

L. in J. Den Betrieb Ihrer Rahmstation werden Sie am besten einem zuverlässigen Gehülfen übertragen. (199

R. in E. Ihre Anfrage, wie die Käsesorten benannt werden dürfen, nach ihrem Fettgehalt bemessen, ist etwas unklar, ebenso auch Ihre hierzu in Vorschlag gebrachte „Namensliste". Wir machen Sie auf die in den Nummern 51 und 7 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Artikel: „Über den Begriff Sahnenkäse" und „Ein Beitrag zur Kamembertfrage" aufmerksam. Diese Artikel behandeln die Frage des Fettgehalts der Käse und werden Sie daher besonders interessieren. (203

Molkerei Z. Wenn Sie selbst zugeben, daß es vorgekommen sein kann, daß von Ihnen Magermilch statt Vollmilch geliefert wurde, so würden wir Ihnen raten, möglichst eine Prozeßverhandlung zu umgehen. Den Abzug für saure Milch halten wir nicht für gerechtfertigt. Es hätte Ihnen nach jedesmaligem Empfang solcher Milch davon Mitteilung gemacht werden müssen und nicht erst nach Ablauf des ganzen Lieferungsmonats. Ebensowenig berechtigt ist der Abzug für den angeblichen Verlust von Milchkunden. Bei den Milchkannen kommt es allein darauf an, ob Sie solche zurückbehalten haben oder nicht. Den Betrag der Strafverfügung können Sie ja in entgegenkommender Weise übernehmen, aber nur in der wirklichen und nicht in der zum voraus geschätzten Höhe. Will die Gegenpartei sich hiermit nicht begnügen, so übergeben Sie die Sache sofort einem Rechtsanwalt. (119

Molkerei S. In den Grundsätzen für die Lohnnachweisung steht ausdrücklich, daß die Abfuhr der Fabrikate zu dem bei der Berufsgenossenschaft versicherten Betriebe gehört, wenn sie mit dem Gespann des Unternehmers erfolgt. Da der Landwirt die Abfuhr Ihrer Butter mit seinem eigenen Pferd und Wagen besorgt, so brauchen Sie das dafür gezahlte Entgelt in die Lohnnachweisung nicht mit aufzunehmen. (96

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

29. Jan. Ia **128—130 Mk.**, IIa **126—128 Mk.**, IIIa **120—127 Mk.**, abfallende **115—120 Mk.** Tendenz: fester.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Januar 1910.

Berlin: 128 128 128 128 128 128 130 ℳ. Monats-Durchschnitt: 128,28 ℳ (1909: 110,11 ℳ).
Auktionen: 124,40 125,70 126,80 131,23 ℳ. Monats-Durchschnitt: 127,03 ℳ (1909: 132,36 ℳ).
Hamburg: 136 137 140 142 ℳ. Monats-Durchschnitt: 138,75 ℳ (1909: 113,75 ℳ).
Auktionen: 136 137 140 142 ℳ. Monats-Durchschnitt: 138,75 ℳ (1909: 132,30 ℳ).

Berlin, 1. Februar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 138 Mk., 9 Faß 137 Mk., 55 Faß 136 Mk., 65 Faß 135 Mk., 33 Faß 134 Mk., 9 Faß 133 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 135,16 Mk. Zugeführt 173 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 2. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Aufwärtsbewegung hat den Höhepunkt noch nicht erreicht. Wohl wird nur das Notwendigste gekauft, doch damit auch alles geräumt. Zweifellos wird der Markt in einigen Wochen die Kehrseite zeigen.

Berlin, 1. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 125—130 Mk., IIa 118—124 Mk., IIIa 108—115 Mk., abfallende 100 bis 108 Mk.

Berlin, 29. Januar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich bereits zu Anfang der Woche im Geschäft zeigte, hielt an und war die Nachfrage, trotz letzt erfolgter

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 5 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

2. Februar. Ia **130—133/35** ℳ, IIa **130—133** ℳ, IIIa **125—130** ℳ, abfallende **119—120** ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 2. Februar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 276 Drittel zu 138 bis 145,50 ℳ, im Durchschnitt 140,66 ℳ,
II. Klasse —— Drittel zu 125 bis 137,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ.,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen:
Am 2. Februar 15 875 Stück. a) —— ℳ, b) 68—70 ℳ, c) 67—70 ℳ, d) 64—67 ℳ, e) 61—64 ℳ, f) 64—66 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Preiserhöhung, auch in der zweiten Hälfte der Woche nach allen Qualitäten Hofbutter rege. Dringend gefragt waren geringe und zum 1,20 Mk. und 1,30 Ausstich passende Sorten; von Sibirien sind die Zufuhren nur sehr klein und Preise daselbst so stark gestiegen, daß solche kaum Rechnung geben. Bei fest behaupteten Preisen konnten die Einlieferungen verkauft werden. Von den Exportplätzen lauten die Berichte fest. Kopenhagen meldete eine Preiserhöhung der Notierung von 4 Kronen, Hamburg von 2 Mk. Auch nach frischer Landbutter war die Kauflust, trotz höherer Preise lebhaft.

Hamburg, 1. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung J. L. Löwenthal. Die allgemeine Marktlage scheint auch für diese Woche eine abermalige Preissteigerung für sämtliche Sorten mit sich zu bringen. Holland sendet seine Butter nach Belgien anstatt nach Deutschland, Copenhagen, angestachelt durch hohe Gebote abseiten englischer Abnehmer fordert unerschwinglich hohe Preise und kauft auf fremden Märkten alte sibirische Butter zu märchenhaft hohen Preisen auf. Wenn wir nun diese Woche abermals steigen, so hat die dann geschaffene Situation große Ähnlichkeit mit der im Februar 1908. Damals brach Ende Februar alles zusammen; Copenhagen ging in einer Woche um 18 Kronen zurück. Auch damals hieß es genau wie heute, nirgends seien sichtbare Vorräte. Anno 1908 hatte dieser Taumel eine gewisse Berechtigung, denn die australischen Zufuhren waren lächerlich klein. Dieses Jahr sind die Zufuhren von Australien besonders reichlich, und trotzdem derselbe Zustand. Man wird auch wohl dieses Jahr die Erfahrung machen müssen, daß das Publikum sich Detailpreise von ℳ 1,50 und ℳ 1,60 auf die Dauer nicht gefallen lassen wird und daß die Ernüchterung genau so kommen wird wie anno 1908.

Hamburg, 28. Januar. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Trotz der Preiserhöhung von 3 ℳ in der letzten Woche verlief das Geschäft in dieser Woche recht lebhaft, feinste frische schleswig-holsteinische Meiereibutter war begehrt und sind die Läger fast geräumt. Eine Notiz von ℳ 140 in dieser Jahreszeit ist sehr hoch und wird bei einem Detail-Preis von ℳ 150—160 der Konsum zurückgehen. Die Zufuhr von sibirischer Meiereibutter ist leicht begeben worden, feinste frische Qualitäten sind bis zu ℳ 128 verzollt bezahlt worden, zweite Sorten erzielten ℳ 120 bis ℳ 125; ältere sibirische Backbutter ist sehr knapp und wird solche mit Preisen von ℳ 116 bis ℳ 118 bezahlt. — Kopenhagen erhöhte seine Notierung um 4 Kr. von Kr. 102 auf Kr. 106 = ca. ℳ 119½, Berlin notierte am Mittwoch nur 2 ℳ höher und wird von dort gemeldet, daß die Notierung morgen ℳ 130 bleiben wird. — Unsere Notierung wird um 2 ℳ auf ℳ 142 erhöht.

Hamburg, 28. Jan. Buttermarktbericht von C. A. Crasemann & Co. Buttermarkt ziemlich unverändert, trotzdem wird aber immer lustig höher notiert. Zweite Qualitäten nur zu niedrigen Preisen unterzubringen. Auktionsdurchschnitt gleich Mk. 133,15. Berlin notiert Mk. 130 und Kopenhagen 106 Kronen, also 4 Kronen höher als vorige Woche, mit erhöhten Überpreisen.

London, 29. Januar. Auf dem hiesigen Buttermarkt fand in der diesmaligen Berichtswoche ein heftiger Preisaufschwung statt. Die Nachfrage ließ sich infolge des ausnehmend kalten Wetters sehr flott an, und die geringfügige Menge festländischer Butter wurde im Handumdrehen geräumt. Dänische ging lebhaft zu 122 bis 124 $ ab, und holländische Ware erzielte den gleichen Preis. Französische Butter ist infolge der Überschwemmung in Paris um weitere 4 $ gestiegen, sodaß feinste ungesalzene jetzt 2 $ mehr als dänische gilt. Die Eingänge von Argentinien waren diesmal ziemlich groß, doch verhinderte das nicht ein Anziehen der Preise um 10 $. Am interessantesten war die fieberhafte Lebhaftigkeit mit der koloniale Butter vom Markt gehoben wurde. Australische wie neuseeländische schnellte um 6—8 $ empor und man fürchtet in Kreisen der Importeure, daß das Publikum sich wieder künstlicher Butter zuwenden wird. Sowohl in Manchester als auch in Liverpool und Glasgow fanden Preisbefestigungen statt, und alle Anzeichen deuten auf kräftige Tendenz und knappes Angebot.

Käse.

Berlin, 1. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 1. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 1. Februar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute nur 87 Partien Käse, welche nur langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne schnittreife Ware von 10—15 kg 33½—35 fl., 2. 30—32 fl., ¾ fett Gouda 28 fl., Ia Edamer 31—32 fl. In alter Ware ist der Vorrat nicht sehr groß, und fordert man jetzt für Mai-Sommer-Ware 8—16 kg 41 bis 43 fl., September-Oktober-Ware 38—40 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,60 fl. pro kg. Für Butter sind höhere Preise zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 29. Januar 10 869 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 70—72 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., d) fleischige 65—68 Mk., e) gering entwickelte 63—65 Mk., f) Sauen 65—68 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 31. Januar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 893 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 70—72 Mk., Klasse IV 68—70 Mk., Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 66—67 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 1. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5500 Stück. Preise: Schwere 68,00—69,00 Mk., leichte 67,00 bis 68,00 Mk., Sauen 58,00—66,00 Mk., Ferkel 62,00—66,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Jan. Febr.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	29	10869	72 bis 58 bis	68 52	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	1	5950	69 bis	67	20—24 % Tara	nicht ger.
Bremen	31	827	73 bis	64	Schlachtgew.	rege
Hannover	31	893	72 bis	67	„	mittel
Magdeburg	1	1686	73 bis	66	„	mittel
Leipzig	31	2389	73 bis	66	„	mittel
Dresden	31	2084	73 bis	69	„	langsam
Chemnitz	31	1944	78 bis	68	„	—
Dortmund	31	1744	71 bis	68	„	mittel
Duisburg	31	536	72 bis	67	„	gut
Essen	31	2951	77 bis	70	„	—
Barmen	31	859	72 bis	70	„	—
Köln a. Rhein	31	3390	74 bis	67	„	belebt
Mainz	1	239	77 bis	74	„	mittel
Frankfurt a. M.	31	1715	75 bis	72	„	rege
Mannheim	31	1251	75 bis	73	„	—
Stuttgart	1	667	74 bis	72	„	mäßig
Augsburg	27	927	75 bis	71	„	—
Nürnberg	31	1945	74 bis	72	„	flau
Breslau	31	1432	73 bis	64	„	—
Königsberg, Pr.	29	417	55 bis	43	Lebendgewicht	—
Danzig	1	1077	54 bis	47	„	ruhig
Posen	31	143	55 bis	46	„	ruhig
Mülhausen i. E.	31	189	60 bis	58	„	—
München	31	1306	60 bis	51	„	ruhig

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Januar 1908 .	56,80	55,27	59,11	58,20	59,66	57,50	61,28	60,00
Januar 1909 .	67,63	66,44	71,50	69,00	69,88	68,75	69,63	64,13
Januar 1910 .	73,75	70,81	72,25	73,33	73,50	73,00	74,66	73,87
Letzte Januarnotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Dezember 1909	—2,00	—1,00	—	—3,00	—	—	—1,00	—3,00

Eier.

Hamburg, 31. Januar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,35 Mk. netto.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum oer kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 11. **Hildesheim,** den 4. Februar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Welche Maßregeln sind gegen die Anlieferung von unsauberer Milch zu ergreifen?

Von H. Pflugradt, Leiter der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchsstation Oldenburg.

[Nachdruck verboten.]

Viel Ärger und Verdruß bereiten sowohl den städtischen wie den ländlichen Molkereibetrieben die Verunreinigungen, die sich in der angelieferten Milch befinden. Stets von neuem erheben sich die Klagen, wenn der Winter herankommt und die Tiere nur auf Stallfütterung angewiesen sind. Freilich verstummen diese Klagen in denjenigen Gegenden, in denen das Milchvieh jahraus jahrein im Stall gehalten wird, auch während des Sommers nicht ganz, jedoch ist immerhin infolge der besseren wirtschaftlichen Verhältnisse festzustellen, daß die angelieferte Milch weit sauberer ist als die während der Wintermonate gelieferte. Weit besser sind diejenigen Gegenden dran, die eine ausgedehnte Weidewirtschaft besitzen, wo die Tiere im Frühjahr auf die Weide und im Herbst wieder auf den Stall kommen.

Die gesamte Melkarbeit spielt sich während dieser Zeit im Freien ab; Tag und Nacht in Wind und Wetter suchen sich die Milchkühe in friedlicher Gemeinschaft mit Pferden und Schafen auf der Weide ihre Nahrung, die sie im allgemeinen in reichlicher Fülle — vorausgesetzt, daß die Witterung einigermaßen günstig ist —, vorfinden. Naturgemäß wird eine derartig gewonnene Milch ziemlich frei von denjenigen Verunreinigungen sein, welche ihr schnelles Zersetzen verursachen, und man sollte meinen, daß eine geradezu ideale Milch zur Molkerei geliefert würde. Das ist nun aber infolge der ungünstigen Wasserverhältnisse nicht immer der Fall, man hat viel mit saurer resp. angesäuerter Milch zu kämpfen. Im Winter sind die Molkereien dieser durch die Natur besonders bevorzugten Gegenden genau in derselben schwierigen Lage wie die übrigen, da auch hier die Sauberkeit der Milch viel zu wünschen übrig läßt.

Infolgedessen gehen die Bestrebungen sämtlicher Molkereibetriebe mit mehr oder weniger großem Erfolge dahin, Maßnahmen beziehungsweise Verordnungen zu treffen, durch die eine möglichst reinlich angelieferte Milch gewährleistet wird. Und mit Recht verdienen diese Bestrebungen volle Beachtung, da in unserer Zeit städtische wie ländliche Molkereibetriebe bestrebt sein müssen, möglichst gute Produkte zu liefern.

Die städtischen Betriebe, welche die schwierige Aufgabe einer hygienischen Milchversorgung haben, müssen unbedingt zunächst eine möglichst saubere Milch angeliefert bekommen, wenn sie im Stande sein sollen, ihren Abnehmern eine Milch zu liefern, die sich auf längere Zeit hindurch frisch erhalten soll, ganz abgesehen davon, daß die zur Ernährung der Säuglinge bestimmte Milch ebenfalls durchaus einwandsfrei sein muß. Der von Jahr zu Jahr sich steigernde Verkauf oder Verbrauch von Trinkmilch erfordert ebenfalls, wenn er sich für eine Molkerei rentabel gestalten soll, die peinlichste Beobachtung und Prüfung derjenigen Milch, die für diese Zwecke bestimmt ist. Aber auch die ländlichen Molkereien, bei denen es sich um die Herstellung von Butter oder Käse handelt, sind gezwungen, ein immer feineres Produkt herzustellen, da sich der Geschmack des Publikums von Jahr zu Jahr verfeinert und infolgedessen die Anforderungen, die man beispielsweise an eine gute Tafelbutter stellt, immer größere werden. Ich erinnere nur daran, daß früher allgemein eine stark gesalzene Butter als durchaus feine Tischbutter galt, während heute schon eine Butter, die stärker gesalzen ist, von dem großen Publikum kaum mehr als fein anerkannt wird. Die stark nach allen möglichen Gerüchen duftende Bauernbutter wurde früher mit großem Vergnügen verzehrt, während dieselbe Butter heute nur noch als Ware zweiter und dritter Qualität gehandelt werden kann. Kurzum, der Geschmack hat sich geläutert und schon aus dem Grunde hat das Molkereigewerbe die Aufgabe, den Wünschen der Abnehmer nach Möglichkeit zu entsprechen.

Auch hier können recht häufig die Molkereien nicht so, wie sie wohl möchten, weil sie mit einer zu geringen Milchqualität zu rechnen haben und infolgedessen von vornherein nicht in der Lage sind, ein gutes und haltbares Produkt herzustellen.

Man hat diesem Übelstand schon seit langer Zeit dadurch abzuhelfen versucht, daß man die Milch in der Molkerei, bevor sie in das Bassin gegossen wird, einer Reinigung unterzieht. Es geschieht dies entweder mit Seihvorrichtungen oder mit sogenannten Reinigungszentrifugen. In denjenigen Betrieben, in denen man ein gewöhnliches Molkereisieb mit Metalleinsatz hierzu verwendet, ist dieselbe ziemlich zwecklos, da nur die etwa noch vorhandenen Haare, Stroh usw. zurückgehalten werden, der Kuhkot aber, der auf Milch und Molkereiprodukte einen äußerst schädlichen Einfluß ausübt, wird durch das fortwährende Aufprallen der Milch durch die Maschen des Siebes hindurch gepreßt und noch feiner verteilt; es bietet sich auf diese Weise für ihn die beste Gelegenheit, sich möglichst rasch aufzulösen. Und das wollen wir doch gerade vermeiden, denn ist er einmal aufgelöst, dann bekommen wir ihn auch durch die Reinigungszentrifugen nicht wieder aus der Milch heraus.

Eine weitgehende zweckmäßige Verbesserung in dieser Hinsicht bedeuten fraglos die Molkereisiebe von Funke und von Hübner. Bei beiden Sieben wird ein Seihtuch zum Reinigen der Milch benutzt, und es muß anerkannt werden, daß die Milch nach dem Verlassen des Siebes fast ganz von den mechanischen Beimengungen befreit ist. Ob mit dem in neuerer Zeit auf den Markt gebrachten Fiedlerschen Molkereisieb schon weitergehende praktische Erfahrungen gemacht worden sind, ist mir nicht bekannt. Eine einfache Vorrichtung, welche hier in vielen Molkereien im Gebrauch ist, besteht darin, daß man ein großes Seihtuch, welches an Stöcken befestigt ist, über das Bassin vor die Wage resp. die Meßvorrichtung legt. Es ist nur darauf zu achten, daß dasselbe nicht in die Milch hineinhängt, denn dann hat es seinen Zweck verfehlt. Auch diese einfache Vorrichtung bewährt sich gut, trotzdem möchte ich den oben genannten Molkereisieben aus verschiedenen Gründen den Vorzug geben. Das Kiesfilter hat wegen seiner umständlichen Behandlung wohl wenig Eingang in die Molkereipraxis gefunden. Mit den Reinigungszentrifugen erzielt man fraglos günstige Resultate, jedoch erhöhen sich die täglichen Unkosten nicht unerheblich. Jedenfalls verdient die Reinigung der Milch in der Molkerei die weitgehendste Beachtung, weil man durch dieselbe schon häufig ganz erheblich zur Verbesserung des Produktes, das in der Molkerei erzeugt wird, beitragen kann.

Die geringe Qualität der eingelieferten Milch hat, wie zur Genüge bekannt, den größten Einfluß auf die Molkereiprodukte, die aus

ihr hergestellt werden sollen, infolgedessen muß man, um weitere Verbesserungen in Bezug auf Qualität anzustreben, an den Ursprung der Milch, an die Produktionsstätte selbst gehen und hier durch Belehrungen und Verordnungen dahin wirken, daß die Verunreinigungen entweder überhaupt nicht in die Milch hineingelangen oder doch wenigstens durch geeignete Seihvorrichtungen sofort nach dem Melken aus ihr entfernt werden.

Man muß ohne weiteres zugeben, daß die Landwirte im allgemeinen, und zwar hauptsächlich die mittleren und größeren Betriebe, dadurch, daß ihnen die Arbeit der Verwertung der Milch von den Molkereien abgenommen wurde, viel weniger Sorgfalt auf die Güte der zu liefernden Milch legen als früher. Früher, wo jeder noch selbst seine Milch auf Butter verarbeiten und sein Produkt an den Mann bringen mußte, gab er schon von selbst mehr Obacht auf die Milch, heute, wo er im allgemeinen nicht mehr direkt mit dem Publikum verkehrt, und die Molkerei gewissermaßen als Prellbock eingeschaltet ist, meint er häufig damit genug getan zu haben, daß er seine Milch überhaupt liefert, ohne sich viel um die Beschaffenheit derselben zu kümmern. Viele Beschwerden über schlechte Milch, schlechte Butter gehen heute an die Molkerei, während in sehr vielen Fällen der allein schuldige Teil der Produzent selbst ist. Freilich darf nicht verkannt werden, daß die vielen Belehrungen und Vorträge schon manches in dieser Hinsicht gebessert haben und man heute den Wert einer reinlichen Milchgewinnung vielerorts schon wieder erkannt hat. Im allgemeinen läßt sie jedoch noch manches zu wünschen übrig und der Landwirt muß erst wieder allmählich daran gewöhnt werden, damit er zu der Erkenntnis kommt, daß auch er viel zur Verbesserung der Qualität der Molkereiprodukte beitragen kann.

Die Frage, welcher Art die Verunreinigungen sind, die in der Milch vorkommen und woher dieselben stammen, braucht an dieser Stelle kaum noch erörtert zu werden. Wertvoll erscheint es, daß immer wieder von Zeit zu Zeit in den beteiligten Kreisen auf die Umstände hingewiesen wird, welche die Qualität der Milch zu beeinflussen vermögen.

Nicht oft genug kann man auf das Verwerfliche des noch an vielen Stellen geübten sogenannten nassen Melkens und auf den Wert von sauberen Kleidern und Händen sowie die Sauberkeit im Stalle aufmerksam machen. Sehr viel gutes können in dieser Hinsicht auch die Kontrollbeamten in den immer mehr an Ausbreitung zunehmenden Kontrollvereinen wirken, und es erscheint durchaus angebracht, daß dieselben in dem Ausbildungskursus auch auf diese Punkte aufmerksam gemacht und angewiesen werden, nach dieser Richtung hin ihren Einfluß geltend zu machen. Hauptsache bleibt dabei naturgemäß stets der gute Wille des betreffenden Landwirtes, er selbst muß bestrebt sein, nach besten Kräften die ihm gegebenen Anregungen im eigenen Betriebe auch wirklich in die Praxis umzusetzen.

Da nun doch immer trotz aller Vorsicht beim Melken Verunreinigungen in die Milch hineingelangen, so muß man bestrebt sein, dieselben möglichst bald aus ihr herauszubekommen, damit zum Beispiel der Kuhkot nicht Gelegenheit hat, sich aufzulösen und die Milch in ungünstiger Weise zu beeinflussen. Wir besitzen in den verschiedenen Stallsieben Vorrichtungen, welche dies auf möglichst einfache, schnelle und gründliche Weise ermöglichen sollen. In neuester Zeit hat man durch besonders konstruierte Melkeimer Wandel zu schaffen gesucht, welche zwar vorzügliches leisten, sich aber vorläufig noch nicht für die Allgemeinheit eignen, da sie zu umständlich in der Handhabung und im Betrieb zu teuer sind.

Von einem guten Milchsieb muß man verlangen, daß es bei einfacher und dauerhafter Bauart möglichst viel leistet, leicht zu reinigen und nicht zu teuer ist. Diese Forderung hat man auf die verschiedenste Weise dadurch zu lösen versucht, daß man Siebe mit einfachen Metalleinlagen, mit Seihtüchern und Wattefiltern als Filtriereinlage konstruierte.

Das Milchsieb mit einfacher Metalleinlage ist meines Erachtens für Reinigungszwecke aus dem schon oben angeführten Grunde nicht brauchbar, es ist zwar wegen seines billigen Preises und seiner langen Haltbarkeit sehr weit verbreitet, sollte aber im Interesse des Molkereiwesens überall ausgeschaltet werden.

Vorzüglich sind die sogenannten Wattefilter in der Hand einer zuverlässigen Person. Da wir derartige Kräfte auf dem Lande heute nicht mehr in zu großer Zahl zur Verfügung haben, so bringt die Verwendung derselben häufig viel Ärger mit sich, zumal da die Watteeinlagen ein Material sind, welches sehr empfindlich ist. Die Leistungsfähigkeit läßt zu wünschen übrig, da sich das Wattefilter verhältnismäßig rasch verstopft. Man könnte dem freilich dadurch abhelfen, daß man eine neue Wattescheibe einlegt. Geschieht das aber in der Praxis? Nicht so ganz oft, glaube ich, vielmehr hilft man sich dadurch, daß man entweder einen sanften Strich über die Watte zieht, dieselbe durchstößt oder sie einfach herausnimmt. Häufig soll es vorkommen, daß sie, weil man ihre Nachteile kennt, gar nicht erst eingelegt wird. Daß durch derartige Handhabungen die Leistungsfähigkeit des Siebes erheblich gesteigert wird, ist einleuchtend; freilich liegt dieselbe nicht im Interesse der Milchreinigung. Aus diesen Gründen werden sich die Wattefilter wohl kaum allgemein einführen lassen, da auch die Unkosten, die durch das Auswechseln der Wattescheiben hervorgerufen werden, nicht unbedeutend sind.

Am meisten für den praktischen Gebrauch geeignet erscheinen heute deshalb diejenigen Milchreinigungsfilter, welche mit einem Seihtuch als Vorrichtung zum Zurückhalten des Schmutzes ausgestattet sind, trotzdem nicht abzuleugnen ist, daß auch diesen Sieben noch Mängel anhaften. Die Schwierigkeit bei der Anwendung des Seihtuches beruht darauf, daß es stets gründlich gesäubert und getrocknet werden muß. Geschieht das nicht und riecht es, dann wird auch mit ihm nicht viel zur Verbesserung der Milch beizutragen sein.

Man unterscheidet zwei Arten der Konstruktion. Bei der einen wird das Seihtuch außen um den unteren Teil des Siebes herumgelegt und durch einen Bügel festgehalten, bei der anderen wird es im Innern auf besondere Art angeordnet und festgehalten. Die erste Art der Konstruktion hat den Nachteil, daß ein Zipfel des Tuches häufig nicht von dem Bügel mitgefaßt und infolgedessen auch kein vollständiger Abschluß erzielt wird, was wiederholt beobachtet wurde. Außerdem scheint das mitgelieferte Seihtuch reichlich dicht zu sein und die Leistungsfähigkeit etwas zu beeinträchtigen. Der Preis ist sehr niedrig. Hersteller desselben: C. Cammann, Cadenberge.

Die zweite Art der Konstruktion, deren hauptsächliche Repräsentanten das Funkesche Faltensieb und das Hübnersche Milchsieb sind, zeichnet sich durch die eigenartige allgemein bekannte Anordnung des Seihtuchs aus. Das Funkesche Faltensieb, welches seine große Leistungsfähigkeit dem faltenförmig angeordneten Seihtuch verdankt, ließ sich bislang wegen der in seinem Innern fest angelöteten Drahtstäbe etwas schwieriger reinigen als die übrigen Konstruktionen. Dieser Nachteil ist jetzt auf eine einfache, praktische Weise dadurch gehoben worden, daß man die Stäbe vermieden hat und an ihrer Stelle einen Stern aus starkem, gut verzinntem Draht hineinlegt, der leicht entfernt werden kann. Das Sieb läßt sich nun ganz vorzüglich reinigen, da man es nur mit einer glatten Fläche zu tun hat. Sehr zweckmäßig erscheint ferner das Ersetzen des leicht durchrostenden Drahtgewebes, welches zum Zurückhalten der groben Verunreinigungen dienen sollte, durch eine durchlöcherte Platte. Diese erfüllt ihren Zweck, das Aufprallen der Milch auf das Seihtuch zu verhindern, meines Erachtens vollkommen genügend, läßt sich leicht herausnehmen, bequem reinigen und hält die groben Verunreinigungen zurück. Die Neukonstruktion des Siebes bedeutet eine wesentliche Vereinfachung und Verbesserung. Ein Zerreißen des Seihtuches ist jetzt so gut wie ausgeschlossen.

Das Hübnersche Stallsieb, welches sich dadurch auszeichnet, daß die Milch ohne Druck durch das Seihtuch, welches die Form eines spitzen Beutels besitzt, hindurch geht, hat neben dem Vorzuge der leichten Reinigung den Vorteil einer einfachen Konstruktion. Ein kleiner Nachteil für den praktischen Betrieb scheint darin zu bestehen, daß der letzte Teil der Milch in dem metallenen Einsatz zurückbleibt. Um auch diese reinigen zu können, muß man den Einsatz herausnehmen und die Milch auf das Seihtuch gießen. Das scheint auf den ersten Blick unbequem; wenn man überlegt, daß man den Einsatz zum Reinigen des Siebes doch herausnehmen muß, so bedeutet dasselbe keine Mehrarbeit. Wohl bedenklicher erscheint mir der Beutel selbst in Bezug auf das Reinhalten und auf seine Dichtigkeit hin zu sein, da die Nähte zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit des Siebes leicht von unberufener Hand aufgetrennt werden können, ohne daß es sofort bemerkt wird. Im allgemeinen leisten die Filter bei der Art der Konstruktion genügendes, wenn sie richtig gebraucht und vorschriftsmäßig gereinigt werden.

Auch die besten von einer Molkerei eingeführten Siebe nützen aber nichts, wenn nicht die Möglichkeit einer Kontrolle darüber besteht, daß dieselben auch täglich gebraucht werden. Die Ausübung derselben kann nur so vor sich gehen, daß in der Molkerei von Zeit zu Zeit die Milch sämtlicher Genossen oder Lieferanten auf ihren Schmutzgehalt hin untersucht wird. Das war in früherer Zeit mit größeren Schwierigkeiten verbunden, weil nur Apparate bekannt waren, in denen man den Schmutz durch Absitzenlassen feststellte. Heute hat auch hierin die Technik Wandel geschaffen und wir besitzen in dem Henkelschen Kontrollfilter, dem Gerberschen und Funkeschen und Fliegelschen Schmutzprüfer Apparate, mit denen man sehr schnell und ohne viel Umstände die Verunreinigungen feststellen kann. Das Prinzip derselben besteht darin, daß eine bestimmte Menge Milch, etwa ½ Liter, durch ein Wattefilter hindurchläuft, von dem der Schmutz zurückgehalten wird. Hierbei entsteht ein gleichmäßiges scharf abgegrenztes Schmutzbild, welches die Festlegung einer beliebigen Zahl von Schmutzproben ermöglicht. Der Gerbersche und Funkesche Schmutzprüfer hat noch den Vorteil, daß der kleine Durchmesser der Wattescheiben eine übersichtliche Zusammenstellung der einzelnen Schmutzbilder zuläßt. Außerdem besteht ein weiterer Vorzug darin, daß man gegebenen Falles jeden einzelnen Lieferanten selbst von der Verschmutzung seiner Milch durch Zusendung des kleinen Schmutzbildes überzeugen kann.

Die Ausübung der Schmutzkontrolle wird durch die Einführung derartiger Prüfer wesentlich vereinfacht und kann während der Milchannahme nebenbei mit ausgeführt werden, was bei Anwendung des Sedimentierverfahrens nicht möglich war und doch für die Durchführung solcher Prüfungen durchaus notwendig ist. Eine Schwierigkeit besteht für den Praktiker darin, daß kalte Milch — um solche handelt es sich, da die Prüfungen meistens im Winter vorgenommen werden — nicht recht durch das Wattefilter hindurchlaufen will. Dieser ist dadurch zu begegnen, daß man die zu untersuchende Milch einige Augenblicke in einen Topf mit heißem Wasser, welches in jeder Molkerei zur Genüge vorhanden ist, hineinhält und etwa auf 30 Grad anwärmt. Ist die Milch nicht zu sehr verschmutzt, dann geht sie durch das Wattefilter hindurch; ist sie stark verschmutzt, so muß man feststellen, wieviel Milch abgelaufen ist, damit man danach das entstandene Schmutzbild einschätzen kann.

Gute Seihvorrichtungen zur Entfernung von Verunreinigungen in der Milch, Kontrollapparate zur Feststellung des nicht entfernten Milchschmutzes sind vorhanden, es fragt sich nun, welche Maßregeln

eine Molkerei ergreifen resp. welche Verordnungen sie treffen soll, um die Anlieferung einer guten reinen Milch durchzusetzen.

Soll man Belohnungen oder Prämien an diejenigen Landwirte verteilen, welche im Verlauf eines Jahres die reinste Milch geliefert haben, wie es in Dänemark vielfach eingeführt ist? Meines Erachtens kommt in sämtlichen Milchlieferungsordnungen zum Ausdruck, daß eine reine Milch angeliefert werden soll, infolgedessen tut der Landwirt der Molkerei gegenüber nur seine Pflicht, wenn er hiernach handelt. Außerdem hat er selbst das größte Interesse an dem Gedeihen des gemeinsamen Unternehmens, welches er durch die Anlieferung von sauberer Milch bedeutend fördern kann. Die Molkerei kann Butter von besserer Qualität herstellen und höhere Preise für die Milch ausbezahlen, was doch einzig und allein dem Landwirt zu gute kommt. Eine Belohnung ist deshalb wohl kaum notwendig, wohl aber eine gelegentliche Bestrafung am Platze. Soll etwas getan werden, so kann man am Schlusse des Jahres dem Melkpersonal derjenigen Wirtschaften, welche die sauberste Milch anliefern, eine Prämie von etwa 10—30 Mark zuteil werden lassen; das ist ein Ansporn, der zu einem gewissen Wetteifer ermuntern wird. Notwendig ist es jedoch nicht, da der Molkerei eventuell hieraus nicht unerhebliche Kosten erwachsen; der Landwirt könnte vielmehr die Prämie aus den oben erwähnten Gründen selbst zahlen.

Wenn die Molkerei etwas erreichen will, so ist einmal die zwangsweise Einführung eines Milchsiebes für jeden Genossen bzw. Lieferanten notwendig. Einheitlichkeit ist angebracht, damit sich niemand mit einer schlechten Seihvorrichtung entschuldigen kann. Der Preis kann nicht maßgebend sein, sondern nur die Güte des Materials, die Leistungsfähigkeit und leichte Handhabung des Siebes. Die Kosten können zunächst von der Molkerei übernommen und von ihr auf die einzelnen Mitglieder derartig verteilt werden, daß dieselben im Verlaufe eines Jahres von dem auszuzahlenden Milchgelde abgezogen werden. Bei diesem Modus merkt auch der kleinste Lieferant nichts von einer größeren Geldausgabe. Ein ordentliches Sieb muß aber angeschafft werden, sonst hat die ganze Einführung keinen Zweck. Außerdem muß die Molkerei selbst ein beständiges Lager von Sieben verschiedener Größe und auch von Seihtüchern bzw. Wattefiltern führen, damit sie jederzeit die Ansprüche der Genossen befridigen kann.

Sodann sind zunächst monatlich etwa zwei Mal von jedem Mitgliede Proben zur Schmutzbestimmung zu entnehmen. Ein halber Liter genügt für diesen Zweck, da er ein genügend deutliches Bild der eventuell vorhandenen Verunreinigungen auf den Wattefilterchen hervorruft. Auf diese Weise findet man die Schmutzfinken bald heraus, nimmt noch einmal Probe und stellt nun das Schmutzbild dem Betreffenden zur Ansicht mit dem Bemerken zur Verfügung, daß er bessere Milch liefern soll, widrigenfalls andere Maßregeln ergriffen werden müßten. Nach einigen Tagen nimmt man wieder eine Probe, ist die Milch nicht sauberer geworden, so ist eine plötzliche Revision der Reinigungsvorrichtung an der Produktionsstätte selbst durchaus angebracht. Man erklärt den Zweck der Milchreinigung und überwacht selbst beim Melken die Zusammensetzung und Handhabung des Milchsiebes. Wenn auch dies nichts nützt, so droht man ihm mit Zurückschicken seiner Milch. Ist noch kein Erfolg zu verspüren, so schließt man zunächst die Milch einen Tag von der Verarbeitung aus. Fällt der Betreffende nach einigen Tagen der Besserung wieder in seinen alten Fehler zurück, so läßt man durch den Vorstand und Aufsichtsrat eine nicht zu niedrig zu bemessende Geldstrafe, die jedesmal den Vermögensverhältnissen des unsauberen Milchlieferers anzupassen ist, festsetzen — eine Schematisierung halte ich nicht für zweckmäßig — und droht ihm mit Ausschluß aus der Molkerei. Nützt auch diese Strafe nichts, so beantragt man als äußerstes Mittel auf Grund all des vorhandenen Materials auf der Generalversammlung seinen Ausschluß.

Wenn diese Maßregeln reichlich streng erscheinen, so muß man berücksichtigen, daß sich dieselben nur gegen die Schmutzfinken richten; diese verdienen aber nichts besseres, da man doch nur böse Absicht oder vollkommene Gleichgültigkeit voraussetzen kann. Der ordentliche Milchwirt wird durch dieselben nicht getroffen, er hat stets saubere Milch geliefert und wird sie auch weiter liefern.

In den Bezirken, in denen man im allgemeinen nur mit mittleren oder kleineren Betrieben zu rechnen hat — wo der Bauer selbst mitmelkt —, kann man sich von derartigen Maßnahmen ebenfalls viel versprechen, es wird hier kaum nötig sein, strafend einzugreifen, jeder wird von selbst darauf achten, daß er kein Schmutzbild in das Haus gesandt bekommt.

Bemerken möchte ich noch, daß die Leitung der Molkerei zunächst immer erst belehrend und aufklärend einwirken soll, bevor sie dazu übergeht, Strafen in der angedeuteten Art zu verhängen oder den Ausschluß eines Mitgliedes zu beantragen.

Zu empfehlen wäre ferner, daß von Zeit zu Zeit ein oder mehrere von der Generalversammlung zu ernennende Kommissionen in den einzelnen der Molkerei angeschlossenen Wirtschaften unvermutete Revisionen der Melkgerätschaften und Milchsiebe vornähmen und ihre Wahrnehmungen sofort der Molkereileitung zur Kenntnis brächten.

Einige Molkereien sind in Deutschland schon in dieser Hinsicht vorgegangen und haben auch Erfolge erzielt, so die Molkerei Stolp in Pommern und Bülkau, Provinz Hannover. Auch der Verein der Oldenburger Molkereigenossenschaftsvorstände beschloß auf seiner letzten Versammlung, den Kampf gegen den Milchschmutz aufzunehmen, und dementsprechend hat schon die Molkereigenossenschaft Vesterstede seit dem 1. Dezember vor. Jahres zunächst die zwangsweise Einführung der Milchsiebe mit den sich daraus ergebenden Folgen durchgeführt; andere Molkereien werden sich bald anschließen.

Gemeinsame, intensive Arbeit nach dieser Richtung hin ist durchaus notwendig, um die Milch und Molkereiprodukte immer mehr zu verbessern und der deutschen Butter ein immer größeres Ansehen zu verschaffen.

Sojabohnen als Viehfutter.

In der letzten Zeit hört man häufiger von einem neuen Viehfutter, das besonders in England vielfach an Kühe gefüttert wird, den Rückständen der Sojabohnen. Auch in Dänemark füttert man schon mit diesem Futtermittel, das sehr auf die Fettmenge in der Milch einwirken soll. Die Sojabohne wird hauptsächlich in China, dann auf Japan angebaut. Die Bohnen sind sehr eiweißreich und ölhaltig und ihre Rückstände stellen ein sehr nahrhaftes Viehfutter dar. In den Handel kommen sie wie andere Ölsamenrückstände in Form von Kuchen und Mehl. Auch in den Vereinigten Staaten von Amerika sollen die Sojabohnen angebaut werden, da nicht nur die Bohne, sondern auch die grüne Pflanze als Grünfutter bzw. als Heu zweckmäßig zu verwenden ist.

Da zweifellos auch diese Kuchen und Rückstände in Deutschland Verwendung finden dürften, so sei auf eine Beobachtung hingewiesen, die in einer Molkerei in Mecklenburg damit gemacht worden ist. Seit längerer Zeit zeigte nämlich die Butter der betr. Molkerei einen ausgesprochen öligen Geschmack, der durch keine Anwendung der uns zu Gebote stehenden technischen Mittel beseitigt werden konnte. Weder starkes Pasteurisieren noch tiefes und langes Kühlen des Rahms, weder die Benutzung neuer Reinkulturen, stärkeres Säuern, Buttern mit anderen Temperaturen, neues Verzinnen der Geräte, noch irgend welche anderen Hilfsmittel wollten nützen. Auch am Wasser konnte es nicht liegen. Erst als man den Rahm der einzelnen Einlieferer für sich verbutterte, fand man, daß die Butter aus der Milch eines bestimmten Lieferanten obigen Fehler in starkem Maße gab. Die Butter war stark ölig mit einem ganz merkwürdigen süßlichen parfümartigen Beigeschmack. Ich vermutete, da der Fehler durch technische Mittel nicht zu beseitigen war, daß er von der Fütterung herrühre, und zwar nahm ich die Verabreichung von Reisfuttermehl an. Bei näherer Nachforschung ergab sich aber, daß Sojabohnenkuchen gefüttert wurde.

Wenn daher oben erwähntes Futtermittel derartige Fehler der Butter hervorruft, so sollte man mit der Einführung dieses neuen Futtermittels trotz seiner Billigkeit und sonstigen guten Eigenschaften recht vorsichtig sein. Ein derartiges Butterprodukt ist nur mit großem Schaden abzugeben. Hierauf aufmerksam gemacht zu haben, sollte der Zweck dieser Mitteilung sein, und wenn der eine oder andere ähnliche Beobachtungen gemacht haben oder durch diese Zeilen darauf aufmerksam gemacht worden sein sollte, so wäre es wünschenswert, hierüber an dieser Stelle möglichst bald zu berichten, ehe größerer Schaden angerichtet wird. Dr. Hesse.

Mitteilungen.

Der Margarineparagraph des englischen Nahrungsmittel- und Drogengesetzes von 1899. (Analyst 1909, 514.) Der Geheime Staatsrat hat die Veröffentlichung des folgenden vorläufigen Berichtes von Sir Edward Thorpe und einer Kommission der „Society of Public Analysts" und andrer öffentlicher Chemiker genehmigt. Die Mitglieder der Kommission, die im Jahre 1900 mit dem Vorsteher des Regierungslaboratoriums verhandelt haben über die Methoden und die analytischen Kriterien zur Feststellung, ob die Menge des zur Margarine zugefügten Butterfettes die gesetzliche Grenze überschreitet, wünschen in Übereinstimmung mit dem Vorsitzenden des Regierungslaboratoriums, ihrem damaligen Bericht folgendes hinzuzufügen: Die in diesem Bericht aufgeführte Tabelle, die mit der Beschreibung der Methode zusammen veröffentlicht und als offizielle Methode angenommen ist, basierte auf Versuchen, die ausgeführt waren an Gemischen von Butter und von Margarine, in der kein Kokosfett enthalten war. Da aber durch Fette, die mehr flüchtige Fettsäuren enthalten als die früher in der Margarineindustrie benutzten, z. B. durch Kokosfett, Palmkernöl und so weiter, die Reichert-Meißlsche Zahl über 4 erhöht werden kann, auch ohne daß Butterfett zugegen ist, und in noch höherem Maße, wenn es vorhanden ist, so muß erst festgestellt werden, ob solche Fette vorhanden sind, ehe man eine Reichert-Meißlsche Zahl über 4 als Beweis dafür ansieht, daß mehr als 10 Proz. Butterfett vorhanden sind. Diese Fette werden jetzt in steigendem Maße in der Margarine-Industrie gebraucht. Sie unterscheiden sich vom Butterfett durch die verhältnismäßig große Menge flüchtiger unlöslicher Fettsäuren, die man bei der Bestimmung der Reichert-Meißlschen Zahl gewinnt, und ein Anhaltspunkt für die Menge dieser Fette kann durch die Bestimmung der flüchtigen unlöslichen Säuren gewonnen werden. Die Kommission schlägt daher in Gemeinschaft mit dem Leiter des Regierungslaboratoriums vor, Versuche anzustellen mit Gemischen von Butter und Margarine, die bekannte, aber wechselnde Mengen Kokosfett enthält, um der wissenschaftlichen Abteilung des Geheimen Rates eine Modifikation der Methode und der Tabelle vorschlagen zu können, die für kokosfetthaltige Margarine brauchbar ist. Vorläufig wird vorgeschlagen, dem entsprechenden Paragraphen folgenden Zusatz zu geben: „Die Grenzzahl 4, die bei der Bestimmung der

Reichert-Meißlschen Zahl gefunden wird, und die entsprechende Tabelle finden keine Anwendung für Margarine, in der die Polenskesche Zahl höher ist als 1." S.

Die Erörterung der Rinder- und Schweinetuberkulosefrage in der französischen Deputiertenkammer. Die Notwendigkeit, die Molkereinebenprodukte zu sterilisieren und die Tuberkulinprobe abzuändern. Von A. Rolet. (L'Ind. Laitière 1910, 3.) Die Deputierten Vigoureux, Ory und Gast haben in der Kammer die Frage der Rindertuberkulose angeschnitten. Man hat festgestellt, daß in vielen Fällen Vorbeugungsmaßregeln, nämlich Schutzimpfung und Serumtherapie, die Verbreitung von Seuchen verhindert haben. Zweckmäßigerweise sollten die Bezirkstierärzte die Landwirte über die Mittel der Seuchenbekämpfung aufklären. Die Entschädigungen für die Abschlachtung tuberkulöser Tiere und die Beschlagnahme von Fleisch, sowie die amtlich angeordneten Schutzimpfungen verursachten 1½ Millionen Franks Kosten gegen 800 000 Franks vor zwei Jahren. Auch unter den Schweinen ist die Seuche verbreitet und zwar in den verschiedensten Ländern. Dafür sind in hohem Maße die Molkerei-Nebenprodukte verantwortlich zu machen, die vielfach ohne vorherige Erhitzung auf 80 Grad an die Schweine verfüttert werden. Man muß allen Züchtern dringend zu dieser Vorsichtsmaßregel raten. Die starke Verbreitung der Tuberkulose hat nach Gasts Ansicht auch eine wesentliche Ursache in der Anwendung starker Dosen Tuberkulin zur Erkennung erkrankter Tiere und in der Abneigung der Züchter, ihren Stall für verseucht zu erklären, da die dagegen von Amtswegen getroffenen Maßregeln selbstverständlicherweise Schwierigkeiten und Verluste mit sich bringen. Das Tuberkulin verbreitet an und für sich die Seuche nicht; durch wiederholte starke Dosen kann aber die versteckte in die offene Form übergehen und daher zur starken Infektionsquelle werden. Nun kann aber ein und dieselbe Kuh sehr leicht mehrere Einspritzungen kurz hintereinander erhalten. Man weiß, daß die nur leicht erkrankten Tiere nicht reagieren, wenn sie innerhalb der letzten vier Wochen schon eine Einspritzung erhalten haben. Das machen sich gewissenlose Verkäufer zu Nutze und impfen einige Tage vor dem Verkauf. Der Käufer, der die Kuh unmittelbar danach untersuchen läßt, glaubt dann eine gesunde Kuh gekauft zu haben, während sich kurz darauf herausstellt, daß sie tuberkulös ist. Nehmen wir an, daß der Käufer die Kuh, die auf eine dritte Injektion reagiert hat, zurückgibt, daß der Verkäufer sie von neuem impft und ebenso der nächste Käufer, dann kann die vorhandene Tuberkulose sehr leicht in die offene Form übergehen. Daher sollte man große Dosen Tuberkulin nur im Notfalle anwenden und zur Diagnose lieber ebenso empfindliche, aber weniger gefährliche Reaktionen anwenden, z. B. die Augenreaktion von Calmette. Aber die Ausmerzung der erkrankten Tiere genügt nicht. Man sollte Sorge dafür tragen, daß die jungen Tiere tuberkulosefrei aufwachsen, indem man sie von kranken Tieren fernhält und außerdem impft. S.

Ist die Forderung eines Mindestfettgehaltes der Marktmilch berechtigt? Von Dr. C. Mai. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- und Genußm. 1910, Bd. 19, S. 24.) Die große Mehrzahl der ortspolizeilichen Vorschriften über den Verkehr mit Milch enthält bestimmte Grenzzahlen für den Fettgehalt. Diese sind in den verschiedenen Orten sehr verschieden, sie schwanken von 2.3 bis 3.3 Prozent. Der Grund derartiger Vorschriften liegt offenbar in der — sehr richtigen — Überlegung, daß der Konsument nicht in der Lage ist, einen Qualitätsunterschied ohne Weiteres zu erkennen, und an der prinzipiellen Berechtigung der Polizei zur Forderung bestimmter Qualität und somit eines bestimmten Fettgehaltes ist nicht zu zweifeln. Die Schwierigkeiten beginnen aber sofort mit der Frage: Welcher Fettgehalt ist festzusetzen? Die Natur kennt keine Grenzen; eine Normalmilch gibt es nicht. Im Gegenteil, der Fettgehalt ist sehr großen Schwankungen unterworfen. Wollte man den Durchschnittsfettgehalt zu Grunde legen, so würde man die Hälfte der Milch vom Verkehr ausschließen; den niedrigsten Fettgehalt festzusetzen, wäre sinnlos, da in diesem Falle die Milch ja nicht schlechter geliefert werden kann. Jede andere Festsetzung ist ebenfalls willkürlich und führt zu Ungerechtigkeiten sowohl für Produzenten als auch Konsumenten. Außerdem liegt in jeder derartigen Bestimmung der Anreiz, die Milch gerade auf den polizeilich vorgeschriebenen Fettgehalt einzustellen. Eine wissenschaftlich nicht begründete und nicht begründbare Grenzzahl entbehrt aber jeder inneren Berechtigung. Der Fettgehalt ist auch durchaus nicht der einzige wertbestimmende Faktor der Milch; alle anderen Bestandteile sind von derselben Wichtigkeit für die Ernährung, besonders der Säuglinge. Das ist auch der Grund, weshalb eine Verwässerung eine ungleich schlimmere Verfälschung darstellt als eine teilweise Entrahmung. Wollte man also überhaupt den Nährwert der Milch behördlich fixieren, so müßte man eine Grenzzahl für den Trockensubstanzgehalt festsetzen. Dabei ergeben sich aber dieselben Schwierigkeiten, ja bei einer Festsetzung der Trockensubstanz läuft man Gefahr, daß die Milch durch Wasserzusatz auf einen bestimmten Trockensubstanzgehalt eingestellt wird. Unzulässig ist es, eine durch regelrechtes Ausmelken gewonnene, gut durchgemischte und nachträglich nicht veränderte Milch nur deswegen als Magermilch zu bezeichnen, weil ihr Fettgehalt der polizeilichen Vorschrift nicht entspricht. „Das Wesen der Vollmilch ist eben nur, daß sie den ihr eigentümlichen vollen Gehalt an sämtlichen wertbedingenden Stoffen besitzt." dagegen ist jede Milch, der Fett entzogen ist, im nahrungsmittelchemischem Sinne als Magermilch zu bezeichnen. „Es ist völlig gleichgültig, ob man z. B. von einer Milch mit ursprünglich 4 Proz. Fett nach kurzem Stehen etwas Rahm abschöpft, so daß sie vielleicht 3,5 Proz. Fett enthält, oder ob man den Fettgehalt durch Zentrifugieren auf 0,02 Proz. herabsetzt." (Diese These dürfte auf Widerspruch stoßen. Ref.) Ein Zwischending zwischen Milch und Magermilch gibt es nicht. Bezeichnungen wie Halbmilch, Milch zweiter Sorte usw. sind zu verwerfen. Auch die Zweckmäßigkeit der Bezeichnung „Kindermilch" wird bestritten, da jede Milch Kindermilch sein soll. Ebenso überflüssig wie Grenzzahlen für den Fettgehalt sind Grenzzahlen für das spezifische Gewicht. Es tut aber not, daß die Überwachung des Milchverkehrs mehr als bisher von wissenschaftlichem Geiste und praktischer Erfahrung getragen wird. Milchuntersuchung und namentlich Milchbeurteilung bedürfen der Verschärfung und Vertiefung. Die sehr beherzigenswerten Vorschläge des Verf. lassen sich im Auszuge nicht wiedergeben; es muß auf das Original verwiesen werden. S.

Rundschau.

Milchwirtschaft und Viehseuchengesetz. Der Deutsche Milchwirtschaftliche Verein hatte am 26. Januar d. J. zu Berlin eine Besprechung zwischen Vertretern der maßgebenden Behörden und Interessenten über die demnächst zu erlassenden Ausführungsbestimmungen zum Viehseuchengesetz vom 26. Juni 1909 veranlaßt, zu welcher das Reichsamt des Innern, das Kaiserliche Gesundheitsamt, das Preußische Landwirtschaftsministerium, das Landes-Ökonomie-Kollegium und die Zentralstelle der preußischen Landwirtschaftskammern, ferner von Interessentenverbänden: neben dem Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein der Ostpreußische Milchwirtschaftliche Verein, der Milchwirtschaftliche Verein des bayerischen Allgäu und der Verband der Vereine Deutscher Molkereibeamten, -besitzer, und -pächter Vertreter entsandt hatten.

Nach längerer Besprechung der die Molkereien berührenden Bestimmungen des Gesetzes wurden der Regierung folgende Leitsätze zur Berücksichtigung beim Anlaß der Ausführungsbestimmungen empfohlen:

1. a) „Es ist nach dem heutigen Stande der Käsereitechnik ausgeschlossen, aus Milch, die den hygienischen Anforderungen zur Abtötung von Krankheitskeimen gemäß erhitzt ist, brauchbare marktfähige Käse zu bereiten.
   b) Das Verbot der sonstigen Verwertung (§ 17 Ziffer 5) unerhitzter Magermilch usw. soll sich nicht beziehen auf Magermilch usw., die zur Käsefabrikation in den Molkereibetrieben selbst bestimmt ist. Ferner kann ausnahmsweise die Abgabe unerhitzter Magermilch usw. gestattet werden, wenn ausreichende Sicherheit gegeben ist, daß eine Verwendung der unerhitzten Magermilch usw. als Futtermittel für Tiere nicht stattfindet.
2. Die allgemeine Pasteurisierung der Handelsmilch ist bei den heutigen Milchhandelsverhältnissen vielfach praktisch undurchführbar."

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf vielen inländischen Schweinemärkten machte sich in der Woche vom 24. bis 30. Januar eine rückläufige Bewegung der Preise bemerkbar. Höher wurde nur in Cöln, Elberfeld, Chemnitz, Mannheim und beste Qualität in Essen, unverändert in Hannover, Dortmund, Frankfurt a. M., Leipzig, Plauen und Stuttgart gehandelt. Für Schweine konnten in Dänemark, Wien und Rotterdam höhere Preise erzielt werden, während in Paris und Chikago die Verkäufer geringe Zugeständnisse machen mußten. In Manchester wurden die in voriger Woche nicht unerheblich gestiegenen Preise behauptet.

Der Käse bei der Nahrungsmittelkontrolle. Über die Durchführung der Nahrungsmittelkontrolle äußert sich in ihrem letzten Jahresbericht die Handelskammer in Wesel in folgender Weise:

„Unter der Einwirkung des hohen Eingangszolls auf Käse hat der Verbrauch von halbfettem und magerem Käse stark zugenommen. Die Arbeiterbevölkerung kann unter den heutigen Verhältnissen den hohen Preis für vollfette Käse nicht zahlen und verlangt dafür halbfette und magere Käse, die wegen ihres hohen Gehalts an Eiweißstoffen ein dem billigen Preise entsprechendes wertvolles Volksnahrungsmittel darstellen. Verschiedene städtische Verwaltungen haben unter Verkennung dieser Tatsache und unter der Anführung ihrer Nahrungsmittel-Chemiker einen Kampf gegen dies wertvolle Nahrungsmittel begonnen, dem wir im Interesse der minder kaufkräftigen Bevölkerung kräftig entgegentreten müssen. Die Lieferanten jener billigen Käse sind zwar in allen uns bisher bekannt gewordenen Fällen freigesprochen worden, aber die Kleinhändler jener Orte, in denen diese Polizeiverordnung zu Recht besteht, sind verurteilt und eine Berufung an das Kammergericht hat in einem Falle zu dem Ergebnis geführt, daß der betreffenden Polizeiverwaltung das Recht zu jener Verordnung zugestanden wurde, weil sie nicht mit dem Nahrungsmittelgesetze im Widerspruch stehe. Daß dabei aber die minder bemittelte Bevölkerung jener Städte von dem Genusse eines wertvollen Nahrungsmittels vollkommen ausgeschlossen wird, scheint beim Kammergericht keine Beachtung zu finden. Auch stimmt diese Entscheidung schlecht überein mit dem Bestreben der Königlichen Regierung zur Verbesserung der Lage der Minderbegüterten."

Die hier von der Handelskammer geschilderten Vorgänge, so bemerkt die „Kolonialwarenzeitung" hierzu, zeigen wieder sehr deutlich, wie reformbedürftig das bestehende Nahrungsmittelgesetz ist. Der Großhändler wird wegen der Lieferung einer an sich einwandfreien Ware auf Grund des Reichsgesetzes freigesprochen, der Kleinhändler aber, der die gleiche Ware vertreibt, wird nach einer örtlichen Polizeiverordnung verurteilt; und da spricht man von dem Grundsatz: „Gleiches Recht für Alle."

Wie soll guter Harzer Käse aussehen? Unter dieser Überschrift bringt das „Hamburger Echo" folgenden Bericht über eine Gerichtsverhandlung: Da sich ein Händler weigerte, Harzer Käse zurückzunehmen, der nach Ansicht der Käuferin verdorben gewesen sein soll, hatte die Angelegenheit für ihn noch ein Nachspiel. Die Käuferin übergab den Käse der Polizei, die ihn durch das Staatslaboratorium untersuchen ließ. Auf Grund dieser Untersuchung erhielt der Händler eine Strafverfügung, gegen die er Einspruch erhob. Er soll sich des fahrlässigen Verkaufes eines verdorbenen Lebensmittels schuldig gemacht haben. Der Sachverständige, Professor Dr. Glage, sagt aus, Harzer Käse müsse gelblich weiß aussehen und einen zwar strengen, aber aromatischen Geruch verbreiten. Wenn solcher Käse

eine blaue Färbung habe, sei es ein Zeichen, daß die Eiweißteile in Fäulnis übergegangen seien, und in solcher Färbung verbreite der Käse einen unangenehmen Gestank. Der in Frage stehende Käse sei von Fäulnisbakterien durchsetzt gewesen und als verdorben zu bezeichnen. Das Gericht verurteilte den Angeklagten zu einer Geldstrafe von 10 M.

Geschäftliche Nachrichten. Die Dampfmolkerei Delitzsch G. m. b. H. ist kürzlich an Herrn Höhne aus Röcknitz bei Döbeln auf 7 Jahre verpachtet worden. — Neue Molkereien sollen errichtet werden in Bornum (Hannover), Gr. Godems (Meckl.) und Zoppot.

Wasserzusatz zur Milch ein probates Mittel zur Vertreibung der Hexen aus dem Stalle. Das Schöffengericht Geislingen hat am 24. Januar die Bauersehefrau Anna Heller von Aufhausen wegen Milchfälschung zu der empfindlichen Geldstrafe von 100 M, im Unvermögensfalle zu 14 Tagen Gefängnis und zur Tragung der ziemlich erheblichen Kosten verurteilt. Die Angeklagte gehörte der Molkereigenossenschaft Aufhausen als Mitglied an, sie lieferte täglich 12—14 Liter Milch von 2 Kühen ab. Im Laufe des Oktober wurde festgestellt, daß die Angeklagte der Milch regelmäßig etwas über 30 Proz. Wasser zugesetzt hatte. Die Molkereigenossenschaft, welche die Angeklagte schon vor 15 Jahren in eine Ordnungsstrafe von 50 M genommen hatte, setzte daraufhin eine neue Ordnungsstrafe von 100 M gegen sie fest. Außerdem aber erfolgte gerichtliches Einschreiten. In der Verhandlung sagte die Angeklagte aus, sie melke ihre Kühe stets selbst und schwenke den Melkkübel mit „einem Häselchen" Wasser aus; sie belasse immer nur ein minimales Quantum Wasser im Kübel; ein kleiner Wasserzusatz sei nämlich unbedingt notwendig, um das Treiben von Hexen, die fast in jedem Stall, auch in dem ihrigen, hausen, unschädlich zu machen; Hexen seien imstande, einer Kuh die Milch zu nehmen, und letzteres könne einzig dadurch verhütet werden, daß man der Milch ein wenig Wasser beimenge.

Darf der Besteller einer maschinellen Anlage trotz jahrelangen Gebrauches derselben noch Rückgängigmachung des Kaufgeschäfts verlangen?*) Ein Maschinenfabrikant hatte für einen großen Betrieb eine umfangreiche maschinelle Anlage geliefert. Bei Vereinbarung der Zahlungsbedingungen war bestimmt worden, daß ein Teil der Kaufsumme bei tadelloser Inbetriebsetzung der Anlage, ein weiterer Teil drei Monate danach von dem Besteller zu zahlen sei. Die Anlage wies indessen nach Ansicht des Bestellers zahlreiche Mängel auf, es kam zu langwierigen Auseinandersetzungen zwischen ihm und dem Maschinenfabrikanten, und als letzterer schließlich gegen ihn auf Zahlung des Kaufpreises für die Anlage klagte, erhob der Besteller Widerklage, mit welcher er Rückgängigmachung des Geschäfts begehrte, sich aber bereit erklärte, für die Benutzung der Anlage bis zur Austragung des Rechtsstreites ein angemessenes Entgelt an den Kläger zu zahlen. — Das Oberlandesgericht Breslau war zu der Ansicht gelangt, daß der Anspruch des Beklagten auf Rückgängigmachung des Geschäfts ungerechtfertigt und der Beklagte zur Zahlung des Kaufpreises verpflichtet sei. Gerade Maschinen seien der Abnutzung und dem Verbrauche im hohen Grade unterworfen, so meinte das Gericht; aus der Abnutzung der Maschinen, welche die wesentlichsten Teile der in Rede stehenden Anlage bilden, sei daher zu folgern, daß letztere durch den jahrelangen Gebrauch so entwertet sei, daß der Beklagte eine Rücknahme derselben nicht mehr beanspruchen könne. Es sei ferner nicht ersichtlich, welcher Umstand den Beklagten gehindert haben könne, die nach seiner Meinung unbrauchbare Anlage aus dem Grundstück herauszunehmen und sie dem Kläger zur Disposition zu stellen. Der Beklagte könne sich auch nicht auf die Zahlungsbedingungen, wonach ein Teil des Kaufpreises „bei tadelloser Inbetriebsetzung", ein Teil später zu entrichten sei, berufen, denn durch die Einfügung des Wortes „tadellos" habe nicht etwa ein besonderes vertragliches Recht des Bestellers geschaffen werden sollen. — Dieses Urteil griff der Beklagte durch Revision beim Reichsgericht an, und der höchste Gerichtshof gelangte auch zur Aufhebung des angefochtenen Erkenntnisses. Nach den vom Reichsgericht in ständiger Rechtsprechung aufgestellten Grundsätzen darf der Besteller eines Werkes, wenn er wandeln, d. h. zurückgeben will, über das Werk allerdings nicht in einer Weise verfügen, wie sie bei redlichem Verhalten nur dem Willen, den Vertrag aufrecht zu erhalten, entsprechen kann. Als eine solche, rechtlich als Verzicht auf das Wandelungsrecht anzusehende Verfügung kann auch das Gebrauchen und Fortgebrauchen eines Werkes in Betracht kommen, und aus der Dauer und Art des Gebrauches kann sich ein auch durch die Erhebung des Anspruches auf Rückgängigmachung nicht widerlegter Rückschluß auf das Behaltenwollen des Werkes ergeben. Dieser Rückschluß ist aber nicht zu ziehen, wenn besondere Umstände vorliegen, welche die Fortsetzung des Gebrauches trotz der erklärten Rückgängigmachung zu rechtfertigen geeignet sind. Gegen diese Rechtsgrundsätze ist an sich von der Vorinstanz nicht verstoßen, so führte das Reichsgericht aus, sie kommt aber zu dem Ergebnisse, daß im vorliegenden Falle besondere Umstände nicht erkennbar seien, die den Fortgebrauch des Werkes rechtfertigen können. Es steht indessen fest, daß die streitige Anlage dem Betriebe des Beklagten in ganz erheblichem Umfange dient und daß bei einer Herausnahme derselben eine bedeutende, erheblichen Schaden verursachende Störung des ganzen Betriebes unvermeidlich sein würde. Bei einer solchen Sachlage kann der Fortgebrauch der Anlage sehr wohl eine andere als die ihm von der Vorinstanz beigemessene Bedeutung haben. Die Fortbenutzung kann zur Verhütung solcher, zunächst zwar dem Beklagten erwachsenden, eventuell aber später vom Gegner zu ersetzenden Schäden im Interesse beider Teile liegen, ja geradezu geboten sein, und ist das der Fall, dann darf sie nicht als ein mit den Erklärungen des Beklagten im Prozesse nicht übereinstimmendes Behaltenwollen der Anlage aufgefaßt werden. Dazu kommt noch der von der Vorinstanz ebenfalls nicht berücksichtigte Umstand, daß der Beklagte ausdrücklich sich zur Entschädigung für die Fortbenutzung der Anlage verpflichtet hat. Auch die Auslegung des Wortes „tadellos" in den zwischen den Parteien vereinbarten Zahlungsbedingungen seitens des Oberlandesgerichts gibt zu Bedenken Anlaß. Bei dem großen Umfange der Anlage kann man wohl von vornherein damit gerechnet haben, daß die Anlage bei der Inbetriebsetzung noch nicht in allen ihren Teilen so funktionieren werde, wie sie funktionieren soll, daß es noch der Nachbesserung und Abhülfe von Mängeln, die erst der Betrieb zeigen konnte, bedürfen werde. Trifft das zu, so ist das Wort „tadellos" keineswegs ohne vertragliche Bedeutung, denn es kann sich dann aus dem Ausdrucke „tadellose Inbetriebsetzung" die Vertragsabsicht ergeben, die Restsumme solle erst gezahlt werden, wenn alle, auch geringfügige beim Betriebe hervorgetretene Mängel beseitigt seien. — Nach alledem mußte die angefochtene Entscheidung aufgehoben und die Sache selbst in die Vorinstanz zurückverwiesen werden, welche die Sachlage erneut zu prüfen und danach zu entscheiden haben wird.

Ist der Grundstücksbesitzer berechtigt, das Wasser einer auf seinem Grundstück befindlichen Quelle abzuleiten und für seine gewerblichen Zwecke zu verwenden?*) Ein Gewerbetreibender, auf dessen Grundstück eine Quelle entspringt, deren Wasser in ein auf dem tiefer liegenden Nachbargrundstück errichtetes Gußsteinbecken fließt, hatte durch Grabungen auf seinem Grundstück die Quelle abgeleitet und das Wasser für eigene gewerbliche Zwecke verwendet. Hiermit war jedoch die Gemeinde, welcher das Nachbargrundstück gehörte, nicht einverstanden, und sie klagte daher gegen den Gewerbetreibenden mit dem Antrage, ihn zu verurteilen, jede Störung des Rechtes der Gemeinde an der Quelle, insbesondere jede Veränderung ihres natürlichen Laufs zu unterlassen. Seit Menschengedenken habe die fragliche Quelle, so führte die Gemeinde aus, den Ortseinwohnern zum Trinken gedient, weil die öffentliche Wasserleitung ihren Zweck nur mangelhaft erfülle, denn sie liefere nicht nur ein schlechtes, sondern oftmals auch ein ungenießbares Trinkwasser. Die Quelle sei auch zu allen Zeiten als Gemeindequelle betrachtet worden, und deshalb habe die Gemeinde bereits im Jahre 1864, als ihr das neben dem Grundstück des Beklagten liegende Terrain noch gar nicht gehörte, dort schon die Anlage für die Fassung der Quelle herstellen lassen. — Das Oberlandesgericht Karlsruhe hat denn auch, in Übereinstimmung mit der Vorinstanz, dem Antrage der klagenden Gemeinde stattgegeben. Durch die Beweisaufnahme ist festgestellt, so heißt es in den Gründen, daß bis zum Jahre 1893 in der Gemeinde eine alte Wasserleitung bestand, die nur mangelhaft ihren Zweck erfüllte. Dieser Zustand dauerte auch nach der Erbauung einer neuen Wasserleitung fort, denn auch diese lieferte meist nur schlechtes Wasser und versagt öfters völlig. Viele Ortseinwohner ließen seit Jahrzehnten das Trinkwasser aus der streitigen Quelle holen; diese hat sonach seit Menschengedenken, und zwar fortdauernd bis jetzt, das für die Einwohner der klagenden Gemeinde nötige Trinkwasser geliefert. Unerheblich ist, daß vielleicht ein Teil der Ortseinwohner sich stets mit schlechtem Trinkwasser begnügt hat, und daß nicht ununterbrochen das Wasser der Leitungen gerade ungenießbar war; es genügt vielmehr, daß überhaupt, und zwar nicht etwa in einzelnen, nicht wiederkehrenden Ausnahmefällen das Bedürfnis besteht, Trinkwasser an der Quelle zu holen. — Danach ist der beklagte Gewerbetreibende nicht berechtigt, das Wasser für sein gewerbliches Unternehmen abzuleiten.

Unglücksfall in einer Molkerei. Der infolge der Explosion in der Molkerei Löwenberg verunglückte Monteur, worüber wir in Nr. 8 berichteten, ist inzwischen, ohne das Bewußtsein wiedererlangt zu haben, seinen Verletzungen erlegen.

Personalien. Der frühere langjährige Leiter der Molkereigenossenschaft Schwientochlowitz, Herr Lewerenz, wird die Leitung der Sanitätsmolkerei in Cassel übernehmen. Der Name Lewerenz ist mit der Milchversorgung des oberschlesischen Industriebezirks eng verknüpft.

Ausland.

Einfuhr kondensierter Milch in Japan. Während vor einigen Jahren Japan ein gutes Absatzgebiet für kondensierte Milch war, ging später die Einfuhr erheblich zurück, weil dort nicht weniger als 30 Fabriken zu ihrer Herstellung und Deckung des sehr starken Verbrauchs entstanden. Das blieb aber nur kurze Zeit so, denn das japanische Fabrikat war nicht nur von geringerer Güte als das eingeführte, es konnte auch nicht billiger hergestellt werden und so ging eine Fabrik nach der andern wieder ein, und die Einfuhr begann sich von neuem wieder zu heben. Die Hauptschuld hieran wurde von den Fabrikanten der Einführung der Verbrauchssteuer auf Zucker nach dem Kriege mit China zugeschrieben. Die heute von den ehemals dreißig noch bestehenden zwei japanischen Fabriken können aber nicht mit Gewinn arbeiten, trotzdem im vergangenen Jahre auf Antrag der einheimischen Fabrikanten diese Verbrauchssteuer auf Zucker für die Milchkondensation erlassen wurde: es läßt eben die Güte zu wünschen übrig.

Die heimische Milchindustrie soll nun dadurch geschützt werden, daß im neuen Zolltarif auf eingeführte kondensierte Milch ein Zoll von 6 Yen pro Tin vorgesehen wird. Ferner plant das Ministerium für Handel und Landwirtschaft, eine große Gesellschaft für die Fabrikation von Butter und kondensierte Milch in Verbindung mit den Hauptmolkereien Tokios ins Leben zu rufen, um die Einfuhr dieser Erzeugnisse herabzudrücken.

Allein, so schreibt man der „Deutschen Exportrevue" aus Japan, trotz aller dieser künstlichen Mittelchen wird es wohl nie gelingen, den Import auszuschalten, wenn man nicht den Hauptfehler des hiesigen Fabrikats — schlechte Qualität und geringe Dauerhaftigkeit — beseitigt. Das dies in der Tat allein der Grund der starken Einfuhr jener Fabrikate in Japan ist, wird dadurch bewiesen, daß im letzten Jahre trotz alledem der Import so erheblich stieg, daß er den Markt des in Japan hergestellten Fabrikats fast völlig wieder erobert hat.

An dem Import sind besonders drei Marken stark beteiligt: „Adler", „Puppe" und „Nestle", letztere ist zur Zeit sogar völlig ausverkauft, während erstere Preise von 13,25 bis 13,50 Yen und 10,30 Yen für die Kiste erzielen. Die Preise, die für Tokio und Yokohama in Betracht kommen, sind in Osaka sogar noch durchschnittlich um 1 Yen höher. Die Händler von Yokohama und Tokio haben nämlich ihre Beziehungen zu den Osaka-Händlern gelöst; die Folge davon war die Herabsetzung des Preises durch erstere, der nach erreichter Verständigung sicher wieder zur alten Höhe ansteigen wird.

Jedenfalls ist für kondensierte Milch und konservierte Butter Japan auf lange Zeit hindurch ein gutes Absatzgebiet, wenn die Einfuhrware besser und haltbarer bleibt als die einheimische.

(Schweizerische Milchzeitung).

Sprechsaal.

Schnee oder Eis. Die Hoffnung, daß wir unsere Eiskeller in diesem Winter noch mit Eis werden füllen können, wird von Tag zu Tag geringer, und ich will deshalb nicht versäumen, darauf aufmerksam zu machen, daß Schnee fast dieselben Dienste tut wie Eis.

*) Nachdruck verboten.

*) Nachdruck verboten.

Im Jahre 1898 ließ ich unsern Eiskeller, der 2200 Zentner Eis faßt, mit 1800 Zentner Schnee füllen und bin gut damit ausgekommen. Der Schnee hat sich bis Oktober gehalten und war im Verbrauch angenehmer als Eis. Schnee muß bei Tauwetter gefahren werden. Am besten sind alte Schanzen, die es jetzt wohl fast überall gibt (? Die Red.). Ohne irgend welche Zutaten muß der Schnee im Eiskeller fest eingestampft werden.

Molkereien, die viel Eis verbrauchen, tun gut, wenn sie im Sommer etwas Salz mit verwenden. Die Kosten für Salz spart man schon beim Füllen des Kellers, denn Schnee kommt bedeutend billiger als Eis.

D. in B. (81

Verkauf fremder und ausländischer Butter als Molkereitafelbutter. Wird der Artikel im Hannoverschen Tageblatt „Wie die sogenannte Molkereibutter manchmal beschaffen ist"*) vom unwissenden Publikum gelesen und das Gutachten des Nahrungsmittelchemikers Dr. Schwarz genau beachtet, so muß es zu der Überzeugung kommen, daß Bruhns aus Hiddestorf ein schweres Verbrechen begangen, sich durch seine Manipulation großen Gewinn verschafft und das Publikum auf das empfindlichste übervorteilt hat. Vom fachmännischen Standpunkte sieht aber die Sache lange nicht so gefährlich aus und läßt sich absolut nicht als Übervorteilung, ja noch weniger als Gewinnschacher auffassen, denn hunderte von Genossenschafts- und Privatmolkereien müssen zu ihrer produzierten Butter Ware zukaufen, weil die eingelieferten Milchmengen im Laufe des Jahres häufig großen Schwankungen unterworfen sind, die konsumierende Publikum der betreffenden Molkereien aber regelmäßig seine Butter verlangt. Viele Molkereien haben durch direkten Milchverkauf eine bessere Verwertung ihrer Vollmilch; Ihre Kundschaft beansprucht auch Butter, sie müssen welche kaufen. Die Einfuhrziffern zeigen uns alljährlich, daß die deutschen Molkereien nicht im entferntesten in der Lage sind, den Bedarf an Butter in Deutschland zu decken; ein Gesetz, daß fremde Butter — Holländer, Russen oder Dänen — beim Verkauf deklariert werden muß, existiert noch nicht; käme es, so müßten der deutsche Landwirt in seiner Viehhaltung und die Molkereien in ihrer Butterfabrikation gewaltig aufpassen, wenn sie der vom Ausland eingeführten Butter nicht unterliegen wollen. Wer die Verhältnisse kennt, muß mir Recht geben, daß die Viehzucht in Holland, Dänemark und Sibirien auf der Höhe ist, die Molkereien dort nach den neuesten Systemen gebaut sind und die Butterfabrikation auf das Sorgfältigste betrieben wird. Würde der Butterimport unterbunden, so liegen die Verhältnisse heute so, daß Butter nur noch als Delikatesse betrachtet werden könnte und das Pfund wenigstens 2—3 Mark kosten würde, und das Idealfett Butter, welches in der Volksernährung eine so große Rolle spielt, würde als solches verschwinden.

Bruhns-Hiddestorf hatte sich dadurch des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig gemacht, daß er, wie selbst der Sachverständige zugeben mußte, erstklassige gute sibirische Butter kaufte, mit seiner Butter vermischte, d. h. zusammenarbeitete und sie in einer Form ausschlug, die den Stempel J. B. trug. Wer die Butternotierungen für ausländische Butter für 1909 ansieht, wird finden, daß sie höchstens 4—5 ℳ pro Zentner unter den Verkaufspreisen, die die Molkereien von den Wiederverkäufern erzielten, standen; für 4—5 ℳ verarbeitete der Mann die Butter mit seiner in der Molkerei produzierten, formte sie in ½ Pfund-Stücke, verpackte sie sauber in Pergament und gab sie an seine Wiederverkäufer. Jeder wird da sehen, daß von einem Gewinn keine Rede mehr sein kann, auch wird jeder Molkereifachmann einwandsfrei bezeugen können, daß die Molkereien durch den Butterzukauf keinen Verdienst erzielen. Wie schon gesagt, sind die Beweggründe die, sich eine stete Kundschaft zu erhalten, daß sie auch in der Zeit, wo die eigene Produktion größer ist, einen guten Absatz haben und ihre Butter nicht periodenweise auf den Engros-Markt bringen müssen, wo sie dann selbstverständlich, weil sie nicht stetig liefern, billigere Preise erhalten. Die Vermischung mit der eigenen Butter nahmen Bruhns und andere Molkereien deshalb vor, um erstens ein gleichmäßiges Produkt zu bekommen, da die Butter in ihrer Zusammensetzung je nach dem Futter verschieden und die Farbe nie gleichmäßig ist, zweitens um durch evtl. Salzen dem Geschmack des Publikums entgegen zu kommen, und drittens, um die Ware leichter zu formen. Es wird von dem Sachverständigen gesagt, durch den drei Wochen langen Transport wird die sibirische Butter alt und darf nicht mehr als frische Molkereibutter verkauft werden. Traurige Molkereien, ob im In- oder Auslande, die eine Butter liefern, die nach drei Wochen alt schmeckt, noch dazu, wenn sie für den Export gearbeitet ist, wo der Fabrikation eine ganz besondere Sorgfalt zugewandt werden muß. Der Aufdruck „Molkereibutter" soll eine grobe Täuschung sein. Wird die sibirische Butter denn nicht auch in der Molkerei hergestellt? Gewiß mit aller Akuratesse. B. in H. kauft die Milch von den Landwirten, fabriziert davon Butter in seiner Molkerei, gewinnt die Milch nicht von eigenen Kühen. Das Produkt verschiedener Molkereien vereinigt er und bringt sie in den Handel als Molkereibutter, das ist die Täuschung. In den Sommermonaten werden tausende von Pfunden Butter von Grossisten in den Eishäusern aufgestapelt, die in den Herbstmonaten an die Detaillisten verkauft werden, die sie als feine Molkereibutter in den Handel bringen. Die Ware ist, wenn sie für Lager gearbeitet ist, auch wirklich noch als fein zu verkaufen und wird mit demselben Preis bezahlt wie Butter, die frisch von den Molkereien geliefert wurde. Das Wort „frische Molkereibutter" kann nur auf die Qualität der Ware angewandt werden und nicht auf die Herstellungszeit. Eine Butter, die sich einen frischen, reinen Geschmack bewahrt, kann mit vollem Recht als frische Molkereibutter bezeichnet werden und wenn sie Monate alt ist. Wo bliebe da der Ansporn für die Molkereien, eine haltbare feinste Butter zu erzielen, wenn Butter, die drei Wochen alt ist, nicht mehr als frische Molkereibutter gehandelt werden dürfte. Soll festgestellt werden, wie alt die Ware ist, so muß ein Gesetz geschaffen werden, nach dem jedes Stückchen Butter, welches in den Handel gebracht wird, den Tag des Fabrikationsstempels in der Molkerei trägt. Dies ist aber vollständig überflüssig, denn durch die stete Verbesserung der Qualität der Butter, auch der ausländischen, ist auch der Geschmack des Publikums so herangebildet worden, daß es nur noch eine Butter kauft, die frisch und rein schmeckt, daß es selbst wohl zu taxieren versteht, was frische Molkereibutter und abschmeckende Molkereibutter ist, auch die heutigen hohen Preise nur für erstklassige Ware anlegt, und die Molkerei, die eine gute Ware führt, Absatz und Preise erzielt, ob die Butter in der Molkerei hier in Deutschland oder in der Molkerei in Sibirien, Dänemark oder Holland produziert wird.

Ein ganz anderes Bild würden derartige Gerichtsverhandlungen ergeben, wenn auch unparteiische Sachverständige aus den Molkereifachkreisen gehört würden.

W. Henning, Schwanebeck.

*) Anm. der Redaktion. Man vergleiche unsern Artikel in Nr. 10 „Wegen Verkaufs fremder mit eigener Produktion vermischter Butter als Molkereibutter", der mit dem Artikel im Hannoverschen Tageblatt, der dem Verfasser Anlaß zu seinen Ausführungen gibt, nahezu gleichlautend ist.

Häufiger Wechsel der Gehülfen.

I.

Mit großem Interesse habe ich den Sprechsaalartikel mit obiger Überschrift in Nr. 9 gelesen. Wohl ein Jeder, der eine längere Gehülfenzeit hinter sich hat, wird zugeben, daß ein Körnchen Wahrheit darin enthalten ist. Von vornherein sei zugestanden, daß es neben brauchbaren Molkereigehülfen auch solche gibt, welche diese Bezeichnung nicht verdienen. Jedoch liegt in vielen Fällen die Ursache tiefer. Oftmals ist eine mangelhafte Ausbildung in der Lehrzeit die Schuld, der junge Mann erhält nicht die richtige Anleitung, vielleicht ist er etwas schwer von Begriff, infolgedessen ist er nicht in der Lage, sich in der Lehrzeit, welche doch das Fundament sein soll, auf welchem sich später alles ausbaut, die notwendigen Kenntnisse zu sammeln. Leider wird vielfach der Lehrling als billige Arbeitskraft betrachtet. Nach beendeter Lehrzeit kehrt sich Niemand daran, ob der junge Mann auch die Qualifikation zum Gehülfen besitzt. Da heißt es, „Der Mohr hat seine Schuldigkeit getan, der Mohr kann gehen". Weiter will jeder Mensch anders behandelt sein; und dies ist gleichfalls ein Punkt, der in vielen Fällen nicht genügend beachtet wird. Vielfach wird der Gehülfe nur als Arbeitsmaschine betrachtet. In dieser Hinsicht konnte ich in meiner Gehülfenzeit, welche durch die ganzen neunziger Jahre sich erstreckte, trübe Erfahrungen sammeln. Einstmals wurde ich bei Antritt einer neuen Stellung mit einer langen Standrede begrüßt, deren Schluß lautete: „Also, wie gesagt, eine Widerrede dulde ich nicht; wenn ich zu Ihnen sage, springen Sie in den Brunnen, so haben Sie sofort hinein zu springen, und sage ich, klettern Sie aufs Dach, so haben Sie sofort das Dach zu besteigen." (Wörtlich.) Daß ein Gehülfe, der etwas Ehrgefühl besitzt, sich in einer solchen Stelle unbehaglich fühlt, vom Anfang an, braucht nicht Wunder zu nehmen. Zudem mußte man bis Mitte der Neunziger Jahre vielfach für ein Gehalt arbeiten, welches jetzt ein Lehrling verdient. Ein heizbares Zimmer habe ich in keiner Stellung vorgefunden, trotzdem in vielen Fällen mit wenig Kosten der Übelstand zu beheben war. Man sah eben nur zu oft in dem Gehülfen das notwendige Übel, welches mit in Kauf genommen werden mußte.

Heute hat sich Vieles geändert. Einesteils liegt dies daran, daß die Mehrzahl der Betriebsleiter selbst eine mehr oder weniger lange Gehülfenzeit hinter sich haben, andernfalls auch wohl daran, daß sich die sozialen Verhältnisse gebessert haben und naturgemäß von dieser Besserung auch das Molkereipersonal Nutzen gehabt hat.

Leider kann in vielen Fällen der Betriebsleiter letzteres von sich nicht behaupten; infolgedessen darf das Personal sich auch keinen Utopien hingeben. Jedoch sollte ein jeder Vorgesetzte dahin streben, sein Personal auch menschlich zu behandeln; in jedem Falle wird er Nutzen davon haben. Es kommen ja hin und wieder Fälle vor, in welchen dieses nicht der Fall ist; jedoch werden solche zu den Seltenheiten gehören.

Vor 7 Jahren bekam ich auf ein Inserat einen Gehülfen, welcher von seinen beiden letzten Stellungen überhaupt kein Zeugnis aufweisen konnte. Auf meine Frage wurde mir von beiden Seiten geantwortet, daß der junge Mann total unbrauchbar und verdorben sei. Derselbe ist bei mir 2 Jahre gewesen und ich kann wohl behaupten, daß ich einen fleißigeren, bescheideneren und willigeren Gehülfen nicht wieder bekomme; ich war mit demselben außerordentlich zufrieden.

Weshalb war man mit ihm auf den vorherigen beiden Stellen nicht fertig geworden? Weil man ihn nicht zu behandeln verstand. Man weiß eben gar zu oft nicht, daß ein jeder individuell anders geartet, also auch anders genommen sein will; mancher lernt dieses niemals, mancher will es nicht lernen, weil starrer Egoismus das Hindernis ist.

Sehr viel ließe sich über dieses Thema noch schreiben. Die Quintessenz ist und bleibt, daß man von beiden Seiten bemüht und darauf bedacht ist, seine Pflicht und Schuldigkeit zu tun; denn Einseitigkeit schadet auch hierbei ebenso, wie in allen anderen Sachen.

E. H. in T. (69

II.

Der Sprechsaalartikel über dieses Thema in der Nummer 9 der Molkerei-Zeitung enthält leider manche bittere Wahrheit, wenngleich ja auch in der neuesten Zeit inbezug auf die Schlafstätten der Molkereigehülfen sich an vielen Stellen ein nicht zu unterschätzender Umschwung zum Bessern bemerkbar gemacht hat. Immerhin sind aber hier und da die Verhältnisse noch recht traurige, sehr der Verbesserung bedürftige. Es ist aber nicht allein die „Wohnungsfrage", welche die Gehülfen zum häufigen Stellenwechsel zwingt, sondern vielfach auch die „Magenfrage. Die jungen, in der Mehrzahl noch im körperlichen Wachstum begriffenen Gehülfen verlangen — und das mit gutem Recht — eine gute, kräftige und vor allen Dingen reichliche Beköstigung. Aber auch hier mangelt es noch verschiedentlich. Unser Fach bringt es ja nun einmal mit sich, daß man des Morgens schon in aller Frühe auf seinem Posten sein muß. Da finde ich es geradezu unverständlich, wenn man die Gehülfen, wie es leider gar nicht so selten vorkommt, 2—3 Stunden und noch länger mitunter auf die erste Morgenkost warten läßt. Auf einigen Stellen will man dadurch das Frühstück sparen. Ist es da noch verwunderlich, wenn bei so schmaler und karger Kost mancher Gehülfe vorzeitig seinen Koffer packt, um anderswo sein Glück zu versuchen? Ein Gehülfe, der mit Lust, Liebe und Verständnis arbeiten soll, der kann auch eine anständige Beköstigung verlangen. Man sollte dem Molkereipersonal spätestens eine Stunde nach dem Beginn der Arbeit Zeit zum Kaffeetrinken geben, auch dafür sorgen, daß es später ein richtiges Frühstück erhält. Strebsame und tüchtige Gehülfen werden dies durch erhöhten Arbeitseifer lohnen, während im entgegengesetzten Falle das Personal leicht zu Trägheit und Faulheit geneigt ist, auch vielfach das nicht leisten kann, was von ihm verlangt wird.

Daß auch durch gute liebevolle Behandlung die Gehülfen länger auf ihrem Posten ausharren, als es sonst der Fall sein würde, ist wohl selbstverständlich. Man soll eben in seinem Personal nicht nur die Untergebenen, sondern in erster Linie seine Mitarbeiter erblicken. Aber ganz so weit haben wir es noch nicht gebracht. Wie leicht fühlt sich ein junger, arbeitswilliger, aber in einzelnen Punkten noch etwas unerfahrener Gehülfe durch die harte und schroffe Tonart seines Prinzipals, von dem er niemals ein freundliches aufmunterndes oder gar anerkennendes Wort zu hören bekommt, verletzt und kündigt infolgedessen seinen Dienst. Durch Milde, Güte und taktvolle Aufklärungen erreicht man in den meisten

Fällen mehr als durch erregte Auftritte. Wer daher sein Personal, mit velchem er sonst zufrieden ist, möglichst lange behalten will, der mache ihm einen Dienst so angenehm, wie es nur irgendwie möglich ist, gönne ihm uch die nötige Ruhe in einem menschenwürdigen Schlafzimmer und gebe hm gut und reichlich zu essen und zu trinken. Das wird das Pflichtgefühl n jeder Weise steigern und die Arbeit geht noch einmal so gut von statten. Schließlich wird man, wenn einmal doch die Scheidestunde schlagen sollte, m besten gegenseitigen Einvernehmen auseinandergehen.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Reinigung der Abwässer durch Berieselung. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 7.)

In hiesiger Molkerei-Genossenschaft, welche seit 15 Jahren besteht, haben wir bis vor einigen Jahren die Abwässer der Molkerei in eine das Molkereigrundstück abgrenzende Wiese geleitet in der Weise, daß das Wasser, welches in der Molkerei verbraucht wurde, den größten Teil der Wiese berieselte. Dieses Verfahren ging in den ersten Jahren des Betriebes ganz außerordentlich gut. Der Besitzer der Wiese war sehr zufrieden, weil r dieselbe im Sommer 5—6 mal mähen konnte. Aber mit der Zeit wurde ie Berieselung, welche in den ersten Jahren sehr sorgfältig und korrekt urchgeführt wurde, mit ziemlicher Gleichgültigkeit behandelt. Die Folge avon war, daß sich an vielen Stellen kahle Flecken bildeten, wo die Grasarbe bald zu Grunde ging und Unkraut emporwucherte. Im Sommer ammelte sich an diesen Stellen der Schlamm an, welcher an warmen Tagen ehr starken Geruch verbreitete. Der Besitzer ließ im Spätsommer sein Vieh uf der Wiese weiden. Da die Wiese zuletzt aber bis zur Hälfte eine Schlammgrube bildete, und er auch von einem Verwandten, einem prakt. Tierarzt, auf die Gefährlichkeit der in der Luft umherschwirrenden, im Schlamm ausgebrüteten Bazillen aufmerksam gemacht wurde, da begann er Wiesenbesitzer für sein Vieh zu fürchten. Und so erklärte er dem Vorstand, daß er das Molkereiwasser, welches er 13 Jahre lang gehabt hatte, mit Rücksicht auf die Möglichkeit einer Bazillenübertragung auf sein Vieh icht mehr abnehmen wolle. Es wurden jetzt Drainröhren durch das Molkereigrundstück gelegt nach einer anderen Wiese, welche an die erstere renzte. Da die jetzige Wiese sich infolge ihres ungünstigen Terrains nicht ut zur Wasserberieselung eignete, ließ der Eigentümer das Wasser kurzer Hand in einen quer durch die Wiese gehenden Graben laufen, von wo es ann weiter in einen Bach lief. Aber jetzt hatte die Bazillenfurcht schon o um sich gegriffen, daß sämtliche Bachanlieger gegen die Verseuchung des Baches protestierten und mit Klage drohten. Die Molkerei kam somit n eine recht üble Lage, denn keiner wollte das Wasser abnehmen, und ein Molkereibetrieb ohne Wasser ist doch nicht gut denkbar. In dieser heiklen Situation stellte der Vorstand in der Generalversammlung den Antrag auf Liquidation der Genossenschaft. Dieses half sofort; die bisher widerspenstigen Genossen gaben sogleich die bestimmte Erklärung ab, das Wasser er Molkerei abnehmen zu wollen, unter der Voraussetzung, daß es zuerst wecks Reinigung von Schlamm über ein Rieselfeld geleitet würde. Die Molkerei kaufte dann einen Teil des früheren Berieselungsfeldes an, ließ ings umher einen Damm aufwerfen und das ganze dann zwecks gleichmäßiger Berieselung nivellieren. Dann verpachtete die Genossenschaft die Rieselwiese unter der ausdrücklichen Bedingung, daß dieselbe nicht als Viehweide benutzt werden dürfe. Durch das Pachtgeld wurden die Zinsen fürs Kapital und Ausgaben reichlich gedeckt.

Vor der Mündung der Drainröhren aufs Rieselfeld sind zwei Schlammkasten eingebaut, worin schon der meiste Schlamm abgelagert wird. Zwecks besserer Desinfektion geben wir in den Schlammkasten dann und wann etwas Löschkalk. Der Schlamm wird von Zeit zu Zeit aus dem Sammelkasten entfernt. Wenn das Wasser so richtig verteilt wird aufs Rieselfeld, ließt es sehr klar durch den Graben ab. Im Sommer bei trockener Witterung kommt nicht einmal Wasser im Graben zum Vorschein. Trotzdem die oben beschriebene Methode jetzt schon einige Jahre angewandt wurde, habe ch selbst im Sommer an sehr warmen Tagen nichts von üblen Gerüchen wahrgenommen.

Wie schon erwähnt, darf das Rieselfeld nicht als Viehweide benutzt werden, weil die Tiere leicht Löcher in den weichen feuchten Boden treten, wodurch die gleichmäßige Berieselung unmöglich gemacht wird.

Das Hauptaugenmerk bei der Benutzung von Rieselfeldern ist meines Erachtens auf die gleichmäßige Verteilung des Wassers zu richten. Nachdem zu Anfang der Berieselung der Boden, wie schon erwähnt, an vielen Stellen einer Schlammgrube glich, wo die Grasnarbe vollständig fehlte und nur Unkraut gedieh, war schon gleich im ersten Jahre der ordnungsmäßigen Benutzung die Narbe wieder da und das Unkraut verschwunden.

Alles in allem genommen, halte ich die Benutzung der Rieselfelder, wo es die örtlichen Verhältnisse gestatten, für eine recht geeignete Methode der Abwässerreinigung. Anders liegen ja selbstredend die Verhältnisse meistens bei städtischen Molkereien, wo kein Platz in der Nähe zu haben ist. Hier muß man dann schon Senkgruben einrichten oder eine der bekannten Kläranlagen wählen.

Bösch, Eggstedt.

Schwierigkeiten bei der Quarkfabrikation. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 9.)

I.

Allem Anschein nach hat, wenn der Bruch weich und grittelich ist und die Molke weiß aussieht, die Milch noch nicht den richtigen Säuregrad erreicht.

Ich bereite den Quark in folgender Weise. Die Milch wird auf 32 Grad C. angewärmt und mit etwa 10 Proz. Buttermilch angesäuert. Dann wird der Kessel zugedeckt, damit die Milch nicht abkühlt. Nach etwa 4—5 Stunden muß die Milch vollständig gedickt sein. Sie wird jetzt auf 40—45 Grad C. nachgewärmt, bis der Quark sich ganz gesetzt hat. Die Molke wird dann abgeschöpft, der Quark in die Säcke getan und trocken gepreßt.

Sollte die Milch in 5 Stunden nicht gedickt sein, so muß sie entsprechend höher angewärmt werden. Bei dem Nachwärmen darf zuerst nicht zu stark gerührt werden, da sonst der Bruch zerrührt wird.

Nach dieser Methode habe ich stets gearbeitet und der Quark ist mir nie mißlungen.

O. H. in F. (72

II.

Der Fragesteller macht über die Ansäuerung der Milch sowie über die Bearbeitung des Bruches keine Angaben, so daß eine genaue Beantwortung seiner Anfrage kaum möglich ist. Ich vermute gewiß mit Recht, daß die zu verquarkende Milch zu stark gesäuert oder daß der Bruch zu spät bearbeitet wird. Bei zu stark gesäuerter Milch, welche ein zu zeitiges Dickwerden bedingt, ist die Bearbeitung des Bruches überhaupt nicht möglich,

selbst wenn bis auf 45 Grad C. und darüber hinaus nachgewärmt wird. Ich möchte nun zu folgender Arbeitsweise raten, welche sich bei mir durchaus bewährt hat.

Die Milch wird nach dem Zentrifugieren auf 38 bis 40 Grad C. angewärmt. Ein Säurezusatz ist in der kalten Jahreszeit unerläßlich und muß derselbe je nach der Beschaffenheit der Milch 6 bis 10 Proz. betragen. Am besten benützt man dazu Magermilch vom vorhergehenden Tage, welche eine gleichmäßig zusammenhängende dicke Masse bilden muß. Nach etwa 5 bis 7 Stunden wird die Milch genügend dick sein, um an die Bearbeitung des Bruches herantreten zu können. Zuerst ziehe man mit der Käsekelle um, natürlich ganz behutsam, damit der Bruch nicht zerschlagen wird. Man läßt denselben dann etwa 10 Minuten stehen und zieht zum zweiten Male langsam um. Erst am Schluß rührt man etwas kräftiger. Nach dieser Arbeitsweise wird sich die Molke klar abscheiden und der Quark ohne Nachwärmen die gewünschte Konsistenz erhalten.

Das Gelingen eines tadellosen Produktes bei der Quarkfabrikation wie bei den verschiedenen Käsesorten hängt im übrigen von der Geschicklichkeit und Erfahrung des Käsers ab und lassen sich auf dem Papier genaue Angaben nicht machen. Raffelt, Breslau.

III.

Auch mir ist es während meiner langjährigen Praxis öfter (und zwar immer zu Winterszeit) passiert, daß der Bruch kleinkörnig, sauer und weich ausfiel. Um den Fehler abzustellen, habe ich umwechselnd mit Molken, Buttermilch oder saurer Magermilch angesäuert, aber es half alles nichts. Nun stellte ich mich eines Tages eine Stunde vor dem üblichen Abbrühren an die Käsewanne, um die Ursache des schlechten Produktes herauszufinden. Nach etwa 10 Minuten fing die Milch an zu dicken, ich wartete noch 5 Minuten und rührte dann wie immer um und hatte ein tadelloses Produkt. Nun war mir die Ursache klar: die Milch hatte zu lange gestanden und war übersauert, daher der weiche lose Bruch und der gallenbittere Geschmack desselben.

Es kommt also darauf an, den Bruch rechtzeitig zu verrühren, um eine Übersäuerung zu vermeiden; dann wird man stets einen schönen, festen Quark erhalten. Um nun nicht immer, wie man sagt, auf der „Lauer" stehen zu brauchen, habe ich später die Milch nur auf 30 Grad C. angewärmt und gar nicht mehr angesäuert. Am andern Morgen war die Milch dann immer passend dick und sauer geworden, und ich konnte stets ein tadelloses Produkt gewinnen, auch im Winter. G. M. in H. (74

IV.

Auf meiner früheren Stelle hatte ich bei der Quarkbereitung ähnliche Schwierigkeiten, und zwar auch in der kalten Jahreszeit. Ich habe daraufhin folgendes beobachtet.

Nachdem die Milch vorgewärmt ist, muß der Kessel zugedeckt werden. Der dazu erforderliche Deckel war in der fraglichen Molkerei aber nicht vorhanden. Die Milch kühlte sich deshalb zu stark ab und wenn die Zeit des Nachwärmens herankam, glaubte man geronnene Buttermilch im Kessel zu haben. Wärmten wir diese durch die Abkühlung so schlecht geronnene Milch dann wieder an, so hatten wir einen ganz weichen Bruch ohne Zusammenhang. Nachdem dann aber der Quarkkessel nach dem Vorwärmen der Milch sofort zugedeckt und somit die Abkühlung der Milch vermieden wurde, sind die betreffenden Mängel nicht mehr aufgetreten. W. M. in W. (75

V.

Das Mißlingen des Quarkes kann verschiedene Ursachen haben. Jedenfalls scheint ein Säuerungsfehler vorzuliegen. Die weiche Konsistenz des Bruches, sowie die weiße Färbung der Molken entstehen meistens, wenn die Milch bei Beginn des Nachwärmens nicht genügend gesäuert oder wenn sie übersauer geworden ist. Letztere Fehler kommen jedoch im Winter wohl nur selten, im Sommer aber sehr oft vor. Ferner kann man den Fehler beobachten, wenn die Milch vorher auf hohe Temperaturen erwärmt wurde. Auch eine ungleiche Erwärmung kann Schaden bringen. In einem mir bekannten Falle war aus irgend einer Ursache das Dampfventil der Käsewanne undicht geworden, hierdurch wurden die an den Wandungen derselben befindlichen Milchteile ständig auf höhere Temperatur gebracht. Der in dieser Wanne hergestellte Quark war weich und schmierig, wurde jedoch wieder normal, als der Fehler abgestellt wurde.

Oftmals wird die Milch, um sie regelrecht sauer zu bekommen, mit einem mehr oder weniger großen Quantum saurer Molken versetzt, auch hierdurch kann eine minderwertige Qualität hervorgerufen werden. Am besten verfährt man in den Wintermonaten, wenn man der Milch 5—6 Proz. gut saure Mager- oder Buttermilch zusetzt, auf 30—33 Grad C. anwärmt und die Wannen dann mittelst Holzdeckeln verschließt. Die Magermilch wird dann bis zum Nachmittag in hinreichender Weise gesäuert sein, um mit dem Nachwärmen beginnen zu können. Mit dem Verziehen bzw. dem Verrühren des Bruches beginnt man, wenn am Rande der Wanne die Molke anfängt, sich auszuscheiden. Das Verrühren muß langsam und behutsam gemacht werden, dann wird man stets ein gutes Produkt erhalten. H. H. in T. (76

Handelsteil.

Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Molkerei-Produkten und deren Ersatzmitteln im Jahre 1909.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
a. Butter.			
440 457 Doppelzentner davon aus		2101 Doppelzentner[1] davon nach	
Holland	168 707	Schweiz	770
Rußland	178 248		
Dänemark	58 671		
Österreich-Ungarn	13 658		
b. Butterschmalz.			
7218 Doppelzentner davon aus			
Österreich-Ungarn	7 136		

[1]) In dieser Zahl ist die geringe Ausfuhr von Butterschmalz mit enthalten.

a. und b. zusammen.

Einfuhr			Ausfuhr		
Im Jahre	1909	447 675 Doppelztr.	Im Jahre	1909	2 101 Doppelztr.
„ „	1908	345 137 „	„ „	1908	2 211 „
„ „	1907	395 354 „	„ „	1907	2 465 „
„ „	1906	375 087 „	„ „	1906	4 402 „
„ „	1905	369 369 „	„ „	1905	8 440 „
„ „	1904	343 396 „	„ „	1904	8 013 „
„ „	1903	242 936 „	„ „	1903	12 684 „
„ „	1902	166 895 „	„ „	1902	22 038 „
„ „	1901	180 079 „	„ „	1901	24 664 „
„ „	1900	166 359 „	„ „	1900	25 372 „
Wert d. Einfuhr	1909	96 214 000 Mk.	Wert d. Ausfuhr	1909	474 000 Mk.
„ „ „	1908	74 099 000 „	„ „ „	1908	460 000 „
„ „ „	1907	77 906 000 „	„ „ „	1907	564 000 „
„ „ „	1906	68 610 000 „	„ „ „	1906	980 000 „
„ „ „	1905	68 556 000 „	„ „ „	1905	1 886 000 „
„ „ „	1904	61 330 000 „	„ „ „	1904	1 760 000 „
„ „ „	1903	43 400 000 „	„ „ „	1903	2 800 000 „
„ „ „	1902	28 400 000 „	„ „ „	1902	5 000 000 „
„ „ „	1901	29 000 000 „	„ „ „	1901	5 300 000 „
„ „ „	1900	25 500 000 „	„ „ „	1900	5 500 000 „

c. Margarine und Oleomargarine.

Einfuhr	Ausfuhr
953 Doppelzentner	5251 Doppelzentner
Wert der Einfuhr 105 000 Mk.	Wert der Ausfuhr 383 000 Mk.

d. Hartkäse.

190 945 Doppelzentner davon aus		2860 Doppelzentner davon nach	
Niederlande	134 410	Italien	1727
Schweiz	49 848		
Italien	4 349		

e. Weichkäse.

19 035 Doppelzentner davon aus		7878 Doppelzentner davon nach	
Frankreich	13 838	Frankreich	2 911
Niederlande	1 484	Schweiz	4 154
Österreich-Ungarn	1 682		
Italien	1 110		

d. und e. zusammen.[2]

Einfuhr			Ausfuhr		
Im Jahre	1909	209 980 Doppelztr.	Im Jahre	1909	10 738 Doppelztr.
„ „	1908	207 245 „	„ „	1908	15 302 „
„ „	1907	203 032 „	„ „	1907	13 117 „
„ „	1906	218 506 „	„ „	1906	11 928 „
„ „	1905	202 748 „	„ „	1905	12 022 „
„ „	1904	180 306 „	„ „	1904	11 784 „
„ „	1903	162 654 „	„ „	1903	12 762 „
„ „	1902	159 065 „	„ „	1902	14 152 „
„ „	1901	166 687 „	„ „	1901	14 568 „
„ „	1900	166 421 „	„ „	1900	11 624 „
Wert d. Einfuhr	1909	29 491 000 Mk.	Wert d. Ausfuhr	1909	1 176 000 Mk.
„ „ „	1908	29 175 000 „	„ „ „	1908	1 729 090 „
„ „ „	1907	28 397 000 „	„ „ „	1907	1 367 000 „
„ „ „	1906	30 250 000 „	„ „ „	1906	1 330 000 „
„ „ „	1905	27 574 000 „	„ „ „	1905	1 346 000 „
„ „ „	1904	24 341 000 „	„ „ „	1904	1 070 000 „
„ „ „	1903	22 609 000 „	„ „ „	1903	1 160 000 „
„ „ „	1902	21 100 000 „	„ „ „	1902	1 200 700 „
„ „ „	1901	21 300 000 „	„ „ „	1901	1 200 000 „
„ „ „	1900	21 300 000 „	„ „ „	1900	1 000 000 „

f. Frische Milch.

389 762 Doppelzentner davon aus		64 861 Doppelzentner. davon nach	
Dänemark	138 161	Österreich-Ungarn	55 870
Schweiz	116 960	Schweiz	7 521
Österreich-Ungarn	64 255		
Rußland in Europa	44 653		
Frankreich	25 699		

g. Rahm.

135 797 Doppelzentner davon aus		76 Doppelzentner
Dänemark	108 673	
Rußland in Europa	19 681	
Schweden	6 819	

f. und g. zusammen.

Einfuhr			Ausfuhr		
Im Jahre	1909	525 559 Doppelztr.	Im Jahre	1909	64 937 Doppelztr.
„ „	1908	547 534 „	„ „	1908	71 707 „
„ „	1907	501 798 „	„ „	1907	65 128 „
„ „	1906	394 706 „	„ „	1906	72 540 „
„ „	1905	336 354 „	„ „	1905	67 593 „
„ „	1904	252 432 „	„ „	1904	66 188 „
„ „	1903	223 914 „	„ „	1903	73 914 „
Wert d. Einfuhr	1909	22 705 000 Mk.	Wert d. Ausfuhr	1909	1 004 000 Mk.
„ „ „	1908	19 533 000 „	„ „ „	1908	1 014 000 „
„ „ „	1907	16 591 000 „	„ „ „	1907	722 000 „
„ „ „	1906	13 100 000 „	„ „ „	1906	629 000 „
„ „ „	1905	3 364 000 „	„ „ „	1905	676 000 „
„ „ „	1904	2 524 000 „	„ „ „	1904	662 000 „
„ „ „	1903	2 463 000 „	„ „ „	1903	813 000 „

h. Kondensierte Milch.

208 Doppelzentner davon aus		51 855 Doppelzentner davon nach	
Schweiz	179	Großbritannien	16 170
		Brasilien	5 971
		China	2 083
		Brit. Indien	3 744
		Brit. Malaka	4 885
		Niederl. Indien	3 076

[2]) Hart- und Weichkäse werden in den amtlichen Nachweisen des auswärtigen Handels erst seit dem Jahre 1907 getrennt aufgeführt, ebenso Rahm und Milch.

Im Jahre 1908	227	Doppelztr.		Im Jahre 1908	46 507	Doppelztr.
„ „ 1907	262	„		„ „ 1907	40 961	„
„ „ 1906	413	„		„ „ 1906	48 901	„
„ „ 1905	438	„		„ „ 1905	49 495	„
„ „ 1904	367	„		„ „ 1904	38 033	„
„ „ 1903	250	„		„ „ 1903	41 644	„
Wert der Einfuhr 1909	11 000	Mk.		Wert d. Ausfuhr 1909	3 428 000	Mk.
„ „ „ 1908	12 000	„		„ „ „ 1908	2 372 000	„
„ „ „ 1907	21 000	„		„ „ „ 1907	3 686 000	„
„ „ „ 1906	33 000	„		„ „ „ 1906	4 005 000	„
„ „ „ 1905	35 000	„		„ „ „ 1905	4 455 000	„
„ „ „ 1904	29 000	„		„ „ „ 1904	3 423 000	„
„ „ „ 1903	20 000	„		„ „ „ 1903	3 748 000	„

Zusammenstellung der Werte für 1909.

	Einfuhr.	Ausfuhr.
a) Butter . . . / b) Butterschmalz	96,2 Millionen Mk.	0,5 Millionen Mk.
c) Margarine .	0,1 „ „	0,4 „ „
d) Hartkäse . . / e) Weichkäse . .	29,5 „ „	1,2 „ „
f) Milch . . .	5,1 „ „	1,0 „ „
g) Rahm . . .	17,7 „ „	0,0 „ „
h) kondens. Milch	— „ „	3,4 „ „
zusammen . .	141,6 Millionen Mk.	6,5 Millionen Mk.
Im Jahre 1908	119,8 Millionen Mk.	5,9 Millionen Mk.
„ „ 1907	122,9 „ „	6,7 „ „
„ „ 1906	111,0 „ „	7,9 „ „
„ „ 1905	99,7 „ „	8,4 „ „
„ „ 1904	88,5 „ „	6,8 „ „
„ „ 1903	66,2 „ „	8,5 „ „
„ „ 1902	50,8 „ „	9,7 „ „
„ „ 1901	50,8 „ „	9,9 „ „
„ „ 1900	48,6 „ „	9,5 „ „
„ „ 1899	40,6 „ „	9,4 „ „
„ „ 1898	35,4 „ „	9,3 „ „
„ „ 1897	31,3 „ „	11,5 „ „
„ „ 1896	25,7 „ „	16,5 „ „

Die Einfuhr überstieg die Ausfuhr dem Werte nach

im Jahre 1896	um 9,2	Millionen Mk.
„ „ 1897	„ 19,8	„ „
„ „ 1898	„ 26,1	„ „
„ „ 1899	„ 31,2	„ „
„ „ 1900	„ 39,1	„ „
„ „ 1901	„ 40,9	„ „
„ „ 1902	„ 40,3	„ „
„ „ 1903	„ 57,7	„ „
„ „ 1904	„ 81,7	„ „
„ „ 1905	„ 91,3	„ „
„ „ 1906	„ 103,1	„ „
„ „ 1907	„ 116,2	„ „
„ „ 1908	„ 113,9	„ „
„ „ 1909	„ 135,1	„ „

Briefkasten.

B. schl. G. Die Butter ist in Geruch, Farbe, Konsistenz und Bearbeitung gut, in Geschmack matt und charakterlos. Ausgesprochene Fehler besitzt die Butter nicht, aber sie kann auf keinen Fall als „allerfeinste Tafelbutter“ angesprochen werden; sie verdient noch nicht einmal die Bezeichnung „fein“, es ist eben nur eine gute Durchschnittsware.

H. in D. Ihr Dinstverhältnis war mit dem 1. Januar d. Js. ordnungsmäßig beendet. Es kommt nun ganz darauf an, ob Sie für die Zeit nachher aufs Neue fest engagiert waren. Weder aus Ihren Mitteilungen, noch aus den eingesandten Briefabschriften ist in dieser Beziehung etwas bestimmtes zu entnehmen. Ihr Chef wird jedenfalls behaupten, daß Sie nach dem ersten Januar nicht mehr in fester Stellung, sondern nur widerruflich beschäftigt wurden. Für eine etwaige Klage ist das Gewerbegericht zuständig, falls ein solches dort besteht, sonst das Amtsgericht. (182

Molkerei S. Jeder Betriebsleiter einer Genossenschaftsmolkerei zählt hinsichtlich der Lohnnachweisung für die Berufsgenossenschaft zu den technischen Betriebsbeamten, auch wenn er täglich nur drei Stunden im Betriebe tätig ist. Es ist anzunehmen, daß er auch während weiterer Stunden die Aufsicht und Verantwortung für den ganzen Betrieb hat. Unseres Erachtens werden Sie nicht damit durchkommen, wenn Sie für den Betriebsleiter nur einen Teil des Gehaltes in der Lohnnachweisung angeben wollen. (196

Fr. W. in Sch. Ihre Butter ist in Geruch gut, in Geschmack speckig und brandig (die eine anscheinend ältere Probe etwas stärker als die andere), in Konsistenz kurz und trocken, Aussehen gut. Trotz der Fehler kann die Butter noch als mittelgute Ware gelten. Immerhin sind die Klagen Ihrer Abnehmer berechtigt. Der Konsistenzfehler wird wahrscheinlich durch die Fütterung des Milchviehs verursacht sein. Der Geschmacksfehler ist anscheinend eine Folge falscher Behandlung bzw. schlechter Aufbewahrung des Rahms; wir vermuten, daß Ihre Rahmstube hinsichtlich Reinheit der Luft den Ansprüchen nicht genügt. Ferner ist das Abkühlen des Rahms nach dem Verlassen der Zentrifuge auf nur 16 bis 18 Grad C. durchaus unzureichend; der Rahm sollte auf mindestens 10 Grad C. abgekühlt und vor der Ansäuerung einige Stunden auf dieser niedrigen Temperatur gehalten werden.

M. G. in K. Nach dem Gesetze ist das Zeugnis „beim Abgange“ zu fordern. Nach allgemeiner Praxis erlischt das Recht auf ein Zeugnis aber nicht, wenn es einige Zeit nachher gefordert wird. Haben Sie nun Ihren Anspruch bald nach dem Abgange geltend gemacht, so können Sie auch heute, zwei Jahre nach dem Abgange, noch mit Aussicht auf Erfolg klagen. — Das Zeugnis Ihrer letzten Stellung war auf Ihr Verlangen auch auf Führung und Leistungen auszudehnen. Da Sie dies in Güte nicht erreichen können, so müssen Sie klagen, können Ihren letzten Chef auch dafür haftbar machen, wenn Sie wegen des fehlenden Zeugnisses stellenlos waren. (231

A. H. in W. Eine Broschüre über die Verwertung der Magermilch durch Schweinemast gibt es nicht. Daß die Agenten der Handzentrifugenfabriken den Wert der süßen Magermilch als Schweinefutter ungebührlich herausstreichen, und sich manche Landwirte von diesen wortgewandten Herren zum Kauf einer Handzentrifuge bereden lassen, ist leider nur zu wahr. Es läßt sich aber nur wenig dagegen machen. — Ob Sie Mennige zum Anstreichen von Holzgeräten benutzen dürfen? Aber warum sollten Sie das nicht? Machen Sie ruhig einen Versuch. (223

B. A. Es ist uns mit dem besten Willen nicht möglich, Ihre Einsendung über das Lehrlingswesen zu einem druckfähigen Artikel umzuarbeiten. Übrigens ist das genannte Thema schon so oft und eingehend in der milchwirtschaftlichen Fachpresse behandelt worden, daß wir es für überflüssig halten, dasselbe schon jetzt wieder anzuschneiden, zumal irgend welcher neue Gesichtspunkt in Ihrem Artikel nicht enthalten ist. (1640

P. H. Eine Fachzeitschrift für Dampfwäscherei erscheint im Verlage von O. Kellerborn in Göttingen. Wenden Sie sich nach dort. (236

Molkerei Gr. T. Die Kündigung mußte bis Ende des Jahres 1909 in den Besitz des Vorstandes gelangt sein. Da sie aber erst am 1. Januar 1910 eingetroffen, kann der Austritt des Genossen erst am 31. Dezember 1911 erfolgen. — Das Statut ist maßgebend. Wenn aber von keiner Seite Widerspruch erfolgt, so kann die Generalversammlung auch einen anderen Verteilungsmodus beschließen. Der Beschluß muß aber einstimmig gefaßt werden. (233

Molkerei N. Das Inhaltsverzeichnis am Jahresschluß erscheint nach wie vor. Dagegen werden Einbanddecken nicht ausgegeben. Sie können sich also den Jahrgang ganz nach Belieben ein- oder zweibändig herstellen lassen.

Molkerei B. Nachdem der Vertrag abgeschlossen ist, können Sie nichts anderes tun, als streng darauf zu halten, daß neue Sendung immer erst nach erfolgter Bezahlung der vorherigen abgeht. Zu einem einseitigen Rücktritt vom Vertrage gibt Ihnen die schlechte Kredit-Auskunft kein Recht. Ein solches Recht besteht nur, wenn nach dem Abschlusse des Vertrages in den Vermögensverhältnissen des Käufers eine wesentliche Verschlechterung eintritt. (§ 321 B.G.B.) Daß aber die Vermögensverhältnisse schlecht sind, hätten Sie auch schon vor dem Abschlusse durch rechtzeitige Einholung einer Auskunft erfahren können. (241

H. M. in F. Sie geben selbst zu, daß der Vertrag seit 1908 nicht mehr ausdrücklich verlängert wurde. Auf eine diesbezügliche Anregung der Molkerei haben Sie nichts erwidert, sondern die Verbindung ist immer stillschweigend fortgesetzt. Ein Vertrag bestand daher nicht und deshalb konnten die Lieferungen auch jederzeit ohne vorherige Kündigung eingestellt werden. (204

H. K. in J. Wenn Sie im Anschluß an die von der Landesversicherungsanstalt gewährte Kur durch ärztliches Attest Ihre fernere Erwerbsunfähigkeit nachweisen können, so muß eine Klage Erfolg haben. Dieselbe ist gegen die Gemeindekrankenkasse des Kreises St. zu richten und beim Landratsamt des Kreises St. einzureichen. (207

O. B. in N. Welche Forderung Sie für Ihre Schrotmühle stellen dürfen, wissen wir nicht. Wenden Sie sich an die Fabrik, die Ihre Mühle geliefert hat; die wird Ihnen genau sagen, was eine neue Schrotmühle kostet. (224

Molkerei G. In Preußen haben die Regierungspräsidenten das Recht, den Straßenverkauf der Milch an den Sonn- und Festtagen ununterbrochen für die Zeit von morgens 5 bis nachmittags 1 Uhr, also auch für die Zeit des Hauptgottesdienstes zuzulassen. Näheres hierüber können Sie im Molkerei-Kalender 1910 S. 18 nachlesen. (214

H. in O. Gewöhnliche Sahne soll 18—20, Schlagsahne ca. 35 Proz. Fett enthalten. — Reinigen Sie die Zinnkübel gründlich und stellen Sie dieselben in einen trockenen Raum. Dann werden sie in den paar Wochen gewiß nicht rosten. (212

A. X. Wenn der Landwirt, mit dem Sie einen Milchlieferungsvertrag abgeschlossen haben, seinen Hof verkauft und der Nachfolger nun die Milchlieferung eingestellt hat, so können Sie den Vorbesitzer des Hofes für den Schaden haftbar machen. Denn der Verkauf des Hofes entbindet ihn nicht von der Verpflichtung, für die Fortdauer der kontraktlichen Milchlieferung zu sorgen. (220

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

2. Februar. Ia **130—133/35** ℳ, IIa **130—133** ℳ, IIIa **125—130** ℳ, abfallende **119—120** ℳ. **Tendenz:** fest.

29. Jan. Ia **128—130 Mk.**, IIa **126—128 Mk.**, IIIa **120—127 Mk.**, abfallende **115—120 Mk.** Tendenz: fester.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Januar 1910.

Berlin: 128 128 128 128 128 128 130 130 ℳ. Monats-Durchschnitt: 128,50 ℳ (1909: 110,11 ℳ).
Auktionen: 124,40 125,70 126,80 131,23 ℳ. Monats-Durchschnitt: 127,04 ℳ (1909: 109,52 ℳ).
Hamburg: 136 137 140 142 ℳ. Monats-Durchschnitt: 138,75 ℳ (1909: 113,75 ℳ).
Auktionen: 125,52 127,99 131,62 133,15 ℳ. Monats-Durchschnitt: 129,57 ℳ (1909: 112,52 ℳ).

In der in der Mittwochsnummer enthaltenen Zusammenstellung sind einige Irrtümer enthalten, die hiermit berichtigt werden.

Kopenhagen, 3. Februar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 108 Kronen (ca. 121,50 Mk.). Tendenz: ruhig.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 5 ℳ höher.

Hamburg, 4. Februar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **141—147** ℳ, IIa **132 bis 136** ℳ. Tendenz: fest.

Kaufbeuren, 3. Februar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 112 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 3. Februar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Trotz der Preiserhöhung herrscht ferner gute Meinung vor und finden die Eingänge auch von feinster Butter schlankes Unterkommen. Zweite Qualitäten sind knapp und stark begehrt. Preise unverändert.

Berlin, 3. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 118—120 Mk., abfallende 115 bis 118 Mk.

Berlin, 2. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Durch weiter stark erhöhte Preisforderungen vom Ausland befestigte sich die hiesige Stimmung noch mehr und war die Nachfrage nach allen Qualitäten Hofbutter wieder eine recht rege. Da die Zufuhren jedoch nur klein waren und kaum für den Bedarf ausreichten, fanden solche zu höheren Preisen willig Nehmer.

Berlin, 2. Februar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Sibirische Butter, die nur in kleinen Mengen zugeführt wurde, konnte in allen Qualitäten schlank begeben werden. Die Preise in Sibirien steigen zusehends, so daß ein Bezug von dort ganz unmöglich werden wird. In Anbetracht dessen, wurde die heutige Notiz für inländische Butter heute um 5 Mk. erhöht, doch dürfte dieselbe am Sonnabend unverändert bleiben. Erzielt wurde für russische und sibirische Butter 120—130 Mk.

Hamburg, 3. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die neue Woche eröffnete wiederum in sehr fester Haltung. Kopenhagen forderte unerhört hohe Preise. Die deutschen Händler glaubten diesem Beispiel folgen zu müssen; in diesem Bestreben wurden sie unterstützt durch die kolossale Knappheit in sibirischer Butter. Seit gestern wird von Kopenhagen abgewinkt und zum Rückzug geblasen. England scheint neuerdings mit Einkäufen in Kopenhagen zurückhaltender zu sein. Hoffentlich fällt die Reaktion dieses Jahr nicht ebenso kraß aus, wie im Jahre 1908.

Hildesheim, 4. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die ungewöhnlich hohen Forderungen des Auslandes haben auch hier die Preise weiter getrieben, und wenn heute auch noch die Zufuhren schlank geräumt werden, so legt man sich doch große Zurückhaltung auf.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 129—132 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 2. Februar. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 136 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 130—134 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 118—122 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: steigend.

Leipzig, 3. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Nachdem die Berichte von den ausländischen Märkten weitere Preissteigerungen melden, befestigte sich die Stimmung auf den inländischen Plätzen ebenfalls und Preise verfolgen eine steigende Richtung, die in einer Erhöhung von 5 Mk. in der Berichtswoche ihren Ausdruck fand.

Preise für feinste Tafelbutter 133—135 Mk., II. Sorten 125—130 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission) frei Leipzig.

Dresden, 2. Febr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Nachdem seit Anfang dieser Woche mit einer größeren Preissteigerung zu rechnen war, hat die Nachfrage wesentlich nachgelassen und wird sich das Geschäft sicherlich wieder vollständig abflauen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 139—— Mk., feinste 136—138 Mk., II. Qualität 132—135 Mk., III. Qualität 124 bis 128 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 3. Februar. Bericht von Gebr. Rößler. Die Nachfrage hat sich weiter gebessert. Unter dem Einfluß der ganz außergewöhnlichen Marktlage mußten die Preise erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 130—137 Mk., Ia 125 bis 129 Mk., IIa 122—124 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 2. Febr. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Der Begehr in allen Qualitäten war diese Woche äußerst lebhaft und mußten die Preise daher weiter anziehen, zumal das Ausland erhöhte Forderungen stellt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 124—126 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 3. Febr. Bericht von J. Themans Izoen. Freitag ist die Notierung auf 60 fl. gestiegen und wird für morgen eine weitere Erhöhung erwartet. Die sehr kleine Produktion und feinste Molkereibutter ließ sich flott an den Mann bringen, aber Käufer widerstreben doch sehr gegen die hohen Preise und kaufen nur für den dringendsten Bedarf. Die Produktion in Holland nimmt aber erst im März wieder zu. Nach billigerer Butter war die Nachfrage sehr lebhaft.

Käse.

Berlin, 3. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 3. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70 —— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 2. Febr. Auftrieb 3920 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 905 St.

Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 45—64 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 38—44 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 19—25 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—18 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; Preise höher; ausgesuchte Börge über Notiz.

Hannover, 3. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1046 Schweine Bezahlt wurde Klasse I, II, III 69—71 Mk., Klasse IV 67—69 Mk. Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 65—68 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht Handel: mittel.

Hamburg, 3. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1109 Stück. Preise: Schwere 68,00—69,00 Mk., leichte 68,00 bis 00,00 Mk., Sauen 58,00—66,00 Mk., Ferkel 62,00—67,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	2	15875	70 56	bis bis	61 49	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	3	1109	69	bis	62,50	20—24 % Tara	rege
Bremen	3	1166	70	bis	62	Schlachtgew.	—
Hannover	3	1046	71	bis	65	„	mittel
Leipzig	3	1710	72	bis	65	„	langsam
Dresden	3	1509	75	bis	71	„	mittel
Chemnitz	3	513	76	bis	62	„	—
Dortmund	3	131	71	bis	68	„	mittel
Barmen	2	899	72	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	3	2383	72	bis	65	„	ruhig
Mannheim	3	1212	75	bis	73	„	mittel
Stuttgart	3	728	74	bis	70	„	mäßig
Breslau	2	1920	73	bis	64	„	langsam
Stettin	3	270	68	bis	62	„	schlepp.
Posen	2	318	59	bis	50	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	3	974	55	bis	51	„	fest
Mülhausen i. E.	2	670	60	bis	58	„	—
München	3	1480	59	bis	50	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 3. Februar. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Februar 116 Mk., März-September 1910 118 Mk.
Mais Februar 123 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen. Zoll auf Gerste 13 Mk., anf Mais 30 Mk. per To.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Februar 133 Mk., März-September 1910 134,00 Mk.
Mais Februar 156,00 Mk., April-Oktober 155,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Februar 150 Mk., Februar-Juni 1910 149 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,60 Mk. per Ctr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Februar-April 8,80 „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 102 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 106 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 3. Februar. Mais amerik. mixed 158—162 Mk., runder 156—160 Mk., Gerste russ. 131—135 Mk.

Hamburg, 3. Februar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 122,00 Mk. La Plata cif April-Mai 119,50 Mk. Gerste, russ., cif Januar 112,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

Chiffre	Nr.	Br.	Chiffre	Nr.	Br.
EW	1524	54 Br.		1856	1 Br.
	1253	4 „	O	1847	1 „
	1514	3 „	BL	1860	1 „
	1205	1 „		1771	1 „
WB	1673	4 „	PP	1770	1 „
KA	1621	4 „	AZ	1680	2 „
A	1619	2 „	AB	1683	10 „
	1498	44 „	Reell	1681	5 „
	1501	11 „	A	1717	5 „
	1632	3 „		1727	12 „
	1543	12 „	OA	1710	7 „
	1603	12 „	ML	1695	1 „
	1601	5 „	OR	1690	1 „
Sachs.	1600	3 „	Z	1813	4 „
	1317	1 „	EM	1851	2 „
KB	1431	8 „		1855	10 „
	1347	2 „		1843	1 „
LA	1436	1 „	W	1835	11 „
	1629	1 „	H	1714	2 „
	1499	6 „	Schl.	1751	5 „
	1570	5 „		1772	4 „
	1502	2 „	HH	1700	4 „
	1313	3 „	L	1752	5 „
	1315	4 „		1799	5 „
AS	1545	7 „	MD	8471	5 „
PW	1549	1 „	AP	1817	3 „
	1556	2 „	MK	1795	3 „
	1518	8 „		1810	4 „
	1575	73 „	ON	1821	5 „
CC	1535	30 „		1833	1 „
HK	1525	5 „		1859	6 „
A	1639	18 „		1682	4 „
PG	1511	1 „		1687	1 „
R	1513	3 „		1749	2 „
H	1599	1 „		1706	7 „
	975	1 „		1343	2 „
	1592	20 „	Rohrh.	1689	1 „
FW	904	28 „	PW	7365	1 „
WT	711	23 „	Sahne	1498a	5 „
Z	712	18 „		1801	6 „
AZ	713	31 „		1699	2 „
	1796	1 „		860	4 „
	1844	23 „	XX	488	1 „
BM	1726	3 „	HR	1709	23 „
H	1686	2 „		1691	3 „
	1858	2 „			

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zum 1. April cr. suchen wir einen tüchtigen, älteren, kautionsfähigen
Molkereiverwalter
mit nur guten Zeugnissen. Gehaltsansprüche u. Zeugnisabschriften erbittet **Zentral-Dampfmolkerei Neuhaldensleben.** (1825

Eine Dampfmolkerei in Thüring. (Land), 2000 Liter, Vollbetrieb, die demnächst auch eine Käsefabrik einrichtet, sucht zu bald einen nur ganz tüchtigen, energischen, verh.
Molkereiverwalter
welcher imstande ist, einen solchen Betrieb auch wirklich zu leiten und rentabel zu machen. Gutempfohl. Fachleute mit den nötigen Erf. u. nur feinsten Zeugnissen wollen sich unter **Verwalter 2027** an d. Z. wend.

Verwalter.
Suche für mein Butter-Engros-Geschäft einen tüchtigen jungen Mann, der mit der Butterverarbeitung voll und ganz vertraut ist und den Posten eines Lagerverwalters und Expedienten versehen kann. Nur solide, zuverlässige Kräfte wollen sich melden.
Fritz Lösch, Nürnberg,
2084) Dampfmolkerei.

Für eine kleine Molkerei von ca. 1000 Liter, mit Käserei u. Schweinemast, wird zum 1. April ein bestens empfohlener
verheirateter Molkereiverwalter
gesucht. Ders. muß Knecht u. Lehrling in Kost nehmen. Nur Leute, welche bereits in Schweinemast u. Käserei gearbeitet und Erfahrung darin haben, mögen sich unt. Einreichung von Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. unter **2164** durch diese Zeitung bewerben.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 12. — Hildesheim, den 9. Februar 1910. — 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die neue Buttereianlage der Molkerei-Genossenschaft zu Erkelenz (Rheinland).

(Ein zeitgemäßer Butterei-Großbetrieb).

Die Molkereigenossenschaft zu Erkelenz, welche bisher täglich 14 bis 15000 kg Milch verarbeitete, sah sich durch Zuwachs an Mitgliedern und dementsprechender Steigerung der Milchlieferung, wie auch durch die fortgeschrittene Abnutzung im verflossenen Sommer zu einer Ergänzung und Vergrößerung ihrer vorhandenen Rahmreifungs- und Butterungs-Einrichtung genötigt. Nach Vorberatung aller einschläglichen Verhältnisse unter Mitwirkung des Molkerei-Instruktors S c h w a r z vom Genossenschaftsverbande zu Bonn, dem die Molkerei als Mitglied angehört, entschloß man sich dann zur Aufstellung der neuen Rahmreifer mit Temperiervorrichtung nebst den neuen kombinierten Knetbuttermaschinen. Zu diesem Zwecke war aber auch ein Umbau der vorhandenen Buttereiräume erforderlich. Die Ausführung wurde schließlich dem Bergedorfer Eisenwerk übertragen.

Es gelangten zur Aufstellung 2 Astra-Rahmreifer, à 2000 Ltr. Inhalt, 1 Astra-Butterfertiger von 5000 Ltr. Inhalt für 2000 Liter Verbutterung und 1 Astra-Butterfertiger von 4000 Ltr. Inhalt für 1600 Liter Verbutterung.

Die Butterfässer wurden etwas größer als unbedingt notwendig genommen, weil man sich die Ausnützung eines lohnenden Buttermilchversands nach dem nahe gelegenen Industrie-Gebiet (Rheidt, M.-Gladbach, Crefeld und Düsseldorf) und dazu eine Rahmentnahme von 16—18 Proz. der Vollmilch offen halten wollte. Butterfässer verschiedener Größe wurden aus räumlichen Gründen, namentlich aber auch deshalb gewählt, um die jeweils vorhandene Rahmmenge besser dem Fassungsvermögen der Fässer entsprechend verteilen zu können, was bei so großen Fässern von besonderer Bedeutung ist. Es wurde ferner die lange Faßform gewählt, weil diese einmal in den vorhandenen Räumen sich besser plazieren ließ, dann aber auch besonders deshalb, weil der Vorstand der Molkerei auf grund seiner vorherigen Besichtigung verschiedener anderer Betriebe mit kurzen und langen Knetbutterfässern den letzteren und der Arbeitsweise damit den Vorzug gab, und auch der Molkerei-Instruktor an der Hand seiner in Dänemark und Nord-Deutschland gesammelten Erfahrungen dieser Entschließung zustimmte.

Da nun die zweckmäßige Aufstellung der neuen Rahmreifer und Knetbutterfässer in älteren Molkereien immerhin mit größeren Schwierigkeiten, Umbauten u. dgl. verbunden ist, wie dies auch in Erkelenz der Fall war, die Lösung dieser Schwierigkeiten hier aber in glücklicher Weise gelungen ist und die ganze Buttereianlage sich jetzt als eine wirklich zeitgemäße und mustergültige Anlage darstellt, so dürfte die folgende an Hand von Abbildungen gegebene kurze Beschreibung nicht ohne Interesse sein.

Die Abbildung I zeigt den Grundriß der alten Buttereianlage mit den bekannten 3 größeren Rahmkippbassins mit Windevorrichtung und 2 holsteinischen Butterfässern. Der Eiskeller ist als solcher schon längere Zeit nicht mehr benutzt, sondern durch eine eingebaute Decke in zwei übereinander liegende Hälften getrennt worden. In der oberen Hälfte sind zwei Räume hergerichtet worden, und zwar ein größerer von außen zugängiger Verkaufsladen und ein kleiner an die Butterei angrenzender Raum, der als Butter-Verpackungsraum und Lagerraum für Pergamentpapier u. dgl. diente. Die untere Hälfte ist in verschiedene Kellerräume geteilt.

Abbild. I. Alte Buttereianlage.

Zur Aufstellung der neuen Betriebseinrichtung wurde nun zunächst die Trennungswand zwischen Butterei und Rahmraum nach Anbringung eines starken ⊤ Träger-Unterzuges entfernt. So wurde ein großer heller und luftiger Gesamtraum für die Butterei geschaffen, in dem die beiden Rahmreifer nebst dem Rahmkühler und ein Knetbutterfaß bequem Platz fanden. Für die Aufstellung des zweiten Faßes mußte dann der bisherige besondere Butterverpackungsraum herangezogen und zu diesem Zwecke die dicke Eiskellerwand zur Hälfte niedergelegt werden. Auf diese Weise wurden — wie aus Abbild. II ersichtlich — für beide Butterfässer sehr geeignete Plätze geschaffen. Das in dem früher. Verpackungsraum befindliche Fenster wurde zur besseren Entlüftung des Fasses wesentlich vergrößert und so ist mit den nunmehr vorhandenen 4 großen Fenstern in der Gesamtbutterei eine vorzügliche Beleuchtung und Lüftung des Raumes und der darin befindlichen Geräte gegeben.

Einige Schwierigkeit bot nur noch die Frage der Transmissionsübertragung, zumal die Decke des bisherigen Verpackungsraumes etwas tiefer lag als diejenige des Butterungsraumes (der Eiskeller ist ein Anbau mit flachem Dach — s. den Schnitt, Abb. III). Doch wurde auch diese Frage von dem Bergedorfer Eisenwerk in glücklicher Weise gelöst. Die bisherige Buttereitransmission wurde, wie aus Abbild. II und III ersichtlich, in der Längsrichtung durch den Buttereiraum gelegt und mit Hängelagern an den Deckenträgern befestigt, die Verlängerung nach dem früheren Butterverpackungsraum hin wurde dicht über dessen Decke gelegt und diese für die Antriebsscheibe durchbrochen. So war es möglich, den Antrieb der Butterei ꝛc. auf dem kürzesten Wege unmittelbar von dem hoch liegenden Vorgelege der Dampfmaschine aus zu bewirken.

Rahmreifer und Rahmkühler haben an der einen Stirnwand der Butterei auf einem erhöhten, mittelst Säulen und T-Trägern hergestellten Podest eine sehr zweckmäßige, übersichtliche und überall leicht zugängige Aufstellung gefunden. Der Flur dieses Podestes ist ebenso, wie derjenige der ganzen Butterei, mit Tonplatten sauber abgedeckt. Abbildung IV zeigt die Aufstellung des Rahmkühlers und der Rahmreifer mit dem an der Wand nach dem Separatorenraum zu stehenden kleineren Knetbutterfasse recht deutlich, während die Abbildung V im Hintergrunde die Stellung des größeren Fasses in dem früheren Verpackungsraum und die Durchbrechung der Decke für die Antriebsriemscheibe veranschaulicht. Der Antriebsriemen läuft also unterhalb und oberhalb der Decke dieses Raumes, Antriebsscheibe und Deckenöffnung sind von oben verkleidet.

Die ganze Anordnung ist räumlich und betriebstechnisch wohl gelungen und entspricht allen Anforderungen einer Musteranlage für zeitgemäßen Großbetrieb. Die neue Anlage ist seit dem 1. Oktober 1909 in ständigem Betrieb und hat sich in dieser Zeit auch hinsichtlich Arbeitsweise, Butterausbeute und Butterqualität bestens bewährt.

Bei der am 12. Oktober erfolgten Abnahmeprüfung betrug der Fettgehalt der wasserfreien Buttermilch aus dem größeren Faß 0,41 Proz., aus dem kleineren Faß 0,38 Proz.; bei einer 3 Wochen später wiederholten Prüfung 0,38 bezw. 0,36 Proz. Der Wassergehalt der Butter stellte sich bei der Abnahmeprüfung (wo man noch nicht das bisherige gröbere Salz verwendete) bei der ungesalzenen Butter auf 16,76 Proz. und bei der gesalzenen Butter auf 14,97 Proz.; 3 Wochen später auf 15,58 bezw. 13,35 Proz. Die Untersuchungen erfolgten gewichtsanalytisch in der landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Bonn; sie werden jetzt in der Molkerei mittelst der Perplexwage regelmäßig fortgesetzt und zeigen einen durchaus normalen, gegen den Anfang des Betriebes etwas verminderten Wassergehalt. Wir behalten uns vor, auf die Ergebnisse dieser regelmäßigen Untersuchungen später kurz zurückzukommen.

Die Anlagekosten stellen sich auf rund 1300 Mark für die baulichen Umänderungen, für die vollständige maschinelle Einrichtung einschließlich Rahm- und Buttermilchpumpen, eines neuen großen Buttermilchbassins, Rohr- und Rinnenleitungen, Transmission, Fracht und Montage auf 11 200 Mark, alles in allem also auf rund 12 500 Mark.

C. Sch.

Milch Annahme. Milch Ausgabe. Separatoren Raum. Maschinen Raum. Kesselhaus. Kontor. Kontor. Treppen haus. Butterei. Laden.

Abbildung II. Neue Buttereianlage.

Abbildung III. Schnitt.

Abbildung IV.

Mitteilungen.

Ein neues Verfahren der Tuberkulin-Impfung, die „Intra-Dermo-Reaktion". Von Antonin Rolet. (L'Ind. Laitière 1910, 21).

Die Tuberkulin-Impfung sollte viel häufiger angewendet werden, um die tuberkulösen Kühe von der Trinkmilchgewinnung auszuschließen. Es ist jedoch nicht zu leugnen, daß die übliche Art der subkutanen Einspritzung manche Übelstände mit sich bringt, unter anderem eine starke Erniedrigung des Milchertrages der reagierenden Kühe, welcher bis auf ⅓ herabgedrückt werden kann; und wenn auch der scharfe Rückgang nur 3—4 Tage dauert, so wird der volle Ertrag doch niemals wieder erreicht. Außerdem kann sie schmerzhafte Hautausschläge verursachen und dadurch die Krankheit der befallenen Tiere verschlimmern. Aus diesem Grunde hat man verschiedene andere Methoden der Impfung versucht. Die Cuti-Reaktion besteht darin, daß man das Tuberkulin in leichte Hauteinschnitte einreibt. Tuberkulöse Tiere reagieren durch Rötung und Anschwellung der Impfstelle. Diese schwache Reaktion ist aber beim Rindvieh häufig schwierig zu erkennen. Auch die Augenreaktion, bei der einige Tropfen Tuberkulin in das Auge geträufelt werden, hat ihre Schattenseiten, indem einerseits ein so wertvolles Organ wie das Auge gefährdet wird, andererseits durch die große Empfindlichkeit des Auges eine Reaktion vorgetäuscht, oder infolge reflektorischer Tränenabsonderung der größte Teil des Tuberkulins aus dem Auge entfernt werden kann. Aus diesem Grunde schlagen Moussu & Mantoux eine neue Methode vor, die Intra-Dermo-Reaktion. Bei dieser werden mit Hilfe einer Pravazschen Spritze zwei Tropfen einer zehnfachen Verdünnung des Tuberkulins, entsprechend 1 Zentigramm der aktiven Substanz so eingespritzt, daß sie innerhalb der Haut bleiben. Die Impfung erfolgt am besten in eine der Hautfalten an der Schwanzwurzel. Die Reaktion äußert sich durch Rötung und Schwellung, das Maximum tritt nach 48 Stunden ein; durch Vergleich mit der anderen Seite ist die Reaktion auch für den Ungeübten sehr leicht zu erkennen. Diese Art der Impfung hat sich bei 73 Tieren vorzüglich bewährt. Sie ist auch für Schweine anwendbar. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Vereinigung Deutscher Schweinezüchter. Die Mitglieder-Versammlung der Vereinigung Deutscher Schweinezüchter findet statt am Mittwoch, den 23. Februar 1910, vormittags 9 Uhr, zu Berlin im „Papierhaus", Dessauerstraße 2 (neben dem Dessauer Garten, in unmittelbarer Nähe des „Rheingold", wo die Sitzungen der D. L.-G. stattfinden).

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht und geschäftliche Mitteilungen.
2. Kassenbericht und Erteilung der Entlastung für 1909. Voranschlag für 1910.
3. Neuwahl des Vorstandes (1. und 2. Vorsitzender) gemäß § 9 der Satzung.
4. Schnellmast und Grünfütterung. Referent Herr Professor Dr. Fr. Lehmann-Göttingen.
5. Die Bekämpfung der Tuberkulose in den Schweinebeständen. Referent Herr Professor Dr. Eber-Leipzig.
6. Die Bedeutung der Vorbeuge im Kampfe gegen die Schweineseuchen. Referent Herr Direktor E. Scharr-Berlin.

Rundschau.

Zur Hamburger Butternotierung schreibt das „Landwirtschaftliche Wochenblatt für Schleswig-Holstein": Es ist bereits an anderer Stelle darauf hingewiesen worden, daß mit dem 1. Januar d Js. eine Änderung des Notierungswesens in Hamburg stattgefunden hat. Die Notierungskommission des Vereins der Hamburger Butterkaufleute für das Jahr 1910 hat bekannt gegeben, daß sie die Verpflichtung übernommen habe, während des laufenden Jahres derart hoch zu notieren, daß Überpreise nicht aufkommen können. Um dieses durchzuführen, ist in der ersten Januarwoche 1910 ein Plusanschlag von 10 Mk. gezahlt worden. Die Notierung hat somit nicht die wirkliche Marktlage angegeben, sondern sie hat nur den Zweck gehabt, möglichst günstige Abschlüsse für das laufende Jahr zu erzielen. Hoffentlich sind nicht zu viele Meiereien hereingefallen!

Wie selbst Butterkaufleute aus anderen Städten über das augenblickliche Gebahren am Hamburger Buttermarkt denken, zeigt ein Bericht von Ernst Schuster & Co. aus Cöln vom 7. Januar in der Berliner Markthallen-Zeitung, der an der betr. Stelle also lautet: „. . . . Die von Hamburg avisierte künstliche Erhöhung der Topnotiz um 10 Mk. begegnet hier nur einem Lächeln. Solche kann nur eine Einwirkung auf den dortigen Platz haben und schreckt Auswärtige ab, sich bei Kontrakten an solchem mangelhaftem Notierungsmodus zu binden. Sogenannte Überpreise sind einfach ein Unding und wo salche herrschen, entsprechen eben die jeweiligen Notierungen nicht einer beliebigen Streckung, die unkontrollierbar ist. Der Handel verlangt aber die Wahrhit und keinerlei Verschleierung." Der bekannte Buttermakler A. F. C. Fick aus Hamburg schreibt in derselben Nummer der Berliner Markthallen-Zeitung: „ . . . Zu der allgemein unlustigen Stimmung kommt noch die ungeklärte Notierungsfrage. An und für sich müßte die Notierung nach der bisherigen Grundlage in dieser Woche um mindestens 5 Mk. ermäßigt werden; aber selbst, wenn man nur den Preis berücksichtigen will, der für feinste Ware bezahlt wird, müßte die heutige Notierung bestehen bleiben. Es soll aber ein Aufschlag von 10 Mk. eintreten, um die bisher bezahlten Überpreise gründlich zu beseitgien. Diesen Beschluß hat die neu gewählte Kommission schon vor Wochen fassen müssen. Bei der Durchführung werden wir in Zukunft nicht mehr mit Überpreisen, sondern mit Unterpreisen zu rechnen haben! Dieser Zustand kann natürlich nicht als gesund betrachtet werden und läßt sich auf die Dauer auch nicht durchführen. Es werden also Wochen vergehen, bis wieder normale Verhältnisse eingetreten sind. . . . ." Die vorstehenden Berichte der beiden Butterkaufleute sprechen für sich, und es dürfte wohl überflüssig sein, auf diese näher einzugehen. Sie lehren uns zur Genüge, daß die sog. offizielle Notierung der Hamburger Butterkaufleute im höchsten Grad unzuverlässig, morsch und verrottet ist. Besondere Vorsicht muß nach wie vor beim Abschluß walten. Die einzige richtige Notierung in Hamburg ist augenblicklich diejenige der Butterauktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein. Wie würde es um die Produzenten stehen, wenn wir diese segensreiche Einrichtung in dieser kritischen Zeit nicht besäßen? Wir würden uns voll undganz in den Händen der Kaufleute befinden. Es ist deshalb eine Ehrenpflicht sämtlicher Meiereien, die Auktionen nach Kräften zu unterstützen. Nur durch sie haben wir einen Einfluß auf die Preisgestaltung der Butter gewonnen."

Abbildung V.

Wiederauftreten der Maul- und Klauenseuche. Im Kreise Neuß, Reg.-Bez. Düsseldorf, ist ein Bestand von der Maul- und Klauenseuche betroffen und auf behördliche Anordnung alsbald abgeschlachtet worden.

Geschäftliche Nachrichten. Die Molkerei in Klingenburg b. Schwarzenau (Posen) hat Herr W. Standke aus Breslau gekauft. — Herr Heinrich Linkies in Lappienen (Ostpr.) hat die bisher Johannes Wittwer in Norvischeiten bei Lappienen gehörige Molkerei an den aus der Schweiz gebürtigen Molkereibesitzer Jakob Bützberger verkauft. — In Beuthen a. O. soll eine Molkerei errichtet werden.

Betrügereien in einer Milchzentrale. Wir entnehmen dem „Neuen Tageblatt" in Stuttgart folgenden Bericht über eine am 1. Februar vor der Stuttgarter Strafkammer stattgefundene Gerichtsverhandlung:

In der Stuttgarter Milchzentrale kam man im Oktober vor. Js. Betrügereien von geradezu unglaublichem Umfang auf die Spur, die schließlich nicht weniger als dreizehn frühere und jetzige Angestellte des Geschäfts auf die Anklagebank brachten. Die Milchzentrale geriet bekanntlich im Sommer 1909 in Konkurs, und bald nach der Übernahme durch die jetzigen Inhaber Bär und Kurz am 1. Juli machte man die Beobachtung, daß Unterschleife vorkommen müßten; die zum Teil von der alten Firma mit übernommenen Beamten konnten den Betrügereien lange nicht auf die Spur kommen, bis endlich ein Buchhalter, den die neuen Inhaber aus ihrer eigenen Milchkuranstalt nach Berg schickten, hinter die Durchstechereien kam und den Stall ausräumte. Drei Molkereigehülfen hatten mit 9 Milchkutschern und einer Verkäuferin zusammen ein Komplott gebildet. Die Molkereigehülfen hatten morgens die Milch und Butter an die Kutscher auszugeben nach den Anweisungen der kaufmännischen Leitung; die Gehülfen gaben nun erheblich größere Mengen an die Kutscher aus, als diese erhalten sollten; die Kutscher verkauften die Milch und Butter bei ihren Ausfahrten, und der Erlös wurde geteilt. Welche Mengen auf diese Weise gestohlen wurden, konnte nicht

genau festgestellt werden; ein einziger Kutscher hat, wie festgestellt wurde, allein etwa 500 Zentner Butter in einem Vierteljahre „verkauft" und dabei haben er und der Molkereigehülfe zusammen 1000 Mark verdient. Was die Kutscher von der ihnen rechtmäßig übergebenen Butter und Milch nicht verkauften, mußten sie wieder abliefern, ebenso wie die leeren Milchflaschen, und zwar an die Molkereigehülfen, und diese schrieben dann den Kutschern wieder erheblich größere Mengen gut, als sie tatsächlich zurückgebracht hatten. Dieses Treiben wollen die Angeklagten von früheren Angestellten „übernommen" haben; der Betrieb wurde so unglaublich kaufmännisch geführt, daß über Eingang und Ausgang der Waren nicht Buch geführt wurde, so daß die Angestellten überhaupt nicht kontrolliert werden konnten; nicht einmal das wurde gemerkt, daß den Milchkutschern zum Teil mehr als zurückgebracht gutgeschrieben wurde, als sie überhaupt mitgenommen hatten. Das Einladen der Milch wurde zwar kontrolliert, aber wie diese Kontrolle beschaffen war, geht daraus hervor, daß einzelne Kutscher z. B. an einem Tag 120 Liter Milch und 40 Pfund Butter mehr einluden, als sie mitnehmen sollten. Der Buchhalter, der schließlich den schwunghaften Handel aufdeckte, bezeichnete den Betrieb unter der alten Leitung als unglaublich verlottert. Der Schaden, der der Milchzentrale durch das schamlose Treiben der Angestellten erwachsen ist, wird von dem Zeugen auf mindestens 10 000 Mark bemessen; genau läßt er sich bei diesem Musterbetrieb natürlich nicht feststellen. Der Hauptangeklagte ist ein 21 Jahre alter Molkereigehülfe aus Marienwerder, er beziffert seinen „Nebenverdienst" in einem halben Jahre auf etwa 1000 Mark; er war die Seele des Unternehmens, will aber das „Geschäft" auch schon bei seinem Eintritt „blühend" vorgefunden haben; soviel ist erwiesen, daß es vielleicht seit Jahren auf „Tradition" beruhte. Fast sämtliche Angeklagte schränkten ihre in der Voruntersuchung gemachten Einräumungen erheblich ein. Ein früherer Angestellter, der jetzt einen Milchhandel betreibt, will keine Ahnung davon gehabt haben, daß 10 Pfund Butter, die ihm ein Molkereigehülfe eines Tages brachte, und für die er 8 Mark bezahlte, gestohlen gewesen seien. Er und eine Kantine-Inhaberin, die Butter an Zahlungsstatt erhalten hat, waren wegen Hehlerei angeklagt, so daß im ganzen 15 Angeklagte sich zu verantworten hatten. Alle redeten sich auf Verführung hinaus; niemand will angefangen haben; und der Lotterbetrieb, der allen Angeklagten ein gutes Leben erlaubte und sie übrigens gut bezahlte, wurde von allen als Entschuldigung angeführt. Die Angeklagten sind sämtlich unbescholten und einige erst 18 bis 20 Jahre alt; fünf von ihnen sind in Untersuchungshaft, die übrigen waren nicht verhaftet oder sind bald wieder entlassen worden. Einige sind auch in der Zentrale wieder angestellt. Die beiden Hauptangeklagten wurden wegen Diebstahls und Betrugs zu Gefängnisstrafen von 10 und 5 Monaten verurteilt unter Anrechnung von je 3 Monaten der Untersuchungshaft; fünf weitere Angeklagte erhielten Gefängnisstrafen von 1½ bis 3½ Monaten, die übrigen 3 Wochen bis herunter zu 4 Tagen Gefängnis; die wegen Hehlerei angeklagte Kantine-Inhaberin wurde freigesprochen.

Unglücksfall in einer Molkerei. Der Molkereiverwalter in Steinsieken kam infolge der Glätte zu Fall und brach ein Bein. Er mußte sofort ins Rendsburger Krankenhaus überführt werden.

Feuer in Molkereien. In der Molkerei Bergmann & Cie. in Morlingen (Lothr.) brach Feuer aus. Der Schaden beträgt etwa 3000 Mark. — Von einem Feuer wurde das Wohnhaus des Dampfmolkereibesitzers Roloff in Lutter (Barenberg) betroffen. Es gelang jedoch, dasselbe zu löschen, ehe größerer Schaden entstand.

Sprechsaal.

Behandlung von Treibriemen. In Nr. 6 dieser Zeitung behandelte ein Sprechsaalartikel obiges Thema. Wenn derselbe auch einige recht beachtenswerte Winke für den Molkereifachmann bringt, so befinden sich jedoch auch einige Vorschläge dabei, deren Befolgung meines Erachtens nach durchaus nicht empfehlenswert ist.

Der Verfasser behauptet unter anderen: „Um die Riemen nach Möglichkeit zu schonen, ist es weiter recht empfehlenswert, sie nach Beendigung des Betriebes sofort abzuwerfen". Ich glaube bestimmt, daß die Riemen durch das tägliche Auf- und Abwerfen von den Scheiben bedeutend mehr leiden, als wenn man dieselben während des Stillstandes der Maschine ruhig auf den Scheiben liegen läßt. Außerdem würden wohl, wenn alle Molkereien den Rat des Verfassers befolgen würden, die Unfallstatistiken der Molkereibranche eine ständige Rubrik in der Fachpresse bilden, trotz der in neuerer Zeit eingeführten Riemenaufleger, die vielleicht auch, wie so manche derartige theoretisch tadellos arbeitende Neuheit, nur dazu da sind, um in den Ecken herumzustehen. Wie sich übrigens der Verfasser das Abwerfen der Riemen von den Scheiben während des Stillstandes der Maschinen denkt, ist mir nicht ganz klar (besonders bei breiten Antriebsriemen dürfte dies fast unmöglich sein). Fest steht jedenfalls die Tatsache, daß die Riemen während des Betriebes bedeutend leichter abzunehmen sind.

Um die nötige Adhäsion der Riemen zu erhalten, empfiehlt der Artikelschreiber die Anwendung von Harz oder Kolophonium. Diese sind, in größerer Menge angewendet, nach meiner Ansicht die schlimmsten Feinde eines Riemens. Allerdings wirken diese beiden Mittel für den Augenblick, denn wie man an dem knisternden Geräusch nach der Anwendung hört, klebt der Riemen an der Riemenscheibe förmlich an und muß sich fortwährend von derselben losreißen. Selbstverständlich zieht der Riemen alsdann tadellos durch; ob aber die Haltbarkeit hierdurch gefördert wird, erscheint mir denn doch sehr unwahrscheinlich. Außerdem bildet sich bei Anwendung der beiden Mittel mit der Zeit auf dem Riemen eine harte, glatte Kruste, wodurch das Gleiten des Riemens immer mehr zunimmt. Allerdings verlangt Herr R. ein öfteres gründliches Reinigen des Riemens. Da aber diese Arbeit in den meisten Fällen, wie viele außergewöhnliche Arbeiten, zu spät oder gar nicht ausgeführt wird, so würde der Riemen gewöhnlich bald hart und brüchig und es entstehen nach kurzer Zeit Bruchstellen.

Um die Zugkraft des Riemens zu erhalten und seine Haltbarkeit zu erhöhen, halte ich als einzig empfehlenswert die Anwendung eines geeigneten Riemenfettes, welches keine Kruste auf dem Riemen hinterläßt, deshalb eine Reinigung nicht nötig macht und gleichzeitig den Riemen geschmeidig erhält, wodurch derselbe ohne weiteres genügend Adhäsion besitzt. E. in B. (85

Schwierigkeiten bei der Quarkfabrikation. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 9).

I.

Genau dieselbe Kalamität wie der Herr Fragesteller hatte auch ich vor einiger Zeit. Ich säuerte früher die Milch nicht an, sondern ließ dieselbe bei 35 Grad C. stehen bis zur Gerinnung. Dann wärmte ich unter langsamen Umrühren etwa 5 Grad nach und erhielt einen guten trockenen Quark. Meist war die Quarkmilch nachmittags um 5 Uhr schon dick, während bei kaltem Wetter die Säuerung viel später eintrat. Eines Abends war die Milch um 9 Uhr noch nicht geronnen, und ließ ich dieselbe daher die Nacht über stehen. Am andern Morgen war die Milch ganz dick und hatte ein eigentümliches gläsernes Aussehen, ähnlich wie gekochte Stärke, die ausgeschiedene Molke sah ganz grün aus; als ich aber die Masse nachwärmte, färbte sich die Molke weiß. Der Quark setzte sich nicht ab, sondern schwamm in grittelichen Stückchen in der Molke. Trotzdem ich nun nach und nach bis auf 50 Grad C. nachwärmte, änderte sich dieser Zustand nicht, sondern der Bruch wurde immer weicher und die Molken weißer. Ich nahm nun einen Teil dieses Gemisches aus der Wanne und brachte denselben versuchsweise auf eine Temperatur von 80 Grad C. und nun löste sich der Bruch bei dieser Temperatur fast vollständig wieder auf.

Ich bin der Meinung, daß dieser von dem Fragesteller beschriebene Fehler nur dann eintritt, wenn man die Milch in geronnenem Zustande noch eine Zeit lang stehen läßt und sie dann übersauert wird.

Ich arbeite nun in folgender Weise: Die Milch säuere ich bei 35 bis 38 Grad C., je nach Beschaffenheit der Außentemperatur stärker oder schwächer, mit Buttermilch oder saurer Magermilch an. Sofort nachdem die Gerinnung eingetreten ist, schneide ich die Masse mit dem Käsemesser in Streifen, lasse sie etwa 5 Minuten ruhen, bis sich zwischen den Schnittflächen die klare Molke zeigt und wärme dann bei langsamem Umrühren etwa 5 Grad nach. Nach 25—30 Minuten hat sich die Molke vollständig ausgeschieden. Der Quark kommt allerdings bei dieser Arbeitsweise nicht nach oben, sondern sinkt sofort nach unten. J. E. in E. (77

II.

Bei folgendem Verfahren habe ich stets einen schönen, geschmeidigen, trockenen Quark erzielt. Auf 1000 Liter frische Magermilch setze ich 40 Liter saure Magermilch zu, wärme auf 35 Grad an und lasse die Milch etwa 5 Stunden stehen, bis daß der Bruch glatt bricht, ohne daß vorher schon Molken abtreten. Dann wärme ich bis auf 43 Grad nach unter langsamen Verrühren, bis der Bruch in haselnußgroßen Stücken zu Boden gesunken ist.

Zu beachten ist, daß das Nachwärmen nicht zu spät und das Rühren nicht zu schnell erfolgt und daß die zum Ansäuern benutzte Magermilch gut sauer ist und keinen Beigeschmack hat. F. L. in Ch. (78

III.

Die Ursache der Schwierigkeiten bei der Quarkfabrikation sind — nach Ihren Angaben zu urteilen — darin zu suchen, daß die Milch nicht genügend und gleichmäßig vorgewärmt worden ist. Es ist unbedingt nötig, die Milch während des Anwärmens mehrmals langsam, aber gut durchzurühren, damit sie gleichmäßig durchwärmt wird. Hieran scheinen Sie es fehlen gelassen zu haben und werden sich daher in der Temperatur der Milch getäuscht haben. Denn die angegebenen Wärmegrade sind in der Praxis allgemein üblich und es ist auch nichts dagegen einzuwenden, denn man erzielt bei dieser Arbeitsweise immer einen Quark von tadelloser Beschaffenheit. Wird aber die Milch nicht gut durchgerührt, so ist an einigen, besonders den unteren Stellen im Käsekessel, deren Temperatur eine niedrigere als auf der Oberfläche oder dort, wo sie gerade gemessen wird. Diese Milch von geringerer Wärme bleibt daher für die Käsebereitung zu kalt und bewirkt aus diesem Grunde ein schwereres Ausscheiden des Käsestoffes aus der Molke. Die natürliche Folge hiervon ist nunmehr der von Ihnen beschriebene weiche und grittelige Bruch und die weiße, noch viel Käsestoff enthaltene Molke. Von großer Wichtigkeit ist auch das Zudecken des Käsekessels nach jedesmaligem Anwärmen, weil sonst die Wärme schnell wieder verloren geht und die Trennung von Käsestoff und Molke somit wesentlich erschwert wird. Bei scharfem Frostwetter werden Sie natürlich die Wärmegrade etwas höher nehmen müssen, weil dann die Milch ohnehin schneller abkühlt. Paul Rieckhoff, Hamburg.

IV.

Auch in hiesiger Molkerei hatten wir vor zwei Jahren mit denselben Schwierigkeiten zu kämpfen; der Bruch war ganz weich und rann selbst in der Presse nicht richtig aus, und je höher derselbe nachgewärmt wurde, um so breiiger wurde er und die Molken flockiger. Nachdem wir verschiedene Mittel versucht, kamen wir auf den Gedanken, daß wir die Milch zu lange stehen ließen und sie daher übersäuert war. Seitdem wird die Milch auf 35 Grad C. angewärmt, und sobald sie dick ist, auf 40 bis 42 Grad C. nachgewärmt. Wir erzielen jetzt ein einwandfreies Produkt. Angesäuert wird die Milch nicht, sondern, da die angelieferte Abendmilch erst am andern Tage mit der Morgenmilch separiert wird, ist die Milch in vier bis fünf Stunden, auch in der jetzigen kälteren Jahreszeit, von selbst zum Nachwärmen reif. J. B. in W. (80

Briefkasten.

O. Br. in Br. Die Untersuchung hat ergeben, daß der Quark frei von Metallsalzen ist. Diese Ware ist in jeder Hinsicht als gut zu bezeichnen. Br. (206

H. B. in R. Wenn das Speisewasser in dem stehenden Feuerbuchskessel in der Weise, wie geschildert, schäumt, dann hat solches mit dem Kessel selbst nichts zu tun, sondern es liegt der Übelstand am Speisewasser. Das Speisewasser muß untersucht werden; erst dann kann man ein Urteil fällen, ob Abhülfe möglich ist oder ob anderes Speisewasser beschafft werden muß. E. (284

C. K. in E. Die dunkle Farbe Ihres Käses wird verursacht durch gelöstes Eisen, welches sich in der äußeren Partie befindet, während der Kern sämtlicher Käse sich als frei von Metallsalzen erwiesen hat. Hieraus ist zu folgern, daß der verarbeitet Quark einwandsfrei war. Das Eisen wird mit dem Streichwasser auf den Käse gekommen sein oder, falls Sie Auslauftüllen von Blech verwenden, durch rostige Stellen in denselben. Im übrigen ist der Käse gut gearbeitet, hat aber zuviel Kümmel. Br. (205

B. T. in K. Ihre Kündigungsfrist endet am 7. Februar abends. — Ein Verkauf zugekaufter Butter als eigene Produktion ist nicht erlaubt. (242

T. in L. Zum Anstrich Ihrer Betriebsräume verwenden Sie am besten die Emaillefarbe von Rosenzweig und Baumann in Kassel. (246

M. K. Da G. die Molkerei schon an einen Dritten weiterverkauft hat, so können Sie die Molkerei nicht mehr zurückfordern. — Fechten Sie den zwischen G. und Ihnen geschlossenen Vertrag bezügl. der 6000 ℳ wegen arglistiger Täuschung an und verklagen Sie den G. auf Zahlung von 6000 ℳ. G. ist Ihnen auf alle Fälle zum Schadenersatz verpflichtet. (209

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

5. Febr. Ia 133—135 **Mark**, IIa 130—132 **Mark**, IIIa 128 **Mark**, abfallende 118—120 **Mk.** Tendenz: abgeschwächt.

Kempten, 2. Febr. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Tendenz: lebhaft. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 120—123 Mk.

Berlin, 8. Februar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 4 Faß 135 Mk., 29 Faß 134 Mk., 75 Faß 133 Mk., 39 Faß 132 Mk., 24 Faß 131 Mk., 14 Faß 130 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 132,50 Mk. Zugeführt 185 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 9. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage ist noch sehr gut und können die Eingänge schlank geräumt werden. Allerdings werden die Angebote vom Auslande wieder dringender, dem eine Abschwächung der deutschen Märkte folgen muß; so erscheint es fraglich, ob die ohnehin drückend hohen Preise sich länger behaupten lassen.

Berlin, 8. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 118—120 Mk., abfallende 115 bis 118 Mk.

Berlin, 5. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Trotz der in Kopenhagen erfolgten abermaligen Steigerung der Notierung um 2 Kronen, trafen in der zweiten Hälfte dieser Woche wesentlich billigere Offerten von Dänemark ein; hierdurch wurde unser Markt beunruhigt und die bisherige feste Stimmung wieder matter. Die Zufuhren in Hofbutter waren sehr bedeutend; die Kauflust hat nachgelassen und konnten sich Preise nur schwach behaupten. Die Einlieferungen von Landbutter sind klein und fanden zu unveränderten Preisen schlank Nehmer.

Hamburg, 8. Febr. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Vergangene Woche machten sich die ersten Anzeichen einer Verflauung des Marktes geltend. Die neue Woche eröffnete in einer abwartenden Haltung. Das Vertrauen zu weiteren Preissteigerungen ist geschwunden, dieses bedeutet praktisch genommen bereits einen Preisrückgang. Angesichts der billiger werdenden dänischen und schwedischen Offerten wäre es wünschenswert, daß die deutschen Notierungen allgemein um 5 Mk. pro Zentner ermäßigt werden. In sibirischer Butter sind die Läger so klein, und die Zufuhren so gering, daß eine Veränderung in der Preislage dieses Artikels vorläufig nicht zu erwarten ist.

Hamburg, 4. Februar. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Das Buttergeschäft verlief auch in dieser Woche weiter lebhaft bei steigenden Preisen. Feinste frische Meiereibutter wurde im Engros-Handel mit ℳ 137 bis ℳ 138 bezahlt. Unsere Notierung ist heute um 5 ℳ auf ℳ 147 erhöht worden, bei der hohen Notiz ist es für die hiesigen Kaufleute sehr schwer, etwas zu verdienen, trotzdem sind die Preistreibereien bei den Meiereien noch immer groß. Sibirische Butter ist sehr knapp, feinste frische Ware wurde bis zu ℳ 132 verzollt bezahlt, letztere ist hier fast ausverkauft und wird sibirische Backbutter in der nächsten Zeit sehr knapp bleiben. Sibirien meldet von allen Plätzen höhere Preise, so daß der Import immer kleiner wird. Die Einkaufspreise sind schon sehr hoch und für die Importeure trotz der hier erzielten hohen Preise wenig Verdienst. — Berlin erhöhte seine Notierung am Mittwoch um 5 ℳ auf ℳ 135, Kopenhagen um 2 Kr. notierte gestern Kr. 108 = ℳ 121½ bei fester Tendenz.

Hamburg, 4. Febr. Buttermarktbericht von C. A. Crasemann & Co. Markt fest und Notierung um 5 Mk. erhöht, nomit denn nun wohl der Höhepunkt erreicht ist. Auktionsdurchschnitt ca. 7½ Mk. höher, gleich Mark 140,66. Berlin am Mittwoch 5 Mark erhöht, gleich Mark 135. Kopenhagen nur 2 Kronen höher, weil England „ruhiger" meldet.

London 5. Februar. Nach der ungeheueren Aufregung, die sich des Marktes in der vorigen Woche bemächtigt hatte, stellte sich diesmal wieder ein ruhigerer Ton ein. Die Käufer feinster dänischer Butter legten die geforderten Preise, nämlich 128 sh. 6 d. — 129 sh. 6 d., nur sehr zögernd an. Das Angebot von kontinentaler Ware ist außerordentlich geringfügig, was kaum Wunder nehmen kann, da die Einfuhr seit 1. Dezember um beinahe 20 000 Kisten hinter derjenigen der vorigen Saison zurückblieb. Holländische Ware wird z. B. überhaupt nicht offeriert, weil sie im Ursprungsland mehrere Schillinge mehr als hier erzielt. Normandie-Butter ist abermals um 4 sh. gestiegen. In Manchester ist ausgesprochene Schwäche eingezogen und die Importeure sind mit unverkaufter Ware überladen. Dänische galt daselbst 128 sh. — 129 sh. In Liverpool war matte Nachfrage und starkes Angebot zu verzeichnen, die eine Anhäufung von Vorräten herbeiführten.

Käse.

Berlin, 8. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 8. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neuschateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 2. Februar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk, Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 31—32 Mk., Limburger sekunda 28—29 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Bodegraven (Holland), 8. Februar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute nur 38 Partien Käse, welche meistens naß und weich waren, wegen sehr schlechten Wetters in der letzten Zeit. Für schöne Ware bezahlten wir 33½—35 fl., 2. 30 bis 32 fl., ¾ fett Gouda 28 fl., Ia Edamer 32—33 fl. In alter Ware ist momentan wenig Nachfrage, ist aber unter 41—43 fl. nicht abzugeben. September-Oktober-Ware 38—40 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,62 fl. pro kg. Für Edamer sind jetzt keine billigere Preise zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 5. Februar 11 379 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—69 Mk., d) fleischige 64—66 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 64—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 7. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 974 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 69—71 Mk., Klasse IV 67—69 Mk., Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 65—68 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 8. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4900 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 67,00 bis 00,00 Mk., Sauen 58,00—64,00 Mk., Ferkel 62,00—65,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	5	11379	70 56	bis bis	61 49	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	8	5000	68	bis	61	20—24 % Tara	rege
Bremen	7	1027	69	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Hannover	7	974	71	bis	65	„	langsam
Magdeburg	8	1950	71	bis	68	„	langsam
Leipzig	7	2141	73	bis	69	„	geräumt
Dresden	7	1859	76	bis	71	„	—
Chemnitz	7	1967	76	bis	73	„	—
Dortmund	7	1753	71	bis	68	„	mittel
Duisburg	7	612	72	bis	66	„	mittel
Essen	7	337	71	bis	67	„	mittel
Barmen	7	899	72	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	7	2160	72	bis	66	„	ruhig
Mainz	8	269	77	bis	74	„	ruhig
Frankfurt a. M.	7	1713	75	bis	70	„	mäßig
Mannheim	7	1629	74	bis	73	„	mittel
Stuttgart	8	703	74	bis	70	„	mäßig
Augsburg	3	868	74	bis	70	„	—
Nürnberg	7	1869	73	bis	72	„	lebhaft
Breslau	7	1254	71	bis	64	„	langsam
Königsberg, Pr.	5	394	55	bis	43	Lebendgewicht	—
Danzig	8	849	54	bis	45	„	glatt ger.
Posen	7	125	55	bis	47	„	ruhig
Mülhausen i. E.	7	192	59	bis	57	„	—
München	7	1029	76	bis	68	„	ruhig

Eier.

Hamburg, 7. Februar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,25 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

9. Februar Ia **131—133/35** ℳ, IIa **130—132** ℳ, IIIa **127—130** ℳ, abfallende **115—120** ℳ. Tendenz: matt.

Hamburg, 9. Februar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 271 Drittel zu 136 bis 143,50 ℳ, im Durchschnitt 139,19 ℳ,
II. Klasse ——— Drittel zu 133 bis 135 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 9. Februar 12 749 Stück. a) — ℳ, b) 72—73 ℳ, c) 71—72 ℳ, d) 69—71 ℳ, e) 66—69 ℳ, f) 67—69 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

☞ In Chiffre-Inseraten ☜ wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

☞ Chiffre-Inserate ☜ werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für eine Rahmbutterei Mecklenburgs wird zu sofort ein tüchtiger, verheirateter, kinderloser **Molkereiverwalter** gesucht, der ein Ia Produkt herzustellen versteht u. auch in Schweinemast Erfahrung hat. Off. u. Beifügung von Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung u. Referenzen unter 2230 an diese Zeitung.

Mittlere Genossenschafts-Meierei sucht zum April **tüchtigen Verwalter.** Off. mit Gehaltsansprüchen unter **dauernd postlagernd Oldenburg i.Gr.**

Zum 1. Mai suche für die Molkerei Trebenow einen tüchtigen, durchaus zuverlässigen (2250 ☞ **Verwalter,** ☜ der im Abrechnungsw. u. Milchgeldausbezahlung vertraut sein muß. Milchquant. 1500 Liter, steigend auf etwa 3000 Liter. Kaution erforderlich. Off. m. Gehaltsanspr. bei fr. Wohnung, Heizung und Licht sind zu richten an den Vorsitzenden der Molkerei **F. Holtz-Trebenow** b. Nechlin.

Dampfmolkerei mit 7—1000 Liter sucht einen tüchtigen unverh.

Verwalter

zum 1. April d. J. Gehalt monatl. 50 ℳ und freie Station. Nur ehrliche und wirklich brauchbare junge Männer mögen Offert. unter **2408** an diese Zeitung einreichen.

Suche zum Antritt 1. April d. J. für die Neutrale Milchuntersuchungsstelle in Cleve einen tüchtigen, energischen, durchaus (2277 **zuverlässigen Beamten.** Derselbe hat die Kontrolle über die regelmäßigen Arbeiten der 4 Kontrollbeamten zu führen, sowie dieselben in ihrer Arbeit zu unterstützen, ferner Rat und Auskunft zu erteilen. Bewerber muß mit Viehhaltung, Fütterung und Melken, ferner mit Milchuntersuchung nach Gerber, Beurteilung von Milch usw. durchaus vertraut sein, guter Rechner und gewandt im mündlichen und schriftlichen Verkehr. — Anfangsgehalt ℳ 1800 und Vergütung für auswärtige Tätigkeit, bei zufriedenstellender Leistung steigend bis ℳ 2400. Anmeldung nebst Zeugn. und selbstgeschriebenem Lebenslauf an Dir. **L. Müller, Griethausen** bei Cleve.

Wegen anderweitiger Verpflichtung suche ich für die Molkerei Lemgo zu baldigem Antritt einen

Verwalter

der mit Stadtverkauf, Müllerei und Schweinemast vertraut ist und etwas Kaution stellen kann. Bevorzugt werden solche Bewerber, die in den Pachtvertrag später eintreten können, oder die Molkerei kaufen wollen. Ausführliche Offerten bitte an den Molkereipächter **W. Wehrmann, Lemgo in Lippe** zu senden.

Tüchtige Reisende

zur Mitführung eines Artikels ges. 10—15 Proz. Provision. Offerten unter **2301** an diese Zeitung.

Vom 6. bis 24. März suche für hiesige Molkerei, beschr. Betrieb, **Vertretung.** Tüchtige Fachleute wollen sich unter Angabe ihrer Ansprüche beim Unterzeichneten melden. **H. Kröplin,** Verwalter, Genossenschaftsmolkerei, **Zitzewitz** i. Pom. (2368

Suche zum 15. Febr. ev. etwas später einen fleißigen, zuverläss. **Gehülfen, welcher selbständig** arbeiten kann und mit der Käserei vertraut ist. Anfangsgehalt 35 Mark monatlich. **Th. Christensen,** Dampfmolk., **Koischwitz** b. Liegnitz.

Gesucht zu sofort ein jung. saub. **Gehülfe,** der sich jeder Arbeit willig unterzieht. Nachmittags Kontorarbeit. Anfangsgehalt 25 Mark. Molkerei **Erwitte E. G.** Sandhoff.

Suche zu sofort oder später einen sauberen **Gehülfen** für Butterei u. Milchausgabe. Gefl. Off. m. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbeten an **Wegeman,** Molkerei-Genossenschaft **Zetel.** (2281

Ich suche zum 1. März d. Jahres einen tüchtigen federgewandten, ehrlichen **Gehülfen** bei einem Anfangsgehalt von 35 Mk. monatlich bei freier Station. Selbiger muß auch bei der von mir verwalteten Spar- und Darlehnskasse verbunden mit umfangreichem Umsatz in Getreide, Futter- und Düngemittel tätig sein. Gefl. Off. m. Zeugnisabschriften und Altersangabe zu richten an Inspektor **Bundgaard,** Söllichau Prov. Sachsen. (2354

Suche sofort spätestens zum 15. Febr. einen tüchtigen fleißigen **Gehülfen** für alle Molkereiarbeiten. Nur Gehülfen mit guten Zeugn. und welche im Interesse des Geschäftes arbeiten, wollen sich melden. Gehalt 30 Mark. Kassen frei. **Karl Baumgärtel,** Molkerei-Verwalter **Bramstedt** bei Bassum Bezirk Bremen. (2316

Molkerei am Niederrhein sucht zum baldigen Eintritt einen jungen **kath. Gehülfen.** Anfangsgehalt 30 Mk. bei fr. Kass. Off. unter **B. M. 2255** an diese Ztg.

Molkereigehülfe.

Es wird ein tüchtiger, gewandter Molkereigehülfe, der keine Arbeit scheut, zum Eintritt für 19. Februar gesucht. Lohn pro Woche 22 Mark und Frühstück. (2317 **Germania-Molkerei München** Weißenburgerstr. 16. Telef. 1849.

Älterer Gehülfe sofort gesucht für sämtl. Arbeit mit einem jungen Mann i. Molkereikontor, Speicher, Stall (40 Schweine), Garten, Gehalt 35 Mark, nach 6 Monaten 40 Mark p. Mon. **Central-Molkerei Venne** bei Osnabrück Stat. Vehrte.

Suchen zu sofort oder später einen sauberen tüchtigen (2410 ☞ **Gehülfen** ☜ für Butterei und Betrieb. Gehalt 36 ℳ und freie Kassen. **Molkerei-Genossenschaft Neu-Ruppin.**

Suche zum 19. od. 20. Febr. einen jungen, soliden, evangelischen **1. Gehülfen** (2324 für Betrieb und Butterfertiger (Fortschritt). Anfangsgeh. 32 Mk. u. freie Kassen. **Beschränkt. Betrieb.** Offerten mit Altersangab. erbeten. Dampfmolkerei **Leese a. Weser.** Prov. Hannover. **C. Gubert.**

Suche zum 1. März einen tüchtigen, sauberen (2409 ☞ **ersten Gehülfen** ☜ für Betrieb und technische Buchführung. Lohn 32 ℳ u. freie Station, bei Tüchtigkeit Zulage. Gefl. Off. mit Zeugnisabschriften an **Molkereigenossenschaft Perleberg. A. Jagnow.**

Jüngerer, kräftiger Gehülfe zum Antritt für 1. März gesucht. Gehalt bei freier Station 30 Mk., ohne Beköstigung 70 Mk. Off. erb. **P. Zimmermann,** Betriebsleiter Molk. **Ollesheim** b. Düren, Rhnld.

Eine Genossenschafts-Molkerei Westfalens sucht zum 1. März einen jungen, fleißigen **katholischen Gehülfen** für Kessel, Maschine und Zentrifugen bei 30 Mk. Gehalt. Beschränkt. Betrieb, vollständige Sonntagsruhe. Gefl. Offert. nebst Zeugnisabschrift. unter **C. D. 2401** an diese Zeitung.

Suche zu sofort oder später einen zuverlässigen (2384 **jungen Gehülfen.** Gehalt 25—30 Mk. **H. Ahrens,** Verwalter, **Backemoor** in Ostfriesland.

Wir suchen auf 1. März einen tüchtigen, sauberen, an Ordnung gewöhnten (2200 **Gehülfen** militärfrei, mit Kessel u. Maschine, Rahmbehandlung, Butterei, Ausformen sehr vertraut. Gehaltsanspr. und Zeugnisabschr. erbittet **Milch- und Butterversandtgesellschaft Nufringen, OA. Herrenberg, e.G.m.u.H.**

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, sauberer (2127 ☞ **Gehülfe** ☜ **für größeren Betrieb gesucht. Anfangsgehalt ℳ 30—35, bei zufriedenstellenden Leistungen entsprechende Zulage. Ferner findet ein tüchtiger zuverlässiger Gehülfe für Wartung und Pflege der Schweine Stellung. Gehalt monatlich ℳ 30 und Stallgeld. Gefl. Offerten erbittet Dampfmolkerei Meseritz.**

Suche zu sofortigem Antritt oder spätestens 15. Februar einen kräftigen arbeitsamen jungen (2197 ☞ **Gehülfen** ☜ bei 30 ℳ. Gehalt u. Station. **Carl Sauer,** Molkerei mit Motorbetrieb, **Silbitz,** Post Nimptsch.

Zum 15. Februar suche einen jungen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten (2189 ☞ **Gehülfen** ☜ für meinen Betrieb ca. 1500 Liter. Bedienung von 15 Schweinen ist mit zu übernehmen. Stellung ist leicht und dauernd. Anfangsgehalt 30 ℳ, freie Station und Kassen. Reflektiere nur auf einen tüchtigen jungen Mann. Telegramm verbeten. **Herm. Ebeling,** Molkerei- und Gasthofsbesitzer, **Zellendorf,** Bez. Halle.

Älteren zuverlässigen **1. Molkereigehülfen,** der in der Milchbehandlung erfahren ist und mit Schwefelsäure-Kühlmasch. umzugehen vermag, sucht zum bald. Antritt bei 35—40 Mark **Gut Muesenburg** bei Osnabrück. (2085

Suche zum 15. Febr. einen jungen **sauberen Gehülfen** für alle im Fach vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 Mk. monatlich. Off. mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten. (2081 **A. Degen,** Verwalter, **Dobritz** Kreis Zerbst.

Suche sofort jungen, kräftigen **Gehülfen.** (2259 Gehalt 25 Mk. und freie Kassen. **Al. Chátton,** Molkereibes., **Lemförde.**

Suche zum 15. Februar einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten **Gehülfen** welcher mit Kessel, Maschine, Eismaschine und Alfa sicher arbeiten kann. Schriftl. Arbeiten sind nicht zu machen. Anfangsgehalt 30 Mk. pro Monat bei freier Station und Kassen, steigend bis 40 Mk. Zeugn.-Abschr. mit Altersangabe an (2053 **C. Schlei,** Molk.-Gen. **Luckau N.-L.**

Junger, kräftiger Gehülfe für Handbetrieb gesucht. Gehalt 30 Mark pro Monat u. freie Stat. sowie Trinkgeld von Schweinen. Molkerei **Lhotka,** Post Gestüthof Böhmen. (2212

Suche zum 15. Februar (2219 **tüchtigen Gehülfen.** Gehalt 24 Mark. Offert. m. Zeugnisabschriften erbeten. **Paul Pätzold,** Dampfmolkerei **Laski** Kreis Kempen i. Posen.

Zum baldig. Antritt suche einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten **Gehülfen.** Hauptsächlich für Annahme u. Käs. Derselbe muß in der Fabrikation von Frühstückskäse u. Romad. firm sein u. sich vor keiner Arbeit scheuen. Gehalt 30 Mk. Alles frei, außer Wäsche. (2231 **Paul Selm, Augustwalde** i. Pom.

Einen jüngeren Gehülfen abwechselnd für Butterei u. Masch. sucht sofort oder später (2241 Dampfm. **Taupadel** b. Gößnitz, S.-A. **Müller,** Verwalter.

Suche z. 15. Febr. tücht., gewandt. **Gehülfen** für Kessel, Maschinen u. Magermilchausgabe. Auch kann ders. sich zeitweilig im Kontor beschäftig. Gehalt 30 Mk. Reflektant. wollen Zeugn. resp. Abschr. od. Empfehlung ihres jetz. Chefs baldigst einsenden. **Wilh. Austerhoff,** Verwalt., **Caster,** Bez. Cöln, Rhld. (2232

Wir suchen einen erfahrenen **Käsereigehülfen.** Gehalt monatlich 30—35 ℳ., Tant. und freie Station. Ebenfalls kann eine kräftige, tüchtige **Buttermeierin** bei 30 ℳ Anfangsgehalt und freie Station eintreten. Gefl. Off. mit Zeugnisabschr. und Empfehl. erb. Molkerei-Genossenschaft **Dt. Eylau** E. G. m. u. H. (2356

Für 18. Februar suche tüchtigen jüngeren (2353 **Camembertkäser oder Käserin.** Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten an **Gut und Molkerei Ebbinghaus, Dürrkunzendorf,** Stat. Bunzlau, in Schlesien.

Junger Milchkutscher

welcher mit Pferden umgehen kann, gesucht. Gehalt 35—45 ℳ bei freier Station. **Molkerei Danzberg, Barmen-Rittershausen.** (2310

Ein tüchtiger (2374

Schweinefütterer

kann zum 1. März eintreten. Gehalt monatlich 50 Mark, im Sommer 60 Mark und freie Station. F. Fahrner, Ellerwald b. Elbing in Westpreußen.

Gesucht zum 1. April für eine größere Schweinemästerei (ca. 500 Stück) mit Schrotmühle ein älterer, erfahrener, verheirateter

Schweinewärter

dessen Frau mithelfen muß. Gehalt monatlich 80 Mark und freie Wohnung. Trinkgeld à Schwein 20 Pfg. Bei guter Führung gebe ich noch 1 fettes Schwein und etwas Gartenland. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **H. B. 2300** an dieses Blatt erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 13. | Hildesheim, den 11. Februar 1910. | 24. Jahrgang.

Inhalt.

Rahmuntersuchung.

Von Dr. O. Lobeck.

In neuerer Zeit sind vielfach vergleichende Untersuchungen über verschiedene Rahmuntersuchungsverfahren veröffentlicht worden, bei welchen bisweilen die Sal-Methode entweder gar nicht in Betracht gezogen oder, wenn dies geschehen, recht stiefmütterlich behandelt worden ist. Aus diesem Grunde sehe ich mich veranlaßt, mein reichhaltiges Untersuchungsmaterial in dieser Richtung der Öffentlichkeit zu übergeben, damit ein jeder in der Lage ist, sich das dieser Methode gebührende günstige Urteil darüber zu bilden. Daß die Beurteilung der Sal-Methode vielfach auf falscher Auffassung beruht, möge folgendes Beispiel illustrieren:

Bei der Sal-Methode zur Milch-Untersuchung gelangen 0.6 ccm Butylalkohol zur Verwendung. Wenn auch zugegeben werden muß, daß bei diesem Verfahren gröbere Pipettierfehler einen Einfluß auf das Untersuchungsresultat haben, so ist es doch ausgeschlossen, daß selbst ein Laie, viel weniger ein Molkereipraktiker bei einigermaßen richtigem Arbeiten derartige Fehler begeht. Ich habe mich verschiedentlich dort, wo die Sal-Methode Eingang in die Praxis gefunden hat, über die daselbst erhaltenen Untersuchungsergebnisse orientiert und bin dabei zu der Überzeugung gelangt, daß die Sal-Methode ihrer vielen Vorzüge wegen, speziell auch mit Rücksicht auf ihre zuverlässigen Resultate viel Anklang gefunden hat. Bei dieser Gelegenheit habe ich auch die Beobachtung gemacht, daß die mit der Untersuchung betrauten Angestellten beim Pipettieren ein größeres Geschick entwickeln, als allgemein angenommen wird. Ich finde es daher nicht am Platze, wenn von manchen Seiten diesen Leuten eine allzu geringe manuelle Geschicklichkeit zugetraut wird. Weshalb soll denn der nur einigermaßen eingearbeitete Praktiker weniger Geschicklichkeit in diesen Arbeiten entwickeln als derjenige, der sich vorwiegend mit derartigen Untersuchungen befaßt? Meines Erachtens dürfte ersterer, in mancher Hinsicht sich ängstlicher an die Vorschrift haltend, exakter arbeiten als derjenige, der täglich Untersuchungen in größerer Zahl auszuführen hat. Bei der Säure-Methode kommt es auf die abgemessenen Quanten nicht so genau an. Wenn dies bei der Sal-Methode auch gerade nicht der Fall ist, so ist deswegen diese Methode doch nicht als eine „Gefahr in den Händen der Praktiker" hinzustellen, denn wer nicht mit dem guten Willen darangeht, der bei betreffender Methode angegebenen Vorschrift entsprechend zu arbeiten, soll überhaupt keine Untersuchungen ausführen. Daß vielfach in der Vorschrift angegebene Weisungen falsch ausgelegt werden, ergibt sich aus einer der letzten Veröffentlichungen in der Molkerei-Zeitung, in welcher die Benetzung der Innenwand der Butyrometer zu dem Zwecke geschehen soll, um den Kapselverschluß abzudichten, so daß beim Schütteln ein Verlust des Butyrometerinhaltes nicht eintrete. Ich würde Verfasser des betreffenden Artikels raten, sich von dem Dichtschließen der Kapselverschlüsse auch ohne vorherige Wasserbenetzung zu überzeugen. Das Benetzen der Butyrometerwandungen vor der Ingebrauchnahme geschieht lediglich zu dem Zwecke, damit beim Einfüllen der Untersuchungsflüssigkeit durch den Skalenhals keine Stauung ersterer und damit ein Überlaufen stattfinden kann.

Um nach dieser kurzen Abschweifung wieder auf das Thema zurückzukommen, so möchte ich zunächst die Arbeitsweise der für meine Untersuchungen in Betracht kommenden Verfahren kurz charakterisieren.

Die Sal-Methode wurde nach der von Dr. N. Gerbers Co. m. b. H. gegebenen Vorschrift gehandhabt, und zwar wurden Versuche in der Weise vorgenommen, daß die Rahmmenge einesteils abgewogen und bei einzelnen Proben auch mittelst der Becherchen auf Abstrich abgemessen wurde. Als Kontrollmethode gelangte die verbesserte Gottlieb-Röse'schen Methode, die allgemein als die zuverlässigste gilt, zur Verwendung. Etwa 3 ccm abgewogenen Rahms wurden mit Wasser auf 10 ccm ergänzt, 1 ccm Ammoniak, 10 ccm Alkohol, 25 ccm Äther und die gleiche Menge Petrol-Äther hinzugefügt und nach jedesmaligem Zusatz kräftig durchgeschüttelt. Nach Absetzenlassen wurden die ätherischen Flüssigkeiten abgehebert, das Ausschütteln und Abhebern nochmals wiederholt, die gesamten Abheberungen in gewogenen Fettkölbchen vereinigt, der Äther abdestilliert, das Fett bis zur Gewichtskonstanz getrocknet und alsdann dessen Menge durch Wägung festgestellt.

Nachfolgend werden die nach beiden Methoden von Rahm von verschiedenem Fettgehalt erhaltenen Untersuchungsresultate tabellarisch angeordnet vorgeführt. Die nach Gottlieb-Röse erhaltenen Werte stellen den Mittelwert von 3 Bestimmungen dar. Die nach der Sal-Methode erhaltenen Werte lasse ich einzeln folgen, um dadurch ein besseres Bild von der Übereinstimmung der Werte unter sich zu geben. Während andere Versuchsansteller gefunden haben, daß die nach der Sal-Methode erhaltenen Werte gegenüber denen der Gewichtsanalyse bald nur nach der negativen Seite liegen, bin ich zu dem Ergebnis gekommen, daß im großen und ganzen die Werte sich nach beiden Richtungen hin bewegen mit einer Tendenz nach der positiven Seite.

Tabelle I.

Gottlieb-Röse	Sal	Sal Mittel	Differenz zwisch. Sal u. Gottlieb-Röse	Sal auf Abstrich	Sal auf Abstrich Mittel	Differenz zwisch. Sal auf Abstrich u. Gottlieb-Röse
10,20	10,20	10,20	± 0	10,60	10,45	+ 0,25
	10,20			10,30		
	10,20			10,40		
	10,20			10,50		
11,01	11,—	10,93	— 0,08	10,80	10,77	— 0,24
	11,—			10,70		
	10,8			10,80		
	10,9					
11,08	11,—	11,—	— 0,08	11,40	11,20	+ 0,12
	11,—			11,10		
	11,—			11,30		
	11,—			11,—		
11,17	11,—	10,95	— 0,22	11,—		
	10,80			10,80		
	11,—			11,—		
	11,—			11,—		
11,60	11,40	11,58	— 0,02	11,70	11,63	+ 0,03
	11,50			11,60		
	11,40			11,60		
	11,70			11,50		
	11,70					
	11,80					

Gottlieb-Röse	Gal	Gal Mittel	Differenz zwisch. Gal u. Gottlieb-Röse	Gal auf Abstrich	Gal auf Abstrich Mittel	Differenz zwisch. Gal auf Abstrich u. Gottlieb-Röse
11,92	11,90 11,80 11,80 11,90	11,85	— 0,07	12,40 12,30 12,40 12,20 12,40 12,20	12,32	+ 0,40
12,16	12,10 12,20 12,20 12,20 12,20 12,20 12,20	12,17	+ 0,01	12,20 12,20	12,20	+ 0,04
12,83	12,80 12,80 12,80 12,80	12,80	— 0,03			
13,14	13,20 13,20 13,30 13,20 13,20 13,20	13,22	+ 0,08	13,20 13,20	13,20	+ 0,06
13,83	13,60 13,60 13,70 13,80	13,68	— 0,15			
13,92	14,10 14,— 14,— 14,— 14,— 14,— 14,—	14,02	+ 0,1			
14,49	14,80 14,80 14,70 14,80 15,— 15,— 14,80 14,80 14,60 14,60 14,60	14,77	+ 0,28			
19,68	19,40 20,— 19,40 19,50	19,58	— 0,1	19,30 19,60 19,30	19,40	— 0,28
20,42	20,60 20,10 20,40 20,40 20,50 20,10 20,10	20,31	— 0,11			
23,18	23,30 23,20 23,20 23,30 23,30 23,30 23,20 23,30 23,20 23,30 23,30 23,30 23,20	23,20	+ 0,08			
23,90	23,80 24,40 24,10 24,10 24,10	24,10	+ 0,2			
24,41	24,60 25,— 24,60 24,70	24,73	+ 0,32	24,60 24,20 24,60 24,40	24,45	+ 0,04
26,70	27,10 27,— 27,10 27,— 27,— 27,—	27,03	+ 0,33	26,40 26,70	26,55	— 0,15
26,87	26,70 27,10 26,90 26,70	26,85	— 0,02	26,20 27,10 26,70	26,67	— 0,20
27,68	28,— 27,80 27,80 28,—	27,90	+ 0,22	27,80 27,60 27,60 27,70	27,68	+ 0

Gottlieb-Röse	Gal	Gal Mittel	Differenz zwisch. Gal u. Gottlieb-Röse	Gal auf Abstrich	Gal auf Abstrich Mittel	Differenz zwisch. Gal auf Abstrich u. Gottlieb-Röse
27,91	28,— 28,— 28,— 28,1	28,02	+ 0,11			
29,51	29,80 29,70 29,80 29,80	29,78	+ 0,27			
29,88	29,90 29,80 29,60 29,80	29,78	— 0,10	30,10 29,40 29,40 29,40	29,58	— 0,3
30,12	30,10 30,20 30,— 30,20 30,20 30,20 30,20 30,20	30,16	+ 0,04	30,40 30,40 30,60 30,60 30,60 30,40 30,60 30,40 30,40	30,49	+ 0,37
30,26	29,90 30,20 30,20 30,20	30,13	— 0,13	30,20 30,— 30,20 30,10	30,13	— 0,13
30,39	30,20 30,10 30,10 30,20	30,15	— 0,24	30,40 30,20 30,10 30,—	30,18	— 0,21
30,63	30,60 30,70 30,70 30,60 30,70 30,80 30,80 30,80	30,71	+ 0,08			
30,80	30,70 31,— 30,80 30,80	30,83	+ 0,03	31,— 30,40 30,40 30,40 30,30 30,— 30,40 30,60 30,30 30,70 30,50 30,50 30,60 30,50 30,60 30,50 30,80 30,30 30,40 30,40 30,20 30,30 30,30 30,40 30,— 30,60 30,30 30,60 30,20 30,20 30,10 30,10 —,—	30,40	— 0,4
31,49	31,20 31,— 31,— 31,20	31,10	— 0,39	30,80 31,— 30,80 31,— 31,20 31,10 31,20 31,20 31,30 31,20 31,— 31,40 31,20 31,20 31,40 31,20 31,20 31,20 31,20 31,30 31,20 31,10 31,40 31,—	31,16	— 0,33
31,56	31,60 31,50 31,60 31,60 31,50	31,56	± 0	31,60 31,60	31,60	+ 0,04
31,57	32,20 32,— 32,20 32,40 32,40 32,40 32,20 32,40	32,27	+ 0,7	32,40 32,50 32,40 32,80	32,53	+ 0,96
31,65	31,40 31,60 31,30 31,30 31,50 31,30	31,40	— 0,25			
31,68	31,80 31,40 31,70 31,60 31,60	31,62	— 0,06	32,20 32	32,10	+ 0,42
31,81	32,2 32,0 32,0 32,2	32.1	+ 0,29			
33,—	33,50 33,50 33,10 33,10 33,20 33,10	33,25	+ 0,25			

Gottlieb-Röse	Sal	Sal-Mittel	Differenz zwisch. Sal u. Gottlieb-Röse	Sal auf Abstrich	Sal auf Abstrich Mittel	Differenz zwisch. Sal auf Abstrich u. Gottlieb-Röse
41,01	40,50	40,60	— 0,41	40,—	40,25	— 0,76
	40,80			40,9		
	40,40			40,60		
	40,70			39,50		
42,11	42,40	42,38	+ 0,27	42,80	42,68	+ 0,57
	42,20			42,70		
	42,30			42,60		
	42,40			42,60		
43,32	43,80	43,78	+ 0,46	44,60	44,43	+ 0,11
	44,10			44,50		
	43,80			44,20		
	43,60					
	43,60					
45,77	46,20	46,25	+ 0,45			
	46,50					
	46,20					
	46,20					
	46,20					
	46,20					
45,97	45,8	46,25	+ 0,28			
	46,3					
	46,3					
	46,3					
	46,4					
	46,4					

Der besseren übersicht wegen habe ich die nach der Sal- und der Gottlieb Röseschen Methode gefundenen Mittelwerte und deren Abweichungen von einander in Tabelle II nochmals gegenübergestellt.

Tabelle II.

Gottlieb-Röse	Sal Mittel	Differenz	Abstrich Mittel	Differenz	Größte Differenzen untereinander Wägung	Größte Differenzen untereinander Abstrich
10,20	10,20	+ 0	10,45	+ 0,25	+ 0	0,3
11,01	10,93	— 0,08	10,77	— 0,24	0,2	0,1
11,08	11,—	— 0,08	11,20	+ 0,12	± 0	0,4
11,17	10,95	— 0,22			0,2	
11,60	11,58	— 0,02	11,63	+ 0,03	0,4	0,1
11,92	11,85	— 0,07	12,32	+ 0,40	0,1	0,2
12,16	12,17	+ 0,01	12,20	+ 0,04	0,1	± 0
12,83	12,80	— 0,03			± 0	
13,14	13,22	+ 0,08	13,20	+ 0,06	0,1	± 0
13,83	13,68	— 0,15			0,2	
13,92	14,02	+ 0,1			0,1	
14,49	14,77	+ 0,28			0,4	
19,68	19,58	— 0,1	19,40	— 0,28	0,6	0,3
20,42	20,31	— 0,11			0,5	
23,18	23,26	+ 0,08			0,1	
23,90	24,10	+ 0,2			0,6	
24,41	24,73	+ 0,32	24,45	+ 0,04	0,4	0,4
26,70	27,03	+ 0,33	26,55	— 0,15	0,1	0,4
26,87	26,85	— 0,02	26,67	— 0,20	0,4	0,9
27,68	27,90	+ 0,22	27,68	± 0	0,2	0,2
27,91	28,02	+ 0,11			0,1	
29,51	29,78	+ 0,27			0,1	
29,88	29,78	— 0,10	29,58	— 0,3	0,3	0,7
30,12	30,16	+ 0,04	30,49	+ 0,37	0,2	0,2
30,26	30,13	— 0,13	30,13	— 0,13	0,3	0,2
30,39	30,15	— 0,24	30,18	— 0,21	0,1	0,4
30,63	30,71	+ 0,08			0,2	
30,80	30,83	+ 0,03	30,40	— 0,4	0,3	0,9
31,49	31,10	— 0,39	31,16	— 0,33	0,2	0,6
31,56	31,56	± 0	31,60	+ 0,04	0,1	+ 0
31,57	32,27	+ 0,7	32,53	+ 0,96	0,4	0,4
31,65	31,40	— 0,25			0,3	
31,68	31,62	— 0,06	32,10	+ 0,42	0,4	0,2
31,81	32,1	+ 0,29			0,2	
33,—	33,25	+ 0,25			0,4	
41,01	40,60	— 0,41	40,25	— 0,76	0,4	1,4
42,11	42,38	+ 0,27	42,68	+ 0,57	0,2	0,2
43,32	43,78	+ 0,46	44,43	+ 0,11	0,5	0,4
45,77	46,25	+ 0,45			0,3	
45,97	46,25	+ 0,28			0,6	

Um eine genaue übersicht zu ermöglichen, wurden die Zahlen der Abweichungen der Mittelwerte voneinander nach Prozenten zusammengestellt, und zwar fanden die Untersuchungsergebnisse der Arbeiten von Siegfeld[1]), Kersten[2]) und Jaros[3]) Berücksichtigung. Von Untersuchungen des letzteren zog ich die Sal-Methode, das Gerbersche und das Köhlersche Verfahren in Betracht. Es soll erwähnt werden, daß zunächst nur die durch Wägen des Rahmes erhaltenen Werte in Vergleich gestellt wurden. Tabelle III A veranschaulicht prozentualiter die Differenzen zwischen den einzelnen Bestimmungen der verschiedenen Methoden und zwar in Abstufungen von 0.0 % bis 0.4 %, während die darüber hinausgehenden in einer Zahl zusammengefaßt wurden. Tabelle III B stellt in ähnlicher Weise die Abweichungen der Mittelwerte der verschiedenen Verfahren gegenüber denen der als Kontrollmethode verwandten Gottlieb-Röseschen resp. Adamschen Methode auf. Bei der Beurteilung der Tabelle III muß zunächst darauf hingewiesen werden, daß die Versuchsresultate in den Rubriken 4, 5, 6 von einem und demselben Versuchsansteller herrühren, während die in den vorhergehenden Rubriken 3 verschiedene Autoren haben.

Tabelle III A.

Größte Differenzen zwischen Einzelbestimmungen.

	Sal-Methode				Azid-Methode (Jaros)	
	Siegfeld	Kersten (Revolver)	Lobeck	Jaros	Gerber	Köhler (Wage)
	1	2	3	4	5	6
0	20	0	7,5	8	14	12
0,1	20	35	25	14	16	16
0,2	35	28	22,5	22	14	24
0,3	10	14	12,5	14	20	8
0,4	15	14	20	16	10	6
über 0,4	0	14	12,5	24	26	34

Tabelle III B.

Größte Differenzen mit der Gewichtsanalyse (Soxhlet, Röse, Adam).

	1	2	3	4	5	6
0—0,1	20	10	45	28	36	28
0,11—0,2	20	10	12,5	2	22	20
0,21—0,3	20	20	25	10	16	18
0,31—0,4	5	10	7,5	10	8	12
0,41—0,5	10	0	7,5	12	4	4
0,51—0,6	15	0	—	2	4	4
über 0,60	10	25	2,5	34	8	14

Betrachten wir nun zunächst die Tabelle III A, so finden wir, daß die nach der Sal-Methode erhaltenen Werte in geringerer Zahl die Differenz von 0.4 % überschreiten als die nach der Säure-Methode. In gleicher Weise hat die Sal-Methode gegenüber der Säure-Methode günstigere Resultate aufzuweisen, wenn wir die Differenzen bis 0.1 berücksichtigen. Bei dem Vergleich der auf die Sal-Methode bezüglichen Werte findet man, daß die von Jaroß erhaltenen eine wesentlich ungünstigere Beurteilung der Sal-Methode zulassen, als die nach Siegfeld, Kersten und Lobeck.

Ehe wir an die Betrachtung der Tabelle III B gehen, müssen wir hier vorausschicken, daß die in der Rubrik 2 angeordneten Werte zum großen Teile von Molkereischülern und Hospitanten der Molkereischule ohne jedwede Vorbereitung ausgeführt worden sind, während die in den Rubriken 4, 5, 6 eingestellten Werte von einem mit Untersuchungen vertrauten Analytiker erlangt wurden.

Rubrik 1 und 3 lassen erkennen, daß die Sal-Methode der Säure-Methode ebenbürtig, der Köhlerschen dagegen überlegen ist. Die verhältnismäßig hohe Zahl 25 in Rubrik 2 dürfte wohl auf die bereits oben erwähnte Ursache zurückzuführen sein; die in Rubrik 4 befindliche Zahl 34 läßt sich schwer mit denen von 3 verschiedenen Versuchsanstellern gefundenen Zahlen in Einklang bringen. Es ist schwer, eine Ursache für diese außergewöhnliche Erscheinung zu ermitteln.

Vorhergehendem analog ist die folgende Tabelle IV angeordnet, die sich mit den Werten der durch Messung des Rahmes gefundenen Versuchsresultate der gleichen Versuchsansteller befaßt.

Tabelle IV A.

Größte Differenzen zwischen Einzelbestimmungen.

	Sal		Azid		
	Kersten	Lobeck	Köhler Spritze	Köhler Pipette	Du Roi-Hoffmeister
	1	2	3	4	5
0	0	12	22	10	8
0,1	20	8	8	2	10
0,2	10	24	14	16	18
0,3	35	12	14	22	18
0,4	30	20	14	4	14
über 0,4	0	20	28	46	32
	Max. 1,4.			Max. 2,2.	

Tabelle IV B.

Größte Differenzen mit der Gewichtsanalyse (Gottlieb-Röse-Adam).

	1	2	3	4	5
0—0,1	15	24	20	22	12
0,11—0,2	20	20	14	2	12
0,21—0,3	10	20	12	6	12
0,31—0,4	10	16	6	10	8
0,41—0,5	10	4	4	2	8
0,51—0,6	0	4	4	2	8
über 0,6	30	8	40	56	40

Wenn nach dieser Tabelle, und zwar A, die nach der Säure-Methode durch Ausspülen der Pipette erhaltenen Werte nach Köhler und Du-Roi-Hoffmeister hinter den mit Hilfe der Rahmspritze erlangten Werten zurückstehen, so ist dies doch noch kein Grund, letztere Methode als brauchbar in den Vordergrund zu rücken. Diejenigen, die die Rahmspritze als einzige genaue Abmeßvorrichtung ansehen, können aus den Rubriken 1 und 2 gegenüber Rubrik 3 erkennen, daß das Abmessen mittelst der Becherchen auf Abstrich doch noch genauer ist, indem im letzteren Falle die Parallel-Bestimmungen weit weniger um 0.4 differieren als bei Anwendung der Rahmspritze. Einen weiteren Beweis, daß das Abmessen mittelst Becherchen auf Abstrich genauer ist als das Arbeiten mittelst Rahmspritze, ergibt die Tabelle IV B. Hier haben die beiden Versuchsansteller nach der Methode mittelst Becherchen auf Abstrich in einem Falle 30 (Rubrik 1), im anderen Falle 8 vom Hundert (Rubrik 2) Werte über

[1]) Molkerei-Zeitung 1909 Nr. 20.
[2]) Molkerei-Zeitung 1908 Nr. 38.
[3]) Molkerei-Zeitung 1909 Nr. 39, 40, 41.

0.6 gefunden, während mit der Rahmspritze (Rubrik 3) fast die Hälfte der gefundenen Werte über 0.6 % über dem eigentlichen Werte lag.

Nach Betrachtung der vorliegenden Tabellen möchte ich noch einige allgemeine Beobachtungen anknüpfen.

Da die Rahmuntersuchung sich infolge des Abwägens des Untersuchungsmaterials etwas zeitraubend und umständlich gestaltet, so werden wohl meistens derartige Untersuchungen stets nur zu einer Probe ausgeführt werden, und hier ist es vor allen Dingen erforderlich, daß diese eine Probe zuverlässig ist, und das ist durch vielfache Versuche für die Sal-Methode erwiesen, zugleich auch hinsichtlich ihrer Genauigkeit. Ebenso ist es auch bezüglich der abgekürzten Methode mit Becherchen auf Abstrich dargetan, daß sie bis zu einem 30 prozentigen Rahm genügend genaue Resultate ergibt; daß natürlich bei einem höher prozentigen Rahm die für die Abmessung bestimmten Becherchen zu niedrige Resultate ergeben, liegt klar auf der Hand, und für derartigen Rahm gleichgute Resultate zu verlangen, hieße unmögliches fordern. Nicht unerwähnt möchte ich noch die Tatsache lassen, daß das Arbeiten mit nur einer Lösung und bei niedriger Temperatur gegenüber dem Säureverfahren große Vorteile bietet; daß ferner das Abstreichen keine großen Schwierigkeiten bereitet und genaue Resultate gibt, geht auch aus den Untersuchungen von Jaroß hervor, indem die nach diesem Verfahren erhaltenen Werte unter sich im Höchstfalle um 0.5 % differieren. Die Spritzmethode weist dagegen nach dem gleichen Autor in 28 von Hundert Fällen Differenzen von ½ % auf.

Durch vorstehende Zeilen hoffe ich, und das ist der Zweck meiner vorliegenden Arbeit, der Sal-Methode den Dienst erwiesen zu haben, daß ihr unter den übrigen Methoden nunmehr eine etwas günstigere Stellung eingeräumt wird, als dies durch die Veröffentlichungen in letzter Zeit geschehen ist. Zum Schlusse möchte ich noch darauf hinweisen, daß ich in einer meiner nächsten Veröffentlichungen auf die Brauchbarkeit der Sal-Methode zur Untersuchung von Butter, Margarine und anderen Stoffen auf Fettgehalt zu sprechen komme.

Mitteilungen.

Über die Fettbestimmung in Milch nach Röse-Gottlieb. Von C. Hugge. (Revue génér. du Lait., Bd. 7, 1909, 265.) Bei der Fettbestimmung nach Röse-Gottlieb bestimmt man meist das Fett in einem aliquoten Teil der ätherischen Schicht und rechnet auf die Gesamtmenge um. Dieses Verfahren setzt voraus, daß die ätherische Schicht homogen ist, d. h., daß der Fettgehalt an jeder Stelle derselbe ist. Dies ist aber nicht der Fall, der obere Teil der ätherischen Schicht ist fettreicher als der untere. Versuche darüber wurden mit dem Röhrigschen Apparat angestellt, der Hahn war so tief angebracht, daß es möglich war, fast die gesamte ätherische Schicht abzuziehen. Zuerst wurde die untere, dann die obere Hälfte abgelassen und das darin enthaltene Fett gesondert bestimmt; die Differenzen betrugen, auf 100 cc. Lösung ungerechnet, in 14 Versuchen 0,0012 bis 0,0193 Gramm=0,006 bis 0,10 Proz. der Milch. Die gefundenen Differenzen waren nicht dem Fettgehalt der Milch proportional. Man erhält bei ein und derselben Milch merkliche Differenzen, je nachdem man eine mehr oder weniger große Menge, oder je nachdem man den oberen oder unteren Teil der Lösung zur Bestimmung benutzt. Man sollte aber stets möglichst die ganze Ätherschicht zur Bestimmung verwenden und mit Äther nachspülen, zweimal ist genügend. Namentlich für fettreiche Milch oder für Bestimmungen, bei denen große Genauigkeit erforderlich ist, ist dieses Verfahren zu empfehlen.

Die beschriebene Erscheinung ist nicht darauf zurückzuführen, daß etwa nicht genügend durchgeschüttelt war, im Gegenteil, je kräftiger die Proben durchgeschüttelt werden, desto größer waren die Differenzen. Bei jedem Zusatz einer neuen Flüssigkeit soll nach Gottliebs Vorschrift durchgeschüttelt werden. Jedesmal entstehen aber neue Löslichkeitsverhältnisse. Der Äther löst eine ziemlich große Menge Alkohol, Wasser und Ammoniak auf, was schon aus der Verminderung der wässrigen alkoholischen Schicht nach dem Schütteln mit Äther hervorgeht. Durch den Zusatz von Petroläther wird, da dieser kein Wasser gelöst, ein Gemisch aus Wasser und Alkohol aus dem Äther zur Ausscheidung gebracht, und zwar in Form mikroskopisch kleiner Tropfen, die sich nur sehr langsam zu Boden setzen und bei ihrem langsamen Sinken durch die Äther-Petrolätherschicht an diese wieder Alkohol abgeben, während die großen Tropfen sich fast momentan absetzen. Aus diesem Grunde stehen die Verschiedenheiten der oberen und unteren Schicht nicht im Zusammenhang mit dem Fettgehalt der Milch, sondern vielmehr mit der Heftigkeit des Schüttelns, denn je kräftiger man schüttelt, desto weiter treibt man die Verteilung der wäßrigen Flüssigkeit. (Anm. d. Ref.: Die Verwendung der gesamten ätherischen Lösung zur Fettbestimmung ist bereits von anderer Seite empfohlen worden, weil sich ein Abmessern ätherischer Lösungen kaum ohne merkliche Fehler (starke Änderung des Volumens mit der Temperatur, Verdunstung) ermöglichen läßt.) S.

Maschinen und Geräte.

Patent-Anmeldungen. S. 27 638. Melkvorrichtung mit Melkbechern, die aus einer starren Außenwand und einer dehnbaren zylindrischen Innenwand bestehen. W. Sellschopp, Menzendorf b. Schönberg i. Meckl. 16. 10. 08.

Patent-Erteilungen. 218 745. Butterfaß mit scheibenartigem Schläger und aufklappbarem, die obere Hälfte des Schlägers umgebendem Deckel. The Swiftsure Syndicate Ltd., Liverpool; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 13. 12. 06. M. 31 188. Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäß dem Unionsvertrage vom 20. 3. 83/14. 12. 00 die Priorität auf Grund der Anmeldung in England vom 15. 12. 05 anerkannt.

218 746. Aus aufrechten, gekrümmten, am Umfange nach außen gebogenen oder verstärkten Platten bestehender Einsatz für Milchschleudertrommeln. Fa. Heinrich Lanz, Mannheim. 15. 6. 09. L. 28 246.

219 023. Rahmreifungsgefäß. Bergedorfer Eisenwerk, Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 15. 1. 09. R. 27 681.

219 132. Buttermaschine für Handbetrieb mit umlaufender Trommel und einer in dieser angeordneten feststehenden Platte. Sophus Christopher Hauberg, Kopenhagen; Vertr.: H. Neuendorf, Pat.-Anw., Berlin W. 57. 31. 1. 09. H. 45 927.

Gebrauchsmuster. In der Höhe verstellbarer Rahmreifer. August Roth, Stuttgart, Reinsburgstraße 160. 26. 11. 09. R. 25 592.

403 689. Pulsatorvorrichtung für Melkmaschinen. Brdr. Bendix, Kopenhagen; Vertr.: A. Loll, Pat.-Anw., Berlin SW. 48. 27. 11. 09. B. 45 448.

403 512. Einrichtung zur kontinuierlichen Fortpflanzung von Mikroorganismen für den Molkereibetrieb, bestehend aus vier übereinandergestellten, geeignet verbundenen Glasgefäßen. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 24. 4. 09. H. 41 245.

403 765. Vorrichtung zur Trocknung von Milch u. dgl. mittels Trockentrommel. J. M. Gabler-Saliter, Obergünzburg. 15. 4. 07. G. 17 210.

405 312. Melkeimer mit einem, aus einem oben verschließbaren Glasrohr bestehenden Milchstandsanzeiger. Alois Wagner, Kempten, Allgäu. 12. 5. 09. W. 27 570.

406 355. Plan-Butyrometer mit rundem Lumen, bei welchem zwecks optischer Verbreiterung des letzteren die Skala auf der Schmalseite des Halses angeordnet ist. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 30. 12. 09. H. 44 348.

406 356. Butyrometer, bei welchem das Lumen zwecks optischer Verbreiterung exzentrisch im Halse angeordnet ist. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 30. 12. 09. H. 44 349.

406 593. Milchprüfer. H. Roens, Isny. 17. 12. 09. R. 25 748.

407 022. Flüssigkeitsentnehmer. Emil Neugebauer, Wiesbaden, Schillerpl. 2. 8. 1. 09. N. 8203.

407 106. Umkehrbares Wiege-Gefäß für Butyrometer. Paul Funke & Co. G. m. b. H., Berlin. 27. 12. 09. F. 21 354.

406 607. Milchseparator mit direkt angeordnetem Milchkühler. Louis Ottomar Rauschenbach, Zwickau i. S., Innere Plauenschestr. 15. 20. 12. 09. R. 25 752.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein. Die Hauptversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins findet am 22. Februar, früh 9½ Uhr im Künstlerhause zu Berlin, Bellevuestraße 3, mit folgender Tagesordnung statt.

1. Berichterstattung über den Geschäftsbericht des Jahres 1909. Besprechung über die Beschaffung einer Preismünze.
2. Wahlen zum Vorstand, Verwaltungsrat und Ausschuß.
3. Milchwirtschaft und Viehzucht in ihren gegenseitigen Beziehungen. Referent Herr Professor Dr. Hansen in Bonn.
4. Berichte über die Lage der Milchwirtschaft im Jahre 1909. Volkswirtschaftlicher Teil, Herr Direktor Hübner in Danzig, technischer Teil Herr Molkereiinstruktor Oeser in Münster i. W.
5. Die Rahmlieferung an Molkereien. Referent Herr Professor Dr. Hittcher in Königsberg i. Pr.
6. Fragen aus der Praxis. Bestrahlung der Milch mit ultravioletten Licht, Dr. Seiffert in Leipzig. Leukocytenfrage im letzten Jahr.

Am 21. Februar, abends 6 Uhr, findet im Künstlerhause eine Sitzung des Gesamtausschusses mit folgender Tagesordnung statt.

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Bericht über die Durchsicht der Bücher und Kasse.
3. Wahlen zum Vorstand und Verwaltungsrat.
4. Die „Mitteilungen" des Vereins.
5. Reichsanstalt für Molkereiwesen.
6. Verschiedenes.

Am Mittwoch, den 23. Februar, soll ein Ausflug nach der Frischmilchmolkerei der Stadt Berlin in Albertshof bei Bernau (Mark) stattfinden. Teilnehmer wollen sich möglichst frühzeitig bei der Geschäftsstelle des Vereins, Friedenau, Friedr. Wilh.-Platz 2 melden.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft Waldhausen, e. G. m. u. H. in Waldhausen in Baden. Vorstandsmitglieder: Karl Münch, Bauer, Vorsteher, Albert Buck, Schmied, Stellvertreter, Joh. Georg Selg, Schuhmacher, sämtl. in Waldhausen.

Sennerei-Genossenschaft Laufenegg-Berg, e. G. m. u. H. in Laufenegg, Post Kempten, Allgäu. Vorstandsmitglieder: Hötz, Josef, Ökonom in Berg, Geschäftsführer, und Felder, Anton, Ökonom in Döbelesried, Kassier.

Meiereigenossenschaft Liesbüttel—Steenfeld zu Spann, e. G. m. u. H. in Liesbüttel, Post Schenefeld, Bez. Kiel. Vorstandsmitglieder: Landmann Hinrich Delfs und Landmann Hans Otto in Steenfeld, Landmann Friedrich Kruse und Landmann Hans Voß in Liesbüttel.

Molkereigenossenschaft Vier bei Greifenberg i. Pomm., e. G. m. b. H. in Vier. Vorstandsmitglieder sind: 1. Rentengutsbesitzer Heinrich Brandenburg, 2. Rentengutsbesitzer Hermann Toewe, 3. Rentengutsbesitzer Franz Ramthun, sämtlich zu Vier.

Meierei-Genossenschaft e. G. m. u. H. Bollingstedt, Post Jübek, Schlesw.-Holst. Vorstandsmitglieder Peter Rathje, Parzellist, Bollingstedt, Heinrich Thomsen, Baumeister, Bollingstedt, Hans Brodersen, Hufner, Görrisau.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H. Brünkendorf, Post Gartow, Hnvr. Vorstandsmitglieder: 1. Erbpächter Fritz Sinnig, 2. Tischlermeister Carl Seemann, 3. Büdner Johann Schwarck, sämtlich zu Brünckendorf.

Rundschau.

Nebenbetriebe bei Molkereigenossenschaften. In der „Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftspresse" schreibt Generalsekretär Bussen-Hannover folgendes:

über den Nutzen von Nebenbetrieben bei Molkereigenossenschaften ist schon viel gestritten worden. Bei dem Kampfe zwischen Genossenschaftsmolkereien und Privatmolkereien wird häufig ausgeführt, daß die Privatmolkereien höhere Milchpreise zahlen könnten, weil sie lohnende Nebenbetriebe, wie Schweinemast, Schroterei, Eier- und Futtermittelverkauf hätten. Hieraus wird von manchen Molkereigenossenschaften der Schluß gezogen, daß die Einführung derartiger Nebenbetriebe für sie unbedingt von Vorteil sein müßte. Hierzu ist zu bemerken, daß, bei Licht besehen, die Privatmolkereien durchaus keine höheren Preise bezahlen, als die Genossenschaftsmolkereien, und daß sich hier die Landwirte recht häufig großen Selbsttäuschungen hingeben. Was ferner den Einfluß der Nebenbetriebe auf das Geschäftsergebnis der Molkereigenossenschaften anbetrifft, so kann man sich unmöglich allgemein für oder gegen ihre Einführung aussprechen.

Ob und inwieweit diese Nebenbetriebe angebracht und rentabel sind, richtet sich einzig und allein nach den örtlichen Verhältnissen. Oft sind sie für die Molkereigenossenschaften tatsächlich eine lohnende Erwerbsquelle, ebenso oft aber auch ein Krebsschaden, worunter der eigentliche Zweck, der Molkereibetrieb, erheblich leidet.

Dieses gilt ganz besonders von der Schweinemast, welche für die Molkereigenossenschaften ein großes Risiko in sich birgt. Hierüber befinden sich in Nr. 1 dieser Zeitung unter „Genossenschaftliche Rundschau" Ausführungen, denen nur zugestimmt werden kann. Die Schweinemast kann nur dann den Molkereigenossenschaften empfohlen werden, wenn für die Milchlieferung viele größere Wirtschaften in Betracht kommen, welchen besondere Verhältnisse verbieten, so zahlreiche Schweine zu halten, um die Nebenerzeugnisse der Molkerei gewinnbringend zu verwerten, und wenn ein Betriebsleiter vorhanden ist, der die Schweinemast genau kennt und Lust und Liebe für die Sache hat.

Anders ist es mit der Schroterei, dem Eierverkauf, vorausgesetzt, daß er in gewissen Grenzen bleibt und dem genossenschaftlichen Bezuge von Futtermitteln. Namentlich das letztgenannte Geschäft bietet den Landwirten große Vorteile. Die Molkereigenossenschaft sammelt die Aufträge, übergibt sie zur Ausführung der zuständigen Zentraleinkaufsgenossenschaft, verteilt die eingegangenen Waren an die Besteller, verbucht die festgestellten Beträge und kassiert das Geld ein, eventuell unter Aufrechnung auf das nächstfällige Milchgeld. Trotzdem die Molkereigenossenschaft sich für jeden Zentner Ware einen geringen Aufschlag zur Deckung der Unkosten und als Entschädigung für ihre Bemühungen berechnet, beziehen die Genossen auf diesem Wege die Futtermittel zu den niedrigsten Tagespreisen und haben außerdem die Gewähr — was nicht hoch genug angeschlagen werden kann —, daß sie Waren von bester Qualität unter Garantie des gewünschten und bezahlten Nährstoffgehaltes bekommen. Der gemeinsame Bezug ist den Molkereigenossenschaften überall da zu empfehlen, wo besondere Bezugsgenossenschaften oder gemeinsam beziehende Spar- und Darlehnskassen nicht vorhanden sind, und wo es nicht zweckmäßig und möglich erscheint, solche Genossenschaften zu errichten.

Nach einer für 1908 vom Verbande hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften aufgestellten Statistik haben von den berücksichtigten 261 Molkereigenossenschaften nur 48 einen Nebenbetrieb eingerichtet und zwar 24 Schrot- und Mahlmühlen, 6 Schweinemast, 5 Sägerei, 9 Eierverkauf und 4 gemeinsamen Bezug von Futtermitteln. Am schlechtesten hat also der gemeinsame Bezug abgeschnitten. Welch reiches Gebiet für den gemeinsamen Bezug aber noch vorhanden ist, geht aus dem Umstande hervor, daß im hannoverschen Verbandsbezirke nur in 24 Ortschaften neben einer Molkereigenossenschaft eine landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft und in 11 Orten neben einer Molkereigenossenschaft eine Spar- und Darlehnskasse mit gemeinsamem Bezuge besteht. Bei dem gegenwärtigen Bestande von 308 Molkereigenossenschaften fehlt also bei 269 Molkereigenossenschaften die Möglichkeit des gemeinsamen Bezugs.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auch auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 30. Januar bis zum 6. Februar die Stimmung im allgemeinen nicht gut. Mit Ausnahme von Danzig, Posen, Dresden und Stuttgart, wo höhere Preise erzielt wurden, konnte die vorwöchentliche Notiz knapp behauptet werden.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Stimmung weiter fest. Nur in Dänemark fielen die Preise; sie stiegen in Wien, Manchester und Chicago und blieben unverändert in Paris und Rotterdam.

Wieder ein Beispiel vom Hexenglauben in der Milchwirtschaft. Eine Austrägerin in Zirgesheim hatte zu Neujahr 1909 von einer dortigen Bauersfrau einen Milchkübel entliehen. Die Bauersfrau glaubte später die Wahrnehmung gemacht zu haben, daß ihre Kühe auffallend wenig Milch geben; sie schrieb dies dem Einfluß der Gütlersfrau zu und machte zwei Ökonomen von Zirgesheim gegenüber Äußerungen, durch die sie zum Ausdruck brachte, daß das Ausbleiben der Milch mit der Entnahme der Milchkanne durch die Austrägerin in ursächlichem Zusammenhang stehe. Sie ließ deutlich durchblicken, daß die Austrägerin vermöge einer geheimnisvollen Kraft, wie sie bösen Leuten innewohne, das Ausbleiben der Milch verursacht habe, um ihr Schaden zuzufügen. Bei der Bevölkerung von Zirgesheim ist der Hexenglaube allgemein verbreitet. Die Bauersfrau wußte, daß ihre Äußerungen dahin verstanden würden, die Austrägerin habe die Milch verhext, daß die Austrägerin als eine tückische, sittlich minderwertige Person mißachtet und gemieden werden würde. Die beiden Ökonomen, denen gegenüber die Bauersfrau diese Äußerungen gemacht hatte, verstanden diese auch sofort in diesem Sinne. Die Austrägerin kam als Hexe in Verruf, man ging ihr aus dem Wege. Auf Grund dieser Feststellungen wurde die Bauersfrau wegen übler Nachrede nach § 186 St.G.B. vom Landgericht Neuburg a. D. als zweiter Instanz verurteilt. Die gegen dieses Urteil eingelegte Revision wurde verworfen.

Bestrafungen wegen Milchfälschungen. In der letzten Woche ist uns wieder eine überaus große Zahl von Berichten über Milchfälschungsprozesse zugegangen, aus der wir hier folgende Auslese geben:

Nicht weniger als 21 Angeklagte hatten sich am 3. ds. Mts. vor dem Schöffengericht in Böblingen wegen Milchfälschung zu verantworten. Im Laufe des Sommers 1909 wurde die von zwei Böblinger Milchhändlern nach Stuttgart gelieferte Sammelmilch mehrfach beanstandet. Die von der Stuttgarter Nahrungsmittelpolizei angestellten Ermittelungen ergaben, daß die Milch den Händlern von ihren Lieferanten schon in gefälschtem Zustande geliefert war. Im ganzen wurden 21 Lieferanten der Milchfälschung überführt. Das Schöffengericht verurteilte sie zu Geldstrafen von 20—40 Mark und Tragung der Kosten. Die beiden Milchhändler wurden freigesprochen.

Das Schöffengericht in Düsseldorf verurteilte am 29. Januar den Milchhändler August Schwenzer aus Düsseldorf wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung zu einer Woche Gefängnis und zu 500 ℳ Geldstrafe oder weiteren 100 Tagen Gefängnis. Schwenzer hatte fortgesetzt der von ihm in den Handel gebrachten Milch 25 bis 30 Prozent Wasser zugesetzt.

Die Milch der Milchhändlerin Agnes Fischer in München wurde bei einer Kontrolle als verfälscht mit 65 Prozent Wasser befunden. Trotzdem die Fischer schon einmal wegen Milchfälschung vorbestraft war, wurde sie zu der geringen Strafe von 40 Mark verurteilt.

Eine hartnäckige Milchfälscherin hatte sich am 31. Januar vor dem Schöffengericht in Aachen in der Person der Frau des Landwirts P. Sch. zu verantworten. Die wegen Milchfälschung schon wiederholt vorbestrafte Frau, welche erst am 28. Oktober wegen Milchfälschung zu einer Geldstrafe v. 150 ℳ verurteilt worden ist, wurde schon drei Tage nachher, nämlich am 31. Oktober, wieder bei der gleichen Straftat auf frischer Tat abgefaßt. Um nicht wieder mit der gewässerten Milch abgefangen zu werden, hatte die Frau jetzt einen schlauen Plan ersonnen und zur Ausführung gebracht. Sie füllte nämlich eine Kanne mit einem aus 80 Prozent Wasser und 20 Prozent Milch bestehenden Gemisch und schickte damit ihren kleinen Jungen, welcher die Kundschaft seiner Mutter genau kannte, voraus. Im Hausflur des Kunden wartete er, bis seine Mutter mit einer vom Fuhrwerk genommenen Kanne erschien, die eine geringe Menge reine Vollmilch enthielt. Die Frau schüttete im Flur eine entsprechende Menge des „gemilchten" Wassers aus der Kanne ihres Sohnes in ihr Gefäß, um dann das so fabrizierte Gemisch bei dem in dem betr. Hause wohnenden Kunden als Vollmilch abzuliefern. Trotz aller Vorsicht wurde der Schwindel recht bald aufgedeckt. Das Urteil lautete diesmal auf vier Wochen Gefängnis sowie auf Tragung der erheblichen Kosten.

Konkursverfahren. Über das Vermögen der Molkerei Rahden e. G. m. u. H. in Liqu. zu Rahden (Westf.) ist am 1. Februar das Konkursverfahren eröffnet worden.

Sprechsaal.

Die Mischmaschine im Butter-Großhandel. Ein sehr beachtenswerter in entsprechenden Packungen, wo die Marke entweder eingebrannt oder sonst Artikel über „Mischmaschine und Butterqualitäten, unter dem Gesichtspunkte des Engros- und Detailhandels und des Konsumenten" ist in Nr. 10 der Berliner Markthallenzeitung vom 5. 2. 10 erschienen. Der Verfasser nennt sich zwar nur Konsument, scheint aber sowohl mit dem Groß- wie mit dem Kleinhandel sehr vertraut zu sein, denn sonst dürfte er wohl kaum eine solche Fachkenntnis besitzen.

Dankenswerterweise hat die BMZ. den Artikel aufgenommen, obgleich sie mit ihm nicht einverstanden zu sein scheint, da sie zum Eingang von der „Abstellung etwaiger Mißstände" redet, die gegebenenfalls durch eine entsprechende Aussprache abgestellt werden könnten.

Der Verfasser beleuchtet erst den Wert oder den Unwert der für einzelne Herstellungsgebiete eingetragenen Butterschutzmarken und verweist besonders auf die Marke „Maiglöckchen" der Ostpreußischen Tafelbutter-Produktiv-Genossenschaft. Wenn die Schutzmarke überhaupt einen Nutzen für die Genossenschaft haben sollte, müßte entweder die Marke noch mit einer Herkunftsbezeichnung der betreffenden Molkerei verwendet werden, denn es sei bei einer derartig groß angelegten Genossenschaft nicht möglich, in jeder einzelnen Molkerei stets ein einigermaßen gleichwertiges Produkt herzustellen, oder aber es müßten Marken für einige wenige Molkereien, die nicht allzuweit voneinander entfernt liegen und daher möglichst gleiche Produktionsbedingungen hätten, eingetragen werden. Aber was nützen alle Schutzmarken, wenn das kaufende Publikum, der Konsument, von ihnen wenig oder gar nichts weiß? Für den Großhändler ist die Marke eine einigermaßen sichere Gewähr, eine gute Ware zu haben, und er gebraucht sie dementsprechend, indem er minder gute Ware damit aufbessert.

Daß dies geschieht, ein Beispiel. Eine Dame der Gesellschaft, die die Sommerferien zu Gast auf einem großen Gute weilt, hatte großes Interesse an der wirklich vorzüglichen Butter, die dort hergestellt wurde, genommen. Auf ihre Bitte, diese Butter auch weiter beziehen zu können, wurde ihr erwidert, daß alle Butter nach Berlin an einen namhaften Großhändler abgeschlossen sei. Gut, als sie wieder zurück kommt, ist einer ihrer ersten Wege nach einer der vielen Filialen benannter Firma und sie fordert sich Butter aus der bestimmten Gutsmolkerei. Ja, die war gar nicht bekannt und sie konnte auch in dem Hauptgeschäfte nicht ihre Ware bekommen. Wo war die vorzügliche Butter geblieben? Sie mußte den Weg durch die Mischmaschine wandern. — Als ihr von fachmännischer Seite dieses erklärt wurde, fragte sie sehr naiv, ob solchen Unfug die Polizei dulde, denn das wäre doch direkt Fälschung. Hier hat man recht ungefälscht die Meinung des Konsumenten; ja wenn er alles wüßte! Das Publikum ist leider viel zu wenig aufgeklärt, was es kauft, und nimmt dazu beim Kauf noch manche Unsitte mit hin, die sich mit der Zeit eingeschlichen und heute als Handelsgebrauch bezeichnet und dementsprechend eben selbstverständlich erscheint.

Es wird nun vorgeschlagen, daß die mit Markenschutz versehene Butter wie unauslöschlich angebracht ist, versandt werden solle. Dann müßten aber die betreffenden Molkereien bzw. Verbände auch nur solche Kontrakte abschließen, daß die von ihnen gezeichnete Butter nur ungemischt in Originalpackung verkauft werden darf. Nur dann würde der Handel diesem Verlangen folgen, wenn anders er nicht gerade seine besten Marken verlieren wollte. Natürlich müßten aber auch die Molkereivorstände den richtigen Schneid haben, vor allem einig zu sein und zu wissen, daß nur Einigkeit stark macht. Leider scheint dieses Gefühl noch nicht sehr stark verbreitet zu sein, was ja an den immerhin noch viel zu gering beschickten Butterauktionen der einzelnen Verbände zu ersehen ist. Jedenfalls wäre dies der erste Schritt zur Besserung und die Einführung des Deklarationszwanges des Herkunftlandes der Butter würde dem folgen. Was Dänemark kann, wird das deutsche Reich ja auch können, und ich glaube kaum, daß deshalb ein Kilo ausländischer Butter weniger verkauft werden würde,

nur weil der Käufer nun weiß, woher die Butter stammt. Die heimische Butterei wäre dann aber vor dem Mißbrauch, ihre guten Marken zum Verschnitt minderwertiger ausländischer Ware einbüßen zu müssen, gewahrt. Vielleicht könnte dann noch ein Schritt weiter gegangen und der Deklarationszwang ausgedehnt worden, daß auch alle die Butter, die die Mischmaschine passiert hat, als solche gekennzeichnet werden müßte.

Der Verfasser stellt ein recht eigenartiges Exempel auf, aus dem der Gewinn beim Besitz einer guten Knetmaschine deutlich hervorgeht. Allerdings nimmt er an, daß gute deutsche Molkereibutter im Durchschnitt nur einen Wassergehalt von 11—12 Proz. hat. Ich glaube kaum, daß nach Einführung der neuen Butterbereitungsmaschinen der Wassergehalt noch so niedrig bleibt, aber vorderhand arbeiten ja nur wenige Molkereien erst mit diesen.

Der Grund, die Butter noch einmal mit Wasser durchzukneten, ist natürlich der, dem lieben Publikum eine angenehme streichfähige Ware bieten zu können, beileibe nicht etwa, durch Hineinkneten von Wasser einen unrechtmäßigen Gewinn zu erzielen, denn wer statt Butterfett Wasser verkauft, ist doch eigentlich ein — tüchtiger Kaufmann. — Nun gestattet ja das Nahrungsmittelgesetz 16 Proz. Wasser in der Butter, und da das Kilo Butter doch immerhin 2,50 ℳ kostet, das Kilo Wasser aber nur 0,02 Pfennige, so liegt ja die Versuchung außerordentlich nahe, eben etwas mehr Wasser in die Butter zu kneten, als unbedingt für ihre Streichfähigkeit erforderlich ist. Eine andere Frage ist ja nun die, ob es überhaupt notwendig ist, die Butter derartig vorzurichten, denn wenn der Käufer weiß, in Herbst- und Winterzeit bekommt er etwas weniger streichfähige Ware, die durch das verschiedene Futter entsteht, wird er sich auch damit zufrieden geben und die Butter kaufen, wie er sie bekommt. Was geschah denn, ehe die Mischmaschinen aufkamen?

Für den Butterhändler ist es ja nun eine Leichtigkeit, sich ohne Zuhilfenahme sachverständiger Personen durch eine Schnellanalyse von dem Wassergehalt der gekauften Butter zu überzeugen. Diese Handgriffe lernt auch der Bediener der Knetmaschine dank der von unserer Technik gut ausgeführten Apparate sehr bald und so wird wenig Butter auf den Markt erscheinen, die weniger als 16 Proz. Wasser enthält, denn sein Analysenbefund wird ihm jederzeit sagen, wieviel Wasser er der Butter noch zukneten „darf", um sie recht schön „streichfähig" zu machen.

Für die Rentabilität der Knetmaschine wird nun folgendes Exempel aufgestellt:

Angenommen ein Großgeschäft erhält täglich 200 Tonnen Butter, von denen 120 Tonnen in der Mischmaschine verarbeitet werden sollen. Das Nettogewicht dieser 120 Tonnen sei rd. 130 Zentner. Aus diesen 130 Zentnern werden nun 134½ Zentner Butter gewonnen. Die mehr erhaltenen 4½ Zentner stellen einen Wert von 562,50 ℳ dar. Die Knetkosten sollen betragen 75 ℳ, so verbleiben demnach 487,50 ℳ nur für die Bereitwilligkeit und Zuvorkommenheit des Grossisten, dem Publikum eine gut streichfähige Ware zu vermitteln. Wer lacht da?

Leider scheint dagegen ja nichts zu machen zu sein, denn sonst würden die Knetmaschinenfabriken wohl nicht so guten Absatz haben. Aber es sollte ein Fingerzeig für die Molkereien sein, Obacht auf den Verbleib ihrer guten Ware zu haben. —

Dann wird noch ein zweiter Übelstand, diesmal im Kleinverkauf, gegeißelt. Wer kennt nicht das extra starke Buttereinschlagpapier, auf das vor dem Einschlag auch noch eine tüchtige Portion Wasser mit der Kelle gespritzt wird, um es gebrauchsfähiger zu machen. Vor einigen Jahren hat einmal ein Kundiger nachgerechnet, was die Hausfrau jährlich für Butterpapier bezahlen muß, weil es hier Brutto für Netto geht. Sollte diesem Übel auch nicht beizukommen sein?

Der Verfasser schlägt nun den vorhin schon angeregten Zwang der Bezeichnung des Ursprungslandes, sichtbar auf den Verkaufsständen angebracht, vor, um dem Übel, ausländische mit guter einheimischer Butter zu verbessern, zu steuern. Die Landwirtschaftskammern könnten dabei ja schon viel tun, es wäre aber wohl ganz angebracht, wenn aus Fachkreisen im deutschen milchwirtschaftlichen Verein eine entsprechende Anregung veranlaßt würde. Bereits voriges Jahr wurde auf der Hauptversammlung dieser wunde Punkt, und zwar von einem sehr „gewichtigen" Butterhändler, angeschnitten, ihn zu verfolgen wäre doch gewiß Veranlassung genug. Nutzen würde es doch sicherlich dem Produzenten und dem Konsumenten bringen, den Schaden hätten allerdings die Mischmaschinenbesitzer, denn so viel Kittfabriken gibt es gar nicht, die die große im Betrieb befindliche Anzahl Butterknetmaschinen aufnehmen könnten. Für den Käufer wäre es aber doch entschieden ein großer Vorteil, wenn er auch wüßte, was er einkauft. Wer daran kein Interesse hat, dem ist nicht zu helfen.

Der Verfasser schließt: „Wer an der Besserung der Butterqualitäten und der Hebung des Butterhandels in diesem Sinne mitwirken will, solle unter „R" an die Expedition der Berliner Markthallen-Zeitung schreiben." Dem Manne kann geholfen werden. Fr. (88

Zur Besetzung von Betriebsleiterstellen. Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, daß bei Besetzung einer vakanten Betriebsleiterstelle die Zahl der eingelaufenen Offerten eine erstaunlich hohe ist. Mir sind verschiedene Fälle bekannt, wo die Bewerberzahl sich sogar zwischen 80—90 bewegte. Die Ursache dieser sogenannten Überproduktion an Verwaltern dürfte nicht ganz unbekannt sein.

Nachdem in den letzten zehn Jahren das Molkerei-Genossenschaftswesen einen größeren Aufschwung zu verzeichnen hatte und naturgemäß auch die Aussichten für ein gutes Fortkommen im Fach besser wurden, sattelten viele, die in ihrem Berufe nicht die rechte Befriedigung gefunden hatten, schnell zum Molkereifach um, in der Erwartung, hier recht bald zu einer leitenden Stellung zu gelangen. Viele Molkereien nahmen auch, um an den Betriebskosten, an Gehältern und Löhnen zu sparen, die Ausbildung von Molkereipersonal als Spezialität auf, und es entstanden die sog. Lehrlingszüchtereien. Obwohl in der Fachpresse schon viel dagegen geschrieben worden ist, bestehen auch heute noch einige davon und zehren wie ein Krebsschaden an der Gesundung des Arbeitsmarktes. Es mögen öfter, je nach Begabung, ganz tüchtige Leute daraus hervorgehen, doch im allgemeinen kann man bei 1 Jahr Lehrzeit nicht viel Kenntnisse verlangen. Soviel ich Erfahrungen gemacht habe, brauchen solche innerhalb eines Jahres durch die Molkerei hindurchgepreßten Leute mindestens noch ein weiteres Jahr zu ihrer Vervollkommnung, wenn sie als tüchtige Gehülfen einwandsfrei bestehen sollen. Auf jede nun vakante bessere Stelle wird förmlich Jagd gemacht und um den Mangel an den verlangten Kenntnissen einigermaßen auszugleichen, wird zu dem wenig rühmlichen Mittel der Gehaltsunterbietung gegriffen. Leider nur zu oft lassen sich die Genossenschaftsvorstände bei der Besetzung der Stelle von der Gehaltsfrage leiten, bedenken aber nicht, daß nicht immer derjenige am billigsten arbeitet, der die Stelle auch am billigsten annimmt. Die Folgen pflegen sich auch bald einzustellen, nicht nur zum Schaden des Verwalters, sondern auch der betr. Molkerei. Der Fall ist nun bei einer unserer Nachbarmolkereien eingetreten.

Es handelt sich um eine neue Molkerei, und da wegen eines geringen Milchquantums die Molkerei nicht sonderlich auf Rosen gebettet zu sein schien, so war man gezungen, möglichst viel zu sparen. Das hierzu geeignetste Objekt bot natürlich das Gehalt des Betriebsleiters. Unter den vielen Bewerbern wurde kurzerhand der Mindestfordernde gewählt, der außer einer nur einjährigen Volontärzeit ein Zeugnis über eine halbjährige Gehülfenzeit und eine äußerst schmeichelhafte Empfehlung von seinem Lehrchef aufweisen konnte. Übrigens hatte sich sein Lehrchef nach Kräften persönlich beim Vorstand verwandt. Nach knapp sechswöchiger Dienstzeit war die gesamte Maschinenanlage der Molkerei in Unordnung geraten, und zu allem Unglück brannte dank der Unkenntnis des Betriebsleiters eines Tages der Separator fest. Die Molkerei war gezwungen, den Schaden von annähernd 1000 ℳ zu tragen, da der Betriebsleiter noch keine Kaution gestellt hatte, ebensowenig auch eigene Mittel besaß, an denen sich die Molkerei hätte schadlos halten können. Die sofortige Entlassung war die natürliche Folge.

Mögen diese Zeilen eine Mahnung für die Genossenschaftsvorstände sein, sich in der Gehaltsfrage nicht kleinlich zu verhalten, denn der Tüchtige und Erfahrene will seine Tätigkeit auch dementsprechend belohnt sehen; ferner auch sollte stets als Regel gelten, nur diejenigen zu berücksichtigen, die eine mindestens 6 jährige Tätigkeit im Fach durch gute Zeugnisse nachweisen können. O. B. (89

Schwierigkeiten bei der Quarkfabrikation. (Weitere Antworten auf der Anfrage in Nr. 9.) Die von Ihnen angegebene Erscheinung, daß der Käsestoff nicht kompakt ausfällt, ist, soweit man nach Ihren Angaben urteilen kann, auf Mangel an Kalksalzen in der Milch zurückzuführen. Diese Erscheinung ist auf die Verfütterung von schlecht eingebrachtem Heu zurückzuführen, das durch Regen ausgelaugt wurde, und auf kalkarmes Futter überhaupt. Sofort aufgehoben wird der Fehler, wenn Sie zur Kesselmilch die notwendige Menge Kalk in Form von Chlorkalcium hinzusetzen. Und zwar würde ich mit 50 Gramm auf 1000 Liter Kesselmilch beginnen und je nach dem Ausfallen des Quarks die Chlorcalciummenge steigern oder vermindern. 50—100 Gramm auf 1000 Liter Milch werden ausreichen, den Fehler aufzuheben.

Um den Fehler von Grund auf zu beseitigen, müssen Sie die Lieferanten, die die fehlerhafte Milch liefern, vermittels der Labjährprobe ausfindig machen. Die Milch ist leicht zu erkennen, denn sie gibt in 24 Stunden keine richtigen Käschen, sondern der weiche Käsestoff füllt das ganze Glas aus; er ist sehr voluminös oder die Milch ist überhaupt nicht geronnen. Leert man das Glas aus, so erhält man anstatt einer klaren Molke eine milchige Flüssigkeit, die noch Kasein enthält.

Hat man die fehlerhaften Milchen herausgefunden, so fordert man deren Lieferanten auf, ihren Kühen reinen phosphorsauren Kalk, den sogenannten Futterkalk, als tägliche Beigabe zum Heu usw. zu geben. Wird dies gemacht, so wird in wenigen Tagen darauf der Fehler behoben sein.

In diesem Jahre, wo sehr viel Futter schlecht eingebracht wurde, tritt der Fehler häufig auf.

Ein anderer Grund um diese Jahreszeit kann noch sein, daß Milch von sehr vielen frischmelken Kühen geliefert wird, die bei kalkarmem Futter sehr schlecht gerinnt, da der Fötus große Mengen von Kalksalzen für sein Knochengerüst in Anspruch nahm. Der Organismus des Muttertieres ist somit bei der Geburt kalkarm, und die großen Mengen Milch, die das Tier kurz nach der Geburt gibt, wohl reich an anderen Salzen, abführendes Meconium, aber verhältnismäßig arm an Kalksalzen. Auch hier wird der Fehler durch Beigabe von Futterkalk aufgehoben, resp. nachdem die Milch in die Molkerei geliefert werden darf, durch Hinzufügen von Chlorkalzium zur Kesselmilch. F. Engel, Düsseldorf.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Einrichtung von Rahmstationen. Ich möchte gern etwas näheres über die Einrichtung von Rahmstationen erfahren. Welche Mindestmilchmenge ist zu einer Rahmstation erforderlich und wie hoch stellen sich ungefähr die Anlagekosten? Sind Rahmstationen überhaupt zu empfehlen und wie gestaltet sich der Betrieb derselben? H. R. in D. (343

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Januar 1910.

Der erste Monat im Jahre brachte dem Butterhandel ein in vieler Hinsicht überraschendes Geschäft. Die letzte Notierung im alten Jahre war ℳ 128, und es war s. Zt. ein größerer Abstrich an der Notierung nach den Weihnachtsfeiertagen vorgenommen worden in der Erwartung eines ruhigeren Geschäftes. Dies traf dann auch in der Tat ein.

Die Eingänge inländischer Butter zeigten Ende des Jahres eine Zunahme, und es war nicht möglich, dieselben zu räumen. Zum ℳ 130-Verkauf war die allerfeinste Butter zu teuer, während der ℳ 140-Stich es nicht vermochte, die immerhin noch kleine Produktion in den Konsum unterzubringen. Es entwickelte sich hieraus das Bild einer Marktlage, welches sich fast in jedem Jahre in derselben Weise wiederholt. In diesem Jahre kommt noch ein neuer Umstand hinzu, nämlich die kleinen Futtervorräte. Bei der ersten Belebung des Marktes, welche sich gegen Mitte des Monats bemerkbar machte, zeigte es sich, daß die Eingänge feiner inländischer Butter nicht groß genug waren, um die Nachfrage bei einem Detailverkauf von ℳ 130 und ℳ 140 zu decken. Es kam außerdem noch der Umstand hinzu, daß die Eingänge aus Rußland und Sibirien während der dritten

Woche dieses Jahres vollständig ausblieben resp. diese Butter eine erheblich bessere Verwendung auf dem englischen Markte fand. Die Nachfrage steigerte sich in der 4. Berichtswoche nochmals, da die ursprünglich in England erwarteten großen Eingänge Kolonialbutter nicht eingetroffen waren und sich die Ankunft größerer Sendungen um eine Woche verschoben hatte.

All dies zeitigte auf unserem Markt eine große Knappheit und es mußte unsre Notierung um einige Mark wieder erhöht werden. So notierte daher Berlin am 29. Januar ℳ 130, und es ist für Anfang nächster Woche eine größere Erhöhung zu erwarten, welche beim Druck dieses Berichtes wohl schon eingetroffen ist. Es dürfte zweifelhaft sein, ob sich diese feste Stimmung behaupten lassen wird. Schreiber dieses neigt eher der Ansicht zu, daß der Markt bei den relativ hohen Preisen eine Abschwächung erfahren dürfte, umso mehr, da nunmehr die Zufuhren aus Sibirien zunehmen dürften.

Dasselbe dürfte für den englischen Markt gelten, da die australischen und neuseeländischen Zufuhren besonders umfangreich ausfallen dürften, sodaß wir in Deutschland eine größere Quantität sibirischer Butter auf den Markt erhalten.

Die Notierungen ergaben im Monat Januar folgende Preise:

Berlin.

1909				1910			
Januar	2.	111—113	Mk.	Januar	5.	122—128	Mk.
„	6.	106—109	„	„	8.	126—128	„
„	9.	105—109	„	„	12.	126—128	„
„	13.	107—109	„	„	15.	124—128	„
„	16.	107—109	„	„	19.	126—128	„
„	20.	107—109	„	„	22.	126—128	„
„	23.	107—109	„	„	26.	126—130	„
„	27.	110—112	„	„	29.	128—130	„
„	30.	110—112	„				

Hamburg.

1909				1910			
Januar	8.	109—114	Mk.	Januar	7.	127—136	Mk.
„	15.	108—113	„	„	14.	129—137	„
„	22.	110—114	„	„	21.	132—140	„
„	29.	110—114	„	„	28.	136—142	„

Kopenhagen.

1909						
Januar	7.	96	Kr. =	ca.	108	Mk.
„	14.	96	„ „	„	108	„
„	21.	96	„ „	„	108	„
„	28.	96	„ „	„	108	„
1910						
Januar	6.	103	Kr. =	ca.	116,—	Mk.
„	13.	101	„ „	„	113,50	„
„	20.	102	„ „	„	114,50	„
„	27.	106	„ „	„	119,25	„

Briefkasten.

G. G. in P. Die zugekaufte Butter dürfen Sie nicht als eigene Produktion in den Handel bringen. Auch die vorgeschlagene Aufschrift dürfen Sie nicht wählen. (234

S. in P. Als Verwalter waren Sie verpflichtet, dafür zu sorgen, daß der Kessel so oft gereinigt wurde, wie die dortigen Wasserverhältnisse das bedingen. Ihre Frage, ob eine 1—2malige Reinigung für Ihren Kessel genügt, können wir selbstverständlich nicht beantworten. Durch die Aussage des Monteurs scheint erwiesen, daß Sie mit der letzten Kesselreinigung etwas zu lange gewartet haben. Wenn aber der Kessel noch vollständig intakt gewesen, so glauben wir nicht, daß man Ihnen die Reinigungskosten auflegen kann. Bestimmtes läßt sich von hier aus mangels näherer Angaben nicht sagen. Auffällig erscheint, daß der Prozeß sich nun schon 1¾ Jahr hinschleppt. (232

A. D. in Pl. Ein Keller, welcher bisher zur Lagerung von Petroleum diente, kann unseres Erachtens nur dann als Butterkeller Verwendung finden, wenn die Wände neu überputzt und sein Fußboden mit neuem Cement-Estrich versehen wird. Eine Desinfektion dürfte kaum von dauerndem Erfolg begleitet sein. Viel hängt natürlich auch davon ab, ob das Petroleum beim Umschütten an die Wände oder an den Fußboden gelangt ist, sodaß es tiefer eindringen konnte. Gegebenenfalls ist der ganze Fußboden zu erneuern. Sollte der Raum als Kühlraum dienen, dann würde es sich empfehlen, auf den erneuten Verputz noch eine Lage Isolierpapier zur Verwendung zu bringen und dann erst die erforderliche Korkisolierung zu beginnen. Wenn diese dann weiter mit einem Cementverputz versehen wird, so würde wohl kaum noch ein Petroleumgeruch sich bemerkbar machen. — Die Kühlung eines Raumes durch Verwendung irgend eines Salzes allein ist nicht durchführbar, weil es viel zu kostspielig wird. Nur bei Verwendung mit Eis hat die Benutzung von Salz einen Zweck, indem das letztere das schnellere Schmelzen des Eises und damit die Erzielung tiefer Temperaturen ermöglicht. Für gewöhnliche Butterkühlräume, welche mit Eis gekühlt werden sollen, ist in der Regel die Zugabe von Salz jedoch nicht erforderlich. Es gibt neuerdings zuverlässig wirkende Eiskühleinrichtungen, welche, sofern sie mit einem elektrischen Ventilator versehen sind, auch schnell die gewünschte niedrige Temperatur herbeizuführen vermögen. Wenn die Aufstellung einer Kühlmaschine nicht in Betracht kommt, so würden Sie eine einigermaßen befriedigende Kühlung des Raumes eben nur durch Verwendung von Eis erreichen können. R. (210

A. Z. Da der Verkäufer des Kessels Sie über den Zustand desselben arglistig getäuscht hat, so ist er Ihnen für allen entstandenen Schaden haftbar, sowohl für die Reparaturkosten als auch für den durch Betriebsunterbrechung entstandenen Schaden. In der gegen Sie angestrengten Klage müssen Sie so wie so einen Rechtsanwalt nehmen. (275

A. D. in S. Wir würden die Versicherungsgesellschaft in M. vorziehen. Übrigens sind die Bedingungen überall so verschieden, daß sich gar nicht genau sagen läßt, welche Gesellschaft die günstigste ist. (280

Molkerei D. Da Sie Ihre Milch dauernd erhitzen müssen, so dürfte der Betrieb eines Elektromotors für Sie von keinem Vorteil sein, da auch bei Fortfall der Dampfmaschine der Dampfverbrauch nur sehr wenig niedriger sein würde, wobei vorauszusetzen ist, daß Sie auch jetzt schon den Abdampf der Maschine für Heizzwecke mit heranziehen. Vielleicht würden Sie aber an Betriebskosten sparen können, wenn Sie nur zum Antrieb derjenigen Maschinen, welche während des Separierens und der Milcherhitzung nicht im Betriebe sind, den Elektromotor verwenden. Hier würden in Betracht kommen: Butterfaß, Kneter und Rübenschneider. Da während des Arbeitens dieser Maschinen Dampf nicht gebraucht wird, so würde der Betrieb dieses Elektromotors, welcher natürlich bedeutend kleiner sein kann, als wenn er zum Antrieb sämtlicher Maschinen dienen müßte, wahrscheinlich in Bezug auf seinen Energieverbrauch sich nicht ungünstig stellen, da die vorgenannten Maschinen einen geringen Kraftverbrauch besitzen. Der von Ihnen angegebene Kohlenverbrauch von 3 Zentner erscheint verhältnismäßig hoch und läßt darauf schließen, daß Sie die Auspuffwärme nicht genügend ausnutzen. Jedenfalls empfehlen wir Ihnen hier zunächst einmal den Hebel anzusetzen, wonach Ihre Betriebskosten sich wahrscheinlich schon verringern dürften. R. (203

G. H. Für das Ausscheiden aus einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung kommt zunächst nicht das Gesetz, sondern der Gesellschaftsvertrag in Betracht. Da Sie uns eine Abschrift hiervon nicht mitsenden, können wir Ihre Frage unmöglich beantworten. (291

J. B. Wenn Sie Ihre Stellung ohne gesetzlichen Grund und ohne Innehaltung der gesetzlichen Kündigungsfrist verlassen, so sind Sie Ihrem Chef für allen Schaden haftbar, welcher ihm daraus erwächst. Eine andere Frage ist es, ob Ihr Chef die Kosten riskieren will, welche ihm eine Klage gegen Sie verursachen würde. (273

B. in A. Das Gewerbegericht zu W. wird aus dem Grunde für Ihre Klage auf Zahlung rückständigen Gehalts nicht zuständig sein, weil wahrscheinlich die Molkerei, für welche Sie engagiert waren, in einem anderen Bezirke liegt. Gibt es nun in diesem kein Gewerbegericht, so ist das Amtsgericht in W. zuständig. Bei diesem müssen Sie ein vollstreckbares Urteil erwirken und dann warten, bis es was zu pfänden gibt. Zur Zeit würde u. E. eine Pfändung fruchtlos ausfallen. Die Begründung, mit welcher Ihr erster Klageantrag zurückgewiesen wurde, ist irrtümlich, da es sich bei Ihrem Engagement ja nicht um eine Gutsmolkerei handelte, sondern um einen der Gewerbeordnung unterstehenden Betrieb. (274

H. Als Agent bzw. Vertreter einer holländischen Firma sind Sie in keiner Weise haftbar dafür, wenn Sie in gutem Glauben „garantiert reine holl. Butter" an dortige Kundschaft verkaufen und diese Butter sich nachher als gefälscht erweist. Etwas anderes ist es, wenn Sie selbst ein Lager unterhalten. Dann haben Sie die Pflicht, sich durch Stichproben von der Reinheit der Butter zu überzeugen. Im andern Falle handeln Sie fahrlässig und machen sich strafbar. Dasselbe trifft zu auf den Detaillisten, der solche gefälschte Butter verkauft. Daß die Butter als „garantiert rein" bezeichnet wird, ist nur ein Milderungsgrund, macht aber nicht straffrei. (251

K. in B. Wenn Sie den Ihnen durch das Schreiben der Gesellschaft vom 19. Januar gewiesenen Weg nicht einschlagen wollen, so gibt es eine andere Möglichkeit, die Sache zu beschleunigen, nicht. Sie müssen dann eben den weiteren Gang des gerichtlichen Verfahrens abwarten. (277

Molkerei L. G. Der Vermieter kann von Ihnen eine Instandsetzung der Räume nicht verlangen, denn die durch den gewöhnlichen Gebrauch herbeigeführten Verschlechterungen hat der Mieter nach § 548 B.G.B. nicht zu vertreten. Etwas anderes ist es, wenn der Kreisarzt oder Gewerbeinspektor einen Molkereibetrieb in derartig mangelhaften Räumen nicht dulden will. Dann ist die Instandsetzung Ihre Sache. — Da eine besondere Kündigungsfrist weder mündlich noch schriftlich vereinbart wurde, so kann das Mietverhältnis zum Schlusse jeden Quartals gekündigt werden. (281

G. Sch. H. Die Behauptung der vertragsbrüchigen Milchlieferanten, Ihre Molkerei sei für die gewöhnliche Kuhzahl zu klein, ist nur eine faule Ausrede, worauf das Gericht keinen Wert legen wird. Selbst wenn es so wäre, würde dadurch die Gültigkeit der Verträge in keiner Weise aufgehoben. Als Sachverständige in Ihrem Prozesse können Sie jeden beliebigen Molkereifachmann vorschlagen, der dann vom Gericht geladen wird. Am besten nehmen Sie den von der Landwirtschaftskammer dortiger Provinz angestellten Molkerei-Instruktor, dessen Name aus dem Molkerei-Kalender zu ersehen ist. (262

M. B. Wenn Ihre Molkerei von Nichtgenossen Milch bezieht, so sind letztere an die von der Generalversammlung festgesetzten Bedingungen erst dann gebunden, nachdem sie Kenntnis davon genommen haben und dann durch Fortsetzung der Lieferung die Bedingungen wenigstens stillschweigend anerkannt haben. Soweit einem Lieferanten die Bedingungen aber überhaupt unbekannt geblieben sind, haben sie für ihn auch keine Rechtskraft. (240

Molkerei Z. Wenn ein Händler an seinem Verkaufswagen die Firma der betr. Molkerei anbringt, deren Butter er vertreibt, so ist dies nicht zu beanstanden, so lange er nicht auch gleichzeitig noch andere Butter unter der täuschenden Absicht verkauft, als ob auch sie aus der genannten Molkerei stamme. Bei Beantwortung der von Ihnen gestellten Frage kommt es also allein darauf an, ob eine Täuschung des Publikums über die Herkunft der verkauften Butter beabsichtigt ist. (190

G. O. K. Da Ihnen beim Kauf des gebrauchten Milchwagens versichert wurde, derselbe sei in gutem Zustande, so haftet an sich gemäß § 460 B.G.B. der Verkäufer für die dennoch vorhandenen und Ihnen arglistig verschwiegenen Mängel. Nun kommt aber in Betracht, daß, wenn man einen alten Milchwagen für 80 ℳ kauft (ein neuer mittlerer Größe kostet 400—500 ℳ), man dem niedrigen Preise entsprechend auch die verschiedenen Mängel mit in Kauf nehmen muß. Deshalb erscheint der Ausgang eines Prozesses durchaus unsicher, wenn Sie sich wegen des Restbetrages verklagen lassen. (258

F. in S. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Ursache für den verschiedenartigen Ausfall Ihres Fabrikats in dem mit Rittergutsquark bezeichneten Material liegt. An dem aus Molkereiquark hergestellten Käse ist nichts auszusetzen. Ob hier ein Versehen bei der Quarkbereitung vorliegt oder ein Milchfehler, läßt sich aus der Beschaffenheit des Käses nicht feststellen. Jedenfalls ist der betreffende Quark unbrauchbar. Br. (257

Ph. in M. Gegen die Verwendung der angegebenen Futtermittel ist nichts einzuwenden. Wenn die Zuchtsauen zu fett dabei werden, müssen Sie geringere Rationen geben. Sehr zu empfehlen ist, die Sauen sich täglich einige Stunden im Freien bewegen zu lassen. (243

S. in L. Zwecks Bezugs der gewünschten Landkarte wenden Sie sich an die nächstgelegene Buchhandlung. (260

Molkerei W. Nach den bis heute vorliegenden höchsten Entscheidungen liegt die Sache so: Entweder das Statut muß die Vertragsstrafe festsetzen oder es muß im Statut heißen, daß sich die Mitglieder einer in der Geschäftsordnung festzusetzenden Strafe unterwerfen. Wenn in dem Statut nicht ausdrücklich auf die in der Geschäftsordnung festzusetzenden Strafen für zu wenig gelieferte Milch oder Milchfälschung Bezug genommen worden ist, so würden wir Ihnen empfehlen, solchen Nachtrag noch zu bewirken, da sonst die Strafen nicht mit Erfolg einklagbar sind. Die vorliegenden Entscheidungen in dieser Frage gehen allerdings auseinander. Aber die von Ihnen erwähnte Entscheidung des Reichsgerichts liegt tatsächlich vor. Alle Molkereigenossenschaften sollten daher im Statut die Genossen verpflichten, eine Vertragsstrafe, deren Höhe pp. in der Geschäftsordnung festgesetzt worden ist, zu zahlen, falls sie ihre Pflicht bezüglich Milchlieferung usw. verletzen. Die Festsetzung der Höhe und der sonstigen Umstände in der Geschäftsordnung ist deshalb empfehlenswert, weil eine Änderung da leichter ist als im Statut, auch sonstige Verhältnisse besser berücksichtigt werden können. Fr. (238

W. in M. Wenden Sie sich an Eduard Ahlborn, Hildesheim oder an das Bergedorfer Eisenwerk. (248

W. in N. Für die Vertilgung von Ratten wird von den Landwirtschaftskammern die Anwendung von Rattentyphuskulturen empfohlen. Sie können dieselben von dem Bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer in Bonn beziehen. Auch das Verschmieren der Löcher mit Teer leistet gute Dienste, ebenso das Auslegen von frischen Meerzwiebeln. Die Zwiebeln werden mit einer doppelten Menge Fleisch gemengt, zerkleinert, in Kugeln geformt, mit Talg leicht angebraten und mit Zucker bestreut. (259

K. E. in E. Die Eröffnung Ihrer Käserei haben Sie Ihrem Gemeindevorstand anzuzeigen. Bis zu 15 Kilometer im Umkreis dürfen Sie den selbstgefertigten Käse frei ausbieten oder auch durch Ihre Angestellten ausbieten lassen. Eines Wandergewerbescheins bedürfen Sie hierzu nicht. Das Nähere hierüber können Sie im Molkerei-Kalender Seite 17 nachlesen. (266

Käserei O. Der uns zur Untersuchung gesandte Käse zeigt abtreibende Haut, ein hartes krümeliges Innere und hat einen abweichenden Geruch und bitteren Geschmack. Falls es sich nicht um älteres Material handelt, empfehlen wir, durch größere Natrongabe eine bessere Bindefähigkeit herbeizuführen. Gelingt dieses nicht, so ist die Verarbeitung mit dem gleichen Quantum weichen geschmeidigen Quarks anzuraten. Natürlich muß der Natronzusatz der Beschaffenheit dieses Mischquarks entsprechend bemessen werden. Br. (215

M. Th. Epikassit wird geliefert vom Metallanstrichsyndikat in Berlin W. 30, Sternbergstraße. Dort erfahren Sie auch, wie viel Sie brauchen. (239

M. in N. Holzfußböden sind für Schweineställe, besonders für größere Mastställe nicht zu empfehlen. Das Holz leidet unter der Einwirkung der Nässe, es wird von der Jauche angegriffen und hält nicht lange. Wenn der Holzboden aber abschüssig gelegt wird und eine Ecke des Stalles für die Ablagerung des Kotes der Schweine frei gehalten wird, so daß das Holz möglichst trocken bleibt, hält es länger. Zu bemerken ist noch, daß die Schweine gern am Holze knabbern. Auch will man bei Verwendung von Holzpflaster häufiger Rotlauffälle beobachtet haben. (235

Molkerei H. Kühlanlagen liefern Schlüter und Gsell in Düsseldorf, Schmidt in Bretten (Baden), Eduard Ahlborn in Hildesheim und Bergedorfer Eisenwerk. Isoliermaterial beziehen Sie von H. König in Lüneburg. (245

S. in S. Über Kartoffeltrocknungsanlagen sind in den Nummern 40 (J. 1906) und 7, 10, 12 (J. 1908) der Molkereizeitung größere Artikel veröffentlicht. Leider sind die genannten Nummern in unserer Expedition vergriffen. Hoffentlich haben Sie die Zeitungen aufbewahrt. (244

T. T. in M. Über die Milchkanne „Tanga" ist uns nichts bekannt. Wir empfehlen Ihnen, ein entsprechendes Inserat in unserer Zeitung zu erlassen. (286

B. W. in T. Das eingesandte Inserat können wir nicht aufnehmen. Wenn Sie dem Butterhändler nachweisen können, daß er die Butter in betrügerischer Absicht bestellt hat, so erstatten Sie doch Anzeige bei der Staatsanwaltschaft. Wenn Sie vor der Lieferung Auskunft über den Mann eingeholt hätten, wären Sie vor Schaden bewahrt geblieben. Es kann den Molkereien nicht dringend genug geraten werden, bevor sie Butter an unbekannte Firmen liefern, über die Zahlungsfähigkeit derselben Auskunft einzuholen. (285

G. R. in R. Ihre Frage: Wie macht man Reibekäse? läßt sich so ohne weiteres nicht beantworten, weil der Name „Reibekäse" eine ganze Anzahl Käsesorten umfaßt. Geben Sie also genau an, welche Sorte Reibekäse Sie meinen; wir werden Ihnen dann eine Anleitung geben. Ob Ihnen viel damit gedient sein würde, müssen wir allerdings bezweifeln, da Sie noch keinen Käse gemacht haben. Allein nach Rezepten Käse zu machen ohne praktische Erfahrungen ist unmöglich. (268

S. P. Die französische Molkereifachzeitung La Laiterie erscheint in Paris 9, rue Clauzel. (278

S. in Sch. Die Postverwaltung kann allerdings nicht verlangen, daß sämtliche Butterpakete plombiert werden; sie kann aber fordern, daß die Pakete so gut verpackt sind, daß der Inhalt auf dem Transport keinen Schaden leidet. Das liegt aber doch auch in Ihrem Interesse. Die billigsten Plomben sind die gewöhnlichen Bleiplomben. Plomben und Zangen können Sie von Carl Mann, Hildesheim beziehen. (270

G. H. in W. Über das Kesselsteinmittel „Litholyse" finden Sie in dem von Ihnen bezeichneten in Nr. 27 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1908, abgedruckten Artikel alles Nähere angegeben, so daß es überflüssig erscheint, dieserhalb den Leserkreis zu befragen. Auch die Bezugsquelle werden Sie auf Grund der dort gegebenen Mitteilungen leicht ausfindig machen. (272

Rittergut in O. Über die angefragte Person ist uns nichts bekannt. (254

N. in S. Welches die beste Molkereischule für Sie ist, können wir nicht sagen, da Sie uns nicht angeben, ob Sie Vollbetrieb oder nur beschränkten Betrieb kennen lernen wollen. Die nächstgelegene Molkereischule ist für Sie die in Weihenstephan, Oberbayern. Käsereischulen gibt es in Sonthofen und in Boos bei Memmingen im Allgäu. Ob Sie besser als Hospitant oder als Schüler eintreten, hängt in erster Linie von Ihrer praktischen Vorbildung und auch vom Alter ab. Als Schüler haben Sie sämtliche praktische Betriebsarbeiten mit zu machen, während Sie als Hospitant mehr theoretisch ausgebildet werden. (267

K. in H. Über die angefragte Lehranstalt ist uns Nachteiliges nichts bekannt. Ob dort auch Kontrollassistenten ausgebildet werden, wissen wir nicht. Das können Sie aber doch auch leicht durch direkte Anfrage erfahren. Im übrigen machen wir Sie auf die in Nr. 8 und 9 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Mitteilungen über „Ausbildungskursus für Kontrollbeamte pp." aufmerksam. (271

Molkerei U. Da Sie anscheinend vom Milchuntersuchen keine Ahnung haben, können wir Ihnen nur raten, etwaige verdächtige Milchproben einem chemischen Laboratorium zur Untersuchung einzusenden. Wenn Sie sich mit den verschiedenen Milchprüfungsmethoden vertraut machen wollen, empfehlen wir Ihnen, an irgend einer milchwirtschaftlichen Lehranstalt einen Kursus durchzumachen. Auch verweisen wir Sie auf die die Milchuntersuchung behandelnden Abschnitte in den milchwirtschaftlichen Lehrbüchern. (263

C. in B. Der geforderte Milchpreis erscheint uns bei dem angegebenen Fettgehalt von 3—3,50 Pr. etwas hoch. Wir glauben kaum, daß Sie noch ein Geschäft dabei machen können. Bestimmtes läßt sich von hier aus allerdings nicht sagen. Der Preis von 18 ℳ für Ihren □-Käse ist recht günstig. (237

S. in F. Wenn Ihre Buchführung und Milchprüfungen wirklich korrekt gewesen sind, so können Sie den Gehülfen für seine beleidigenden Äußerungen verklagen, vorausgesetzt, daß dieselben in bestimmter Form gemacht sind und es sich nicht etwa um unkontrollierbare Verdächtigungen handelt. — Das dem Gehülfen gegebene Zeugnis kann sich natürlich nur auf die Zeit erstrecken, welche der Gehülfe bei Ihnen zugebracht. Wie derselbe sich nach seinem Austritt aufführt, kann den Inhalt des einmal ausgestellten Zeugnisses in keiner Weise beeinflussen. Auch können Sie das Zeugnis nicht zurückfordern, noch viel weniger dürfen Sie dasselbe in der Zeitung widerrufen. Ihre Frage betreffend „Schwarze Listen" klingt etwas dunkel. (247

M. Kr. in L.-L. Von einem „widerwärtigen Beigeschmack" haben wir an der uns übersandten Butterprobe nichts wahrnehmen können. Die Butter ist zwar etwas abweichend im Geschmack, sie kann aber doch noch als eben mittelgute Ware bezeichnet werden. Über die Ursachen des abweichenden Geschmackes haben wir kein Urteil. (327

M. R. in W. Die Butter ist im Geschmack leicht unrein, im Geruch gleichfalls unrein; ferner ist sie etwas überarbeitet. Die Butter ist nicht fein, sie kann höchstens als gut durchgehen. (352

A. Z. in Bl. Sie geben uns den Milchpreis an und fragen, was Sie dem Milchpreis entsprechend für Rahm bezahlen können. Die Frage läßt sich ohne Kenntnis des durchschnittlichen Fettgehaltes Ihrer Milch nicht beantworten. Im übrigen müssen wir Sie auf die Bücher von Helm, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm, Höft, Tabellen zur Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung der Milch nach Fettgehalt, Frost, Die Bezahlung von Milch und Rahm, u. a. verweisen. (294

F. S. in W. Das Verfahren zur Herstellung von Milchlin ist patentamtlich geschützt. — Bis zu 15 Kilometer Entfernung von Ihrer Molkerei dürfen Sie Ihre Buttermilch frei ohne Wandergewerbeschein verkaufen. (306

H. in W. Die Gewährfrist für Schlachtschweine beträgt bei Rotlauf 3 Tage, bei Schweineseuche und Schweinepest 10 Tage. Näheres finden Sie im Molkerei-Kalender für 1910, Seite 46, angegeben. (290

Molkerei S. Aus naheliegenden Gründen können wir eine bestimmte Firma nicht empfehlen. Man darf aber auch sagen, daß die Fabrikate der größeren milchwirtschaftlichen Maschinenfabriken heutzutage in bezug auf Preis sowohl wie Güte des Materials als einander ziemlich gleichwertig zu erachten sind. Wenden Sie sich also an eine oder mehrere dieser Fabriken. (300

B. Z. K. Wenn Sie für die selbständige Führung des Betriebes engagiert sind, haben Sie sechswöchentliche Kündigung zum Quartalsschluß. (330

A. U. Es ist anzunehmen, daß die Käseformen entweder mangelhaft verzinnt sind oder aber die Verzinnung ist zu bleihaltig. Gesetzlich darf die Verzinnung von Metallgefäßen nur einen Bleigehalt von 1 Pr. haben. (318

P. R. in R. Mangels jeglicher Unterlagen sind wir natürlich nicht in der Lage, beurteilen zu können, ob die Höhe des von Ihnen berechneten, aus der Milchfälschung Ihnen entstandenen Schadens angemessen ist oder nicht. Und davon in erster Linie wird es naturgemäß abhängen, ob Sie mit der Zurückbehaltung des Milchgeldes und einer evtl. Klage Erfolg haben werden oder nicht. Häufig wird der Schaden von den Geschädigten viel zu hoch berechnet. Auch halten wir Sie nicht für berechtigt, dem Lieferanten die Untersuchungskosten und Ihren Zeitaufwand für den Gang zum Chemiker in Rechnung zu stellen. Wir können Ihnen nur raten, dem Lieferanten, der ja bereit ist, Ihnen Schadenersatz in gewisser Höhe zu zahlen, entgegenzukommen; dann ist die doch für beide Teile unangenehme Sache aus der Luft. Es ist übrigens bezeichnend, daß Ihnen nahezu vier Monate lang gefälschte Milch geliefert werden konnte, ohne daß Sie davon etwas merkten. (31

P. W. in Z. Der uns eingesandte Vertrag ist stempelpflichtig, und zwar nur wegen der nach demselben zu stellenden Kaution. Der Stempelbetrag ist jedoch nur ein ganz geringer. Sie sind nicht dafür haftbar, daß die in den Händen Ihrer Lieferanten befindlichen Verträge gestempelt sind, haben jedoch dafür zu sorgen, daß die in Ihren Händen befindlichen Verträge, soweit sie stempelpflichtig sind, mit dem nötigen Stempel versehen sind. Der Vertrag ist auch dann gültig, wenn er nicht gestempelt ist. Im Falle der Vorlegung eines solchen Vertrages bei Gericht oder sonstigen Behörden wird der 4fache Stempelbetrag als Strafe erhoben; das ändert aber an der Gültigkeit nichts. — Der mit Ihnen abgeschlossene Lieferant hat den Vertrag inne zu halten. Sein Nachfolger ist zur Lieferung nicht verpflichtet, es sei denn, daß er an Stelle des früheren Besitzers in den mit Ihnen geschlossenen Vertrag eingetreten ist. (265

F. S. in Z. Die Frau sowie der zweite Besitzer sind nicht berechtigt, die Milchlieferung so ohne weiteres einzustellen. Dieselben sind vielmehr verpflichtet, die vertragliche Lieferungsfrist inne zu halten. Fordern Sie die Leute auf, wieder mit der Milchlieferung zu beginnen, widrigenfalls Sie dieselben für den Schaden haftbar machen würden. Über die Milchlieferungspflicht des dritten Lieferanten können wir nicht urteilen, da wir nicht wissen, ob und welche Vereinbarungen über den Milchlieferungsvertrag beim Kauf getroffen sind. (326

S. in T. Im Literaturverzeichnis des Molkereikalenders finden Sie die Bücher von Seiffert (Die Versorgung der großen Städte mit Kindermilch, Preis 6 ℳ) und von Suckow (Leitfaden zur Errichtung von Kindermilchanstalten, Preis 2 ℳ), aus welchen alles Nähere über Kindermilchbereitung zu ersehen ist. Beide Bücher können Sie zu den angegebenen Preisen von unserer Expedition beziehen. (302

G. J. 28. Die Versicherungsgrenze ist 2000 ℳ. Sie gehören der 5. Lohnklasse an, der Beitrag beträgt 36 ₰, davon hat die Genossenschaft die Hälfte zu zahlen. Zurückerstattung der Beträge findet nicht statt. Für den Lehrling müssen Sie kleben, auch die Frau ist klebepflichtig. — Das Begießen des Eises mit Wasser ist nur dann zu empfehlen, wenn so starker Frost herrscht, daß das Wasser mit dem Eise zu einem Klumpen zusammenfriert. Wird das Eis in großen Stücken eingefahren, ohne daß dasselbe zerkleinert wird, so bleiben leicht Lücken im Eis, wodurch das Schmelzen desselben beschleunigt wird. Es muß deshalb dafür gesorgt werden, daß diese Lücken mit kleinen Eisstücken oder auch mit Schnee ausgefüllt werden. Haupterfordernis bei der Eiseinfuhr ist, daß das Eis möglichst dicht zusammengedrückt wird, damit es eine kompakte, lückenlose Masse bildet. Wie man dieses am besten erreicht, ob man die Eisblöcke durch Wassergießen aneinanderfrieren läßt oder ob man sie einstampft, das dürfte für die Haltbarkeit auf eins hinauskommen. (310

C. in D. Welchen Preis Sie im Jahresdurchschnitt für Ihre Butter fordern dürfen? Diese Frage läßt sich schwer beantworten, weil man nicht wissen kann, wie die Preise sich im Laufe des Jahres gestalten werden. Mit dergleichen Abschlüssen ist immer ein gewisses Risiko verbunden. Um eine Grundlage zu gewinnen, ermitteln Sie den Durchschnittspreis, den Sie in den letzten beiden Jahren für Ihre Butter erzielt haben. Auch die Kemptener Butternotierungen, die Sie ja in der Molkereizeitung nachlesen können, dürften Ihnen einigen Anhalt bieten. (320

Molkerei N. Es besteht dort jedenfalls eine Polizeiverordnung, durch welche der Fettgehalt der zum Verkauf gelangenden Vollmilch geregelt wird. Ob eine Fälschung der Vollmilch durch Magermilch strafbar ist, können Sie sich wohl selber sagen. Kefirherstellung aus Magermilch ist gestattet. Ob Vollmilch oder Magermilchkefir zu unterscheiden ist? Durch chemische Untersuchung sicher. Über die Herstellung von Kefir senden wir Ihnen einen Ausschnitt aus der Molkerei-Zeitung No. 51, Jahrg. 1906. Kefirpilze beziehen Sie aus Scherings Grüner Apotheke, Berlin N Chausseestraße 19. Die Menge des aus 100L. Milch zu gewinnenden Rahmes richtet sich ganz danach, wie dick man denselben aus den Separatoren auslaufen läßt. 100 L. Rahm ergeben etwa 80 L. Buttermilch. Wie viel Pfd. Butter man aus 100 L. Milch gewinnt? Da müssen Sie uns erst den Fettgehalt der Milch angeben. (321

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

9. Februar Ia 131—133/35 ℳ, IIa **130—132** ℳ, IIIa **127—130** ℳ, abfallende **115—120** ℳ. Tendenz: matt.

5. Febr. Ia **133—135 Mark**, IIa **130—132 Mark**, IIIa **128 Mark**, abfallende **118—120 Mk.** Tendenz: abgeschwächt.

Kopenhagen, 10. Februar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 108 Kronen (ca. 121,50 Mk.). Tendenz: flau.

Kempten, 9. Febr. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 112 Mk., Süßrahmbutter 107 Mk. Tendenz: lebhaft. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 122—125 Mk.

Kaufbeuren, 10. Februar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 118 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 3. Februar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Das Geschäft hat bei den hohen Preisen etwas gelitten, insbesondere ist die Nachfrage nach feiner Qualität nur eine schwache. Untere Sorten dagegen sind knapp und ist die Nachfrage eine lebhafte, da russische Butter noch immer zu wenig auf den Markt kommt. Desgleichen ist eine lebhafte Nachfrage für Landbutter.

Berlin, 10. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 118—120 Mk., abfallende 115 bis 118 Mk.

Berlin, 9. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft eröffnete in dieser Woche in ruhiger, abwartender Stimmung. Die Zufuhren feinster Qualität sind reichlich; wogegen von geringeren zum 1,20 Mk. und 1,30 Mk. Ausstich geeignete Sorten immer noch wenig eingeht. Während diese rege gefragt waren, blieben feinste Qualitäten weniger beachtet und angeboten.

Berlin, 9. Februar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief in dieser Woche ruhig. Die Eingänge in feinster Butter konnten nicht geräumt werden und wurde ein großer Teil derselben zu Lager genommen. Dänemark hat seine Forderungen ebenfalls ermäßigt, was auch nicht ohne Einfluß auf den hiesigen Markt ist. Dagegen sind zweite Qualitäten in russischer Butter sehr begehrt und räumen sich die Kühlhausläger hierin. Vor dem Fest dürften wir wohl mit niedrigen Preisen in russischer Butter nicht zu rechnen haben, zumal die Einkaufspreise in Sibirien und Rußland derartig hoch sind, daß ein Bezug von dort kaum lohnt. Erzielt wurde für russische und sibirische Butter 120—130 Mk.

Hamburg, 10. Febr. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Da Dänemark seine letzte Offerten in den letzten Tagen sehr stark ermäßigt hat, so ist das bisherige Preisniveau als vollständig unhaltbar zu bezeichnen. Bei den unglücklichen Notierungsverhältnissen die nun mal herrschen, ist die Gestaltung der offiziellen Notierungen nicht abzumessen. Wenn wir die hochfeine dänische Butter als Preisbasis nehmen, steht die Notierung an der Hamburger Börse um ca. 15 Mk. höher als der wahre Marktwert. Auch die Auktion steht ca. 6 Mk. höher als gerechtfertigt, desgleichen Berlin ca. 3—4 Mk.

Hamburg, 10. Februar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung wurde um 5 Mark, also auf 147 Mark, erhöht; der Markt schloß fest, die Läger waren durchweg geräumt. Mit dieser Notiz haben wir fast die höchste Notierung des Jahres 1908 (Februar 148 Mk.) erreicht. Der Unterschied ist nur, daß heute weit unter Notiz gekauft wird, 1908 war dies nicht der Fall. Nach dieser Heraufsetzung ist der Markt doch etwas ruhiger geworden. Inhaber versuchten natürlich möglichst viel für ihre Ware herauszuholen, mußten sich aber schließlich bestimmen lassen, Gebote von 135 bis 138 Mark anzunehmen. Leider ist es trotzdem noch nicht gelungen, die frischen Zufuhren zu begeben, denn die größeren Aufträge vom Inlande lassen noch auf sich warten. Die Nachrichten von den Hauptplätzen wie Berlin usw. lauten entschieden ruhiger, der Konsum ist infolge der hohen Preise zurückgegangen, sodaß die regelmäßigen Anlieferungen den Bedarf in den meisten Fällen decken können. Der dänische Markt ist ebenfalls abgeflaut, da England sich entschieden weigert, die hohen Preise zu bezahlen. Die Forderungen wurden daher ermäßigt und heute wird dänische Butter wieder billiger angeboten. Unsere Notierung müßte unter allen Umständen ermäßigt werden, sie steht in keinem Verhältnis mehr zu den bezahlten Preisen, selbst die größten Haussiers können die heutige Notierung von 147 Mk. nicht gutheißen. Auch in dieser Woche war die Zufuhr russischer Butter nur sehr klein, etwa 600 Drittel-Faß. Die bewilligten Preise waren sehr hoch, feinste Ware bedang 132 Mk. Selbst ältere Butter wurde mit 125—128 Mk. bezahlt. In Sibirien werden nach wie vor Preise bewilligt, die den Importeuren keinen Nutzen lassen können. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung (notiert 108 Kr. = 121½ Mk.). Die Stimmung wird als ruhig bezeichnet. Ob sich der Markt durch die nunmehr billigeren Angebote wieder erholen wird, erscheint noch ungewiß.

Hildesheim, 11. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage nach allen Qualitäten ist andauernd gut und der Abgang der Zufuhren vollzieht sich glatt. Infolge des dringenden Angebotes vom Auslande mußten wohl einige Konzessionen bewilligt werden, doch lassen sich die Abrechnungspreise noch behaupten.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 129—131 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 10. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt ruhig, die jüngste scharfe Preiserhöhung erweist sich als zu schroff und der Markt flaut ab. Die Preise wurden noch gehalten, doch ist mit einer demnächstigen Ermäßigung zu rechnen. Preise für feinste Tafelbutter 133—135 Mk., II. Sorten 125—130 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission) frei Leipzig.

Dresden, 9. Febr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Marktlage ist unverändert ruhig. Bei der jetzigen milden Witterung wird die Produktion kaum abnehmen und kann man wohl vorläufig immer noch mit reichlichen Eingängen rechnen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 139—— Mk., feinste 136—138 Mk., II. Qualität 130—135 Mk., III. Qualität 122 bis 128 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 10. Februar. Bericht von Gebr. Rößler. Während Berlin matt tendiert und über abgeschwächte Kauflust klagt, hielt hier in der vergangenen Woche die in unserem letzten Berichte gemeldete Besserung der Nachfrage an, und erwarten wir auch für nächste Woche ein befriedigendes Geschäft.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 135—137 Mk., Ia 130 bis 134 Mk., IIa 125—129 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 8. Febr. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die erhöhten Preise haben die Nachfrage in feinsten Qualitäten etwas abgeschwächt, diese ist aber noch immer stark genug, um die minimalen Zufuhren darin schlank aufzunehmen. In den geringeren Sorten ist der wegen des Ausfalls sibirischer Zufuhren geradezu zu einer Kalamität gewordene Mangel an greifbarer Ware noch keineswegs behoben.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 125—127 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 10. Febr. Bericht von J. Themans Izoon. Letzten Freitag ist die Notierung auf 62,50 fl. erhöht. Auf die hohen Preise ist das Geschäft in feinster Butter hier etwas stiller geworden, so daß eine Ermäßigung der Notierung morgen zu wünschen wäre. Übrigens liegt der Markt unverändert.

Käse.

Berlin, 10. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk

Berlin, 10. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 9. Februar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Ninker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 Mark niedriger.

Hamburg, 11. Febuar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erziehlten höchsten Bruttopreise: Ia **139—145 Mk.,** IIa **130 bis 135 Mk.** Tendenz: ruhig.

den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 30—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 9. Febr. Auftrieb 3806 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 644 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 46—65 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; Preise höher.

Hannover, 10. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 910 Schweine, Bezahlt wurde Klasse I, II, III 70—72 Mk., Klasse IV 68—70 Mk., Klasse V 66—68 Mk., Klasse VI 66—69 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 10. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1611 Stück. Preise: Schwere 68,50—00,00 Mk., leichte 66,50 bis 67,00 Mk., Sauen 59,00—65,00 Mk., Ferkel 60,00—65,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	9	12749	73 58	bis bis	69 56	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	10	1611	69	bis	66	20—24 % Tara	mäß. ger.
Bremen	10	1080	68	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	10	910	72	bis	68	„	mittel
Leipzig	10	1788	73	bis	65	„	mittel
Dresden	10	1795	77	bis	72	„	langsam
Chemnitz	10	435	77	bis	74	„	—
Dortmund	9	733	72	bis	66	„	—
Barmen	9	947	72	bis	70	„	—
Köln a. Rhein	10	1680	71	bis	68	„	langsam
Mannheim	10	1074	74	bis	72	„	gedrückt
Breslau	9	1764	70	bis	64	„	langsam
Stettin	10	289	68	bis	63	„	flau
Posen	9	314	57	bis	50	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	10	1033	54	bis	50	„	sehr gut
Mülhausen i. E.	9	629	59	bis	56	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 10. Februar. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Februar 118,50 Mk., März-September und September-Januar 1910 117 Mk.
Mais Februar 123 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Februar 132,50 Mk., März-September und September-Januar 1910 133,50 Mk.
Mais Februar 158,00 Mk., April-Oktober 155,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Februar 149 Mk., Februar-Juni 1910 149 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,60 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Februar-April 8,75 „
Reismehl 24/28 Proz. 101 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 105 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 10. Februar. Mais amerik. mixed 156—159 Mk., runder 153—160 Mk., Gerste russ. 131—135 Mk.

Hamburg, 10. Februar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 120,50 Mk. La Plata cif April-Mai 118,00 Mk. Gerste, russ., cif Januar 112,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	2027	45 Br.		1807	2 Br.
	1912	5 „		1691	4 „
GF	2004	1 „		455	2 „
	1997	1 „	AZ	713	42 „
OE	1960	1 „	Z	712	22 „
NB	1959	2 „	WT	711	26 „
EM	1917	3 „		2164	45 „
LZ	1895	16 „		2187	17 „
M	1873	8 „	Z	2046	1 „
	1874	1 „	JK	2196	1 „
	1909	2 „	FG	2038	3 „
	1922	9 „		2062	1 „
	1958	2 „	MF	2069	1 „
	1953	4 „		2136	1 „
AH	1996	14 „	H	2036	12 „
	1915	7 „	ME	878	2 „
	1979	2 „	AB	2033	14 „
AZ	1680	1 „		2096	5 „
OA	1710	5 „	BP	2030	3 „
	1727	4 „	OJ	2150	9 „
OR	1690	2 „		2061	1 „
EM	1851	2 „	GK	2092	2 „
W	1835	2 „	BA	2162	1 „
	1936	11 „		2047	10 „
	1498	24 „		2059	12 „
AP	1817	3 „	MD	8471	5 „
XX	1930	5 „	HD	2054	1 „
ZZ	2003	8 „	HW	2028	1 „
	1499	5 „	PW	7365	1 „
Sahne	1498a	3 „		2130	1 „
	1869	4 „		2093	4 „
HK	1993	6 „		2138	4 „
OZ	1932	45 „		2077	1 „
HR	1709	21 „		2067	12 „
A	1967	4 „	PC	2142	23 „
	1966	1 „	BR	2113	3 „

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Stellen-Angebote.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 14. Hildesheim, den 16. Februar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der Geldschrank als Beschützer der Genossenschaftsgelder gegen Diebstahl.

Kürzlich hieß es in den Tageszeitungen, daß Diebe in das Kontor einer westfälischen Genossenschaftsmolkerei eingedrungen seien und den dort befindlichen Geldschrank seines Inhaltes im Betrage von 12 000 ℳ beraubt hätten, welche Summe zur Auszahlung an die Milchlieferanten bestimmt war.*) Es ist nicht das erste Mal, daß Einbrecher ihre Tätigkeit in Molkereien von solch gutem Erfolge gekrönt sehen. Nicht immer erfolgt eine Beraubung des Geldschranks im Kontor selbst. Sind die Einbrecher z. B. nicht in der Lage, mit Hilfe ihrer Werkzeuge den Schrank zu öffnen, oder fürchten sie, daß durch ihre Hantierungen die Bewohner des Hauses geweckt und auf ihr Tun aufmerksam werden könnten, so wenden sie ein anderes Verfahren an, um zu ihrem Ziele zu gelangen (Fälle der Art haben sich in den letzten Jahrzehnten mehrere Male zugetragen) — sie transportieren, sofern die örtlichen Verhältnisse es gestatten, den Geldschrank einfach durch ein Fenster des Kontors ins Freie und auf einen bereitstehenden Wagen, fahren die Beute an eine einsame, menschenentlegene Stelle und bearbeiten den Schrank nun nach Herzenslust, bis er seinen kostbaren Inhalt herausgibt.

Gegen die Einbruchs- und Diebstahlsgefahr treffen unsere Molkereien wohl durchweg ihre Sicherheitsvorkehrungen; wie die geschilderten Vorkommnisse aber beweisen, reichen diese Vorkehrungen jedoch nicht immer aus, die Genossenschaften vor Beraubung zu schützen. Einem mit den modernsten Diebeswerkzeugen ausgerüsteten, gewiegten Geldschrankknacker leisten wohl die wenigsten Kassenschränke genügenden Widerstand, mögen sie noch so solide gebaut sein. In dieser Beziehung müssen die Molkereien sich eben auf ihr gutes Glück verlassen. Was aber die Gefahr des Bestohlenwerdens vermindert und was jede Genossenschaft vermag, das ist: dem Einbrecher schon den Zugang zum Kassenschrank nach Möglichkeit zu erschweren. Je mehr Zeit der Einbrecher auf die Wegräumung von Hindernissen verwenden muß, um an den Geldschrank zu gelangen, umso mehr Aussicht bietet sich der Genossenschaft, daß dem Übeltäter sein lichtscheues Werk mißlingt. Denn mit der ihm über seinem Hantieren am Schranke rasch dahineilenden Zeit muß der Einbrecher gerade in Molkereien genau rechnen; nehmen die Betriebsarbeiten in den Molkereien doch meistens in sehr frühen Morgenstunden ihren Anfang, wo Mensch und Tier noch der Ruhe zu pflegen gewöhnt sind.

Wenn wir uns die bei vielen Molkereigenossenschaften in Gebrauch befindlichen Geldschränke betrachten, so werden wir finden, daß dieselben zumeist von einer veralteten Bauart sind, die einen auch nur einigermaßen mit dem gewaltsamen Öffnen von Geldschränken vertrauten Einbrecher kein besonderes Hindernis bieten würde. Ich will nun diesen Genossenschaften die Anschaffung eines modernen, mit allerlei Sicherheitsvorrichtungen, mit Kombinations- oder Zeitschloß ausgestatteten Geldschrankes nicht gleich als unaufschiebbares Erfordernis hinstellen — immerhin ist und bleibt es ratsam, besonders für solche Genossenschaften, welche sehr erhebliche Geldsummen, wenn auch nur für kurze Zeit, bei sich aufbewahren, einen veralteten Kassenschrank durch einen modernen zu ersetzen — auch die mit Geldschränken älteren, nicht so zuverlässigen Systems ausgerüsteten Genossenschaften können sich derselben weiter bedienen, sofern sie nur gründliche Anstalten treffen, Dieben das Eindringen in das Kassenschrankzimmer zu verwehren oder doch derart zu erschweren, daß sie ihren Zweck, den Geldschrank zu berauben, nicht erreichen. Vor allem muß dafür Sorge getragen werden, daß die Schlafräume der Hausbewohner, des Molkereiverwalters und seiner Angestellten nicht allzu entfernt vom Kontorraum, in welchem der Kassenschrank meist Aufstellung findet, liegen. Wenn es sich nicht einrichten läßt, daß einer der Hausbewohner sein Schlafzimmer neben dem Kontorzimmer hat, so sollte man wenigstens dafür sorgen, daß ein direkt über letzterem befindlicher Raum als Schlafzimmer benutzt wird. Nicht alle Menschen haben einen gleich festen Schlaf. Während der eine Schläfer nur durch lautes Rufen munter zu machen ist, erwacht der andere durch das geringste Geräusch. Ein Einbrecher, der nicht mit aller erdenklichen Vorsicht jedwedes Geräusch bei seiner Diebesarbeit vermeidet, würde sich einem leicht aufwachenden Schläfer somit bald bemerkbar machen. Schon der Gedanke, daß direkt über dem Kontorraum sich Menschen aufhalten, hat für den Einbrecher wenig Ermutigendes und wird ihn seine Arbeit öfter unterbrechen lassen, damit er horcht, ob sich über ihm im Zimmer niemand regt. Von großer Wichtigkeit ist es, wenn, wie ich bereits an anderer Stelle sagte, den Dieben schon das Eindringen in den Kontorraum nach Möglichkeit erschwert wird. Das geschieht z. B. durch das Anbringen von eisernen Trallen oder auch eisernen Blendläden an jedem Fenster des Raumes; weiter durch Vorlegen eines eisernen Riegels an der Innentür der zur Milchannahme führenden Zimmertür, die, wie auch eine etwa sonst noch vorhandene Tür natürlich kräftig gearbeitet sein muß. Als wirksames Mittel, Diebe zu verscheuchen, wird sich in den meisten Fällen die Unterbringung eines wachsamen Hundes im Kontorzimmer erweisen. Hundegebell macht die Diebe in der Ausübung ihrer Tätigkeit unsicher, denn sie müssen befürchten, daß der Lärm die Bewohner des Hauses bald wecken wird. Man kennt aber Beispiele, daß auch die Wachsamkeit eines Hundes es nicht vermocht hat, Diebe und Einbrecher zu verscheuchen; die Verbrecherzunft kennt eben Mittel, mit deren Hilfe sie die Hunde zutraulich zu machen und zum Schweigen zu bringen weiß. Letzteres geschieht, wenn es gerade nicht anders geht, wohl auch auf gewaltsamen Wege, durch Tötung. Es erweist sich also als notwendig, sich zu den übrigen noch weiterer Sicherheitsmaßregeln zu bedienen. Von gutem Nutzen dürfte die Anbringung elektrischer Weckvorrichtungen (Klingel) sein, deren Drahtleitungen die Schlafräume der Bewohner des Hauses mit dem Molkereikontor verbinden. Die Einrichtung hätte man sich wie folgt zu denken: An den Fenstern und Türen des Kontors, sowie am Fußboden vor dem Kassenschrank werden an möglichst unauffälligen Stellen Kontakte angebracht, in der Weise, daß, wenn ein Einbrecher durch ein Fenster oder durch eine Tür ins Zimmer gelangt, in demselben Augenblick durch Berühren eines Kontaktes der Stromkreis in der elektrischen Leitung geschlossen und hierdurch eine Klingel in den Schlafzimmern der Hausbewohner in Tätigkeit gesetzt wird, welche mit ihrem schrillen Klange letztere auf eine drohende Gefahr rechtzeitig aufmerksam macht. Für den Fall, daß die Berührung der an Türen und Fenstern angebrachten Kontakte von den Einbrechern geschickt vermieden wird, ist die Anbringung eines oder mehrerer Kontakte am Fußboden vor dem Kassenschranke eine gute Ergänzung des Signalsystems. Es wird bei den Einbrechern kaum Mißtrauen erregen, wenn z. B. ein Stuhl

*) Anmerkung der Redaktion: Wie wir schon in unserer Nr. 1 mitgeteilt haben, hat sich dieser Diebstahl als fingiert erwiesen, und zwar ist unter dem Verdacht, den Diebstahl vorgetäuscht zu haben, der eigene Verwalter der betr. Molkerei verhaftet worden.

oder ein Kontorsessel in nächster Nähe des Geldschrankes steht. Wir setzen aber das eine Stuhlbein auf einen durch dieses vollständig verdeckten Kontakt, der den elektrischen Stromkreis erst schließt und den Wecker in Tätigkeit setzt, wenn wir den Stuhl von dem Kontakt fortrücken. Wir rechnen eben darauf, daß der Einbrecher, um am Geldschrank unbehindert hantieren zu können, ahnungslos den Stuhl oder Sessel soweit wie nötig auf die Seite stellen wird.

Weckvorrichtungen geschilderter Art werden sich nun auch am Kassenschrank selbst, äußerlich oder innerlich, anbringen lassen; es dürfte aber doch besser sein, wenn die Hausbewohner von der Anwesenheit eines Einbrechers im Kontor bereits Kenntnis erlangen, bevor erst eine Signalvorrichtung am Geldschrank selbst anzeigt, daß der Einbrecher begonnen hat, mit allerlei Werkzeugen den Geldschrank zu demolieren.

Wo Molkereigenossenschaften (in der Nähe von Großstädten) mit der Möglichkeit zu rechnen haben, daß ihnen von internationalen Geldschrankknackern ein unvermuteter Besuch abgestattet wird, da dürften die geschilderten Sicherheitsvorkehrungen bei der bekannten Geriebenheit dieser Sorte von Menschen vielleicht ganz oder doch teilweise versagen. Und da gewährt denn ein moderner Geldschrank solidester Bauart doch einen ganz anderen Schutz als ein Geldschrank alten Systems. Die Geldschrankindustrie erfindet immer neue Verbesserungen, die geeignet sind, den Dieben das Öffnen der Geldschränke so schwer wie möglich zu machen.

Wie ein moderner Geldschrank gebaut sein soll ,das erfährt der verehrliche Leser aus einem sehr instruktiv gehaltenen, in Nr. 5 des Jahrganges 1909 der „Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftspresse" erschienenen Aufsatz, betitelt: „Was ist bei Lieferung von Geldschränken für unsere Kreditgenossenschaften zu beachten?" Die in diesem Aufsatz gemachten Ausführungen sind aber nicht nur für die Kreditgenossenschaften, sondern auch für alle Molkereigenossenschaften, die zeitweilig hohe Kassenbestände führen, in hohem Grade beachtenswert. Ganz besonders sei die Aufmerksamkeit der Molkereien auf die in demselben Artikel erwähnte Versicherung gegen Einbruchsdiebstahl gelenkt. Da es bis heute noch nicht gelungen ist, einen Kassenschrank so herzustellen, daß es einem Unberufenen unter keinen Umständen möglich ist, ihn zu öffnen, so ist es direkt Pflicht der verantwortlichen Leiter der Genossenschaften, auch im Besitze eines noch so fest gearbeiteten Kassenschrankes, erstere gegen Einbruchsdiebstahl, und zwar bis zu einem bestimmten Höchstbetrage, der aber keineswegs zu niedrig bemessen werden darf, zu versichern.

Mitteilungen.

Reinlichkeit im Schweinestall. Viele Mißerfolge und Krankheiten in der Schweinezucht und -Haltung sind lediglich auf Mangel an Reinlichkeit zurückzuführen. Daß der Wahn, die Tiere könnten sich nur im Kot und Unrat wohlbefinden, irrig ist, ergibt sich nicht allein daraus, daß dieselben oftmals beim Reinigen sowie beim Einschütten frischer Streu ihrer Freude hierüber in augenscheinlicher Weise Ausdruck verleihen, sondern auch daraus, daß dieselben, wenn ihnen Gelegenheit dazu geboten wird, aus eigenem Instinkt für ein gutes, trockenes Lager Sorge tragen und dasselbe fast nie mit den Exkrementen oder dem Urin verunreinigen und verderben. — Es sollte daher die Aufmerksamkeit der Landwirte in erster Linie auf eine praktische Einrichtung des Stalles gerichtet sein.

Vor allem muß die Jauche rasch abfließen können; es dürfen sich keine Ansammlungen davon im Stalle bilden. Sehr zu empfehlen ist weiter, aus Holz eine Erhöhung herzustellen, auf welche die Streu, mit welcher nicht gegeizt werden darf, gebracht wird. Trennt man dieses Abteil nun durch eine Wand, in welcher selbstverständlich zum Durchlaufen der Tiere eine Öffnung gelassen werden muß, von dem übrigen Raum, so wird man finden, daß die Tiere eine solche Einrichtung wohl zu würdigen wissen und nur in ganz seltenen Fällen ein solches Lager beschmutzen.

Ein tägliches Reinigen des Stalles sowie das Einschütten von Sand, um das Schlüpfrigwerden zu verhindern, sind weitere Bedingungen, welche niemals unterlassen werden dürften; liegt es doch auf der Hand, daß, wenn die Schweine in Nässe und Unrat ihre Tage dahin bringen müssen, eine normale Hauttätigkeit sich nicht entfalten kann, die Haut sich vielmehr mit Borken und Schuppen bedeckt, die leicht zu unangenehmen Hautkrankheiten, zur Ansammlung von Ungeziefer und noch schlimmeren Übelständen Veranlassung geben.

Es ist aber nicht allein die Reinlichkeit des Stalles ins Auge zu fassen, sondern ebensowohl auch das Augenmerk auf die Reinigung und Belebung der Haut der Tiere, welche durch Waschen und Schwemmen derselben erzielt wird, Bedacht zu nehmen. Wo keine Gelegenheit zum Schwemmen gegeben ist, sollte eine Waschung, welche namentlich in den heißen Sommermonaten einer wohltuenden Abkühlung gleichbedeutend ist, nicht versäumt werden; nur im Winter in kalten Ställen ist dies besser zu unterlassen. Sauber gehaltene Tiere entwickeln einen besseren Appetit und gedeihen infolgedessen viel besser; außerdem ist das Schwemmen oder das Waschen in den heißen Sommermonaten ein wirksames Vorbeugungsmittel für die häufig auftretenden Krankheiten.

(Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.)

Über das Vorkommen eines milchzuckerspaltenden Enzyms in der Kuhmilch. Von Dr. A. J. J. Vandevelde (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1908, 80). Durch ein neues von ihm erfundenes Desinfiziens, Jodoform-Aceton, wurde es dem Verf. möglich, die Milch vollständig zu sterilisieren, ohne die Wirkung der Enzyme merklich zu beeinträchtigen. In 8 Proben, die auf 25 cc einen Zusatz von 3.3 cc 3 prozentigen Jodoformacetons erhalten hatten und 7 Wochen im Brutschrank bei 37.5 Grad stehen blieben, beobachtete er einen Rückgang in der Drehung der Polarisationsebene von 22—68 Proz. Eine weitere Milchprobe wurde auf 3 verschiedene Arten sterilisiert, durch Erhitzen, durch Formalin und durch Jodoform-Aceton, die Milchzuckerbestimmung durch Polarisation ergab folgende Werte:

	nach 27 Tagen	nach 155 Tagen	nach 429 Tagen
Frische Milch	4.88 %		
Erhitzte Milch	4.63 %	4.76 %	4.50 %
Formalin-Milch . . .	4.63 „	4.63 „	4.31 „
Jodoform-Milch . . .	4.06 „	2.22 „	1.86 „

Die gleichzeitig vorgenommene Bestimmung mit Fehlingscher Lösung ergab:

	nach 27 Tagen	nach 155 Tagen	nach 429 Tagen
Erhitzte Milch	4.695	4.653	4.455
Formalin-Milch	4.609	4.525	4.588
Jodoform-Milch	4.479	4.273	4.351

Während also die Drehung der Polarisationsebene stark zurückgeht, nimmt die Menge des reduzierenden Zuckers nur wenig ab. Es muß also angenommen werden, daß der Milchzucker eine Zersetzung erleidet, in deren Verlauf linksdrehende Substanzen gebildet werden. Das ist auffallend, da durch Inversion aus dem Milchzucker rechtsdrehende Zucker entstehen, die eine größere Menge Fehlingscher Lösung reduzieren wie Milchzucker. Die aus den drei verschieden sterilisierten Proben hergestellten Milchzucker-Phenylosazone waren identisch, aber aus Jodoform-Milch konnte erheblich weniger hergestellt werden als aus den anderen beiden Proben, nämlich nach 150 Tagen 0.63 Gr. gegen 1.68 bzw. 1.41 Gr. Nach 429 Tagen konnte aus der Jodoform-Milch keine Spur eines Osazons mehr gewonnen werden. Das beweist gleichfalls, daß die Zersetzung eine andere ist als die durch Inversion, denn die gewöhnlichen Inversionsprodukte geben gut krystallisierende Osazone. Eine bakteriologische Prüfung ergab, daß sämtliche Proben vollkommen steril waren. Trotzdem hatte die Azidität erheblich zugenommen, und zwar war der Säuregrad von 27 Grad der Ausgangsmilch gestiegen auf:

	nach 155 Tagen	nach 429 Tagen
in der gekochten Milch	28	43.0
in der Formalin-Milch	33.0	37.0
in der Jodoform-Milch	27.1	34.0

Ein Versuch mit einer durch Wasserstoffsuperoxyd sterilisierten Milchprobe lieferte im Wesentlichen dieselben Ergebnisse. Man muß also in der Milch ein Enzym annehmen, welches den Milchzucker spaltet, und zwar in andere als die gewöhnlichen Inversionsprodukte.

S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Dampfmolkerei Klein-Wusterwitz, e. G. m. b. H. in Klein-Wusterwitz, Kreis Jerichow II, Post: Neuenklitsche Prov. Sachsen. Vorstandsmitglieder: Friedrich Abel, Albert Naeck, Max Müller, sämtlich in Klein-Wusterwitz.

Molkerei Wietstock Pommern, e. G. m. u. H. zu Wietstock, Pomm. Vorstandsmitglieder: Richard Schley, Emil Bruß und Paul Stegemann in Wietstock.

Molkereigenossenschaft Pappelau, e. g. m. b. H. in Pappelau, Post Blaubeuren, Württ. Vorstandsmitglieder: David Scheiffele, Gemeindepfleger, Vorsteher, Johann Georg Müller, Bauer, Stellvertreter, Jakob Bayer, Bauer, Rechner, sämtlich in Pappelau.

Molkereigenossenschaft Hermaringen, e. G. m. u. H. in Hermaringen, Württ. Vorstandsmitglieder: Oskar Enslin, Schultheiß, Vorsteher, Thomas Mack, Wagnermeister, Stellvertreter, Matthäus Diebod, Gemeindepfleger, zugleich Rechner, sämtlich in Hermaringen.

Molkerei Glashütte, e. G. m. u. H. in Glashütte, Bromberg, Psn. Vorstandsmitglieder: Besitzer Gustav Schiefelein, Besitzer Friedrich Sahr in Glashütte und Besitzer Gustav Schröder in Kl. Lubs.

Molkereigenossenschaft Münster u. Kelchsried, e. G. m. u. H. in Münster, Württ. Vorstandsmitglieder: 1) Joseph Hafner, Ökonom, Vorsteher, 2) Andreas Müller, Ökonom, Vorsteherstellvertreter, 3) Karl Marxer, Schuhmachermeister, 4) Johann Köbler, Gastwirt, 5) Leo Hörwick, Ökonom, sämtlich in Münster.

Rundschau.

Butterprüfung in Ostpreußen. Am 19. und 20. Januar wurde in Königsberg die 2. von der ostpreußischen Landwirtschaftskammer veranstaltete Butterprüfung abgehalten. Dem Bericht der „Georgine" darüber entnehmen wir folgendes: Zur Begutachtung und Schaustellung gelangten 59 Proben, davon waren 57 Proben gesalzene, 2 Proben ungesalzene Butter. Das Richten geschah nach dem Punktiersystem der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Es konnten folgende Höchstwertmale verliehen werden:

Für Geschmack (Reinheit, Aroma, Salz) . . .	25 Punkte
„ Geruch	5 „
„ Ausarbeitung (Wasser- und Milchgehalt) .	10 „
„ Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer) . .	5 „
„ Gefüge (innerer Zusammenhang, Härtegrad, Streichbarkeit)	5 „
	Summa 50 Punkte.

Den Butterproben konnten nachstehende Prädikate zuerkannt werden:
1. für 48—50 Punkte = hochfein
2. „ 45—47 „ = fein
3. „ 40—44 „ = gut.

Butterproben, welche nur 30—39 Punkte erzielten, wären als mittelmäßige bis ziemlich gute und solche unter 30 Punkten als geringe bezw. abfallende zu bezeichnen.

Folgende Fehler konnten von den Richtern konstatiert werden: Stallgeschmack, ölig, talgig, futterig, kratzend, sauer, käsig, nicht ganz rein, unrein, salzbitter, metallisch, ältlich, seifig, salbig und grau in Farbe.

Von den 59 ausgestellten Proben entfielen:
a) auf Genossenschaftsmolkereien = 28 Proben = 47,45 % und
b) auf Guts- und Sammelmolkereien = 31 Proben = 52,55 %

Die Begutachtung der Proben war die folgende:

Erteilte Punkte	a) von Genossenschaftsmolkereien				b) von Guts- und Sammelmolkereien				c) Summa			
	Prob.		in Prozenten		Prob.		in Prozenten		Prob.		in Prozenten	
1. 48—50 Punkte	7	22	25,00	78,58	3	19	9,68	61,28	10	41	16,95	69,50
2. 45—47 „	11		39,29		7		22,59		18		30,52	
3. 40—44 „	4		14,29		9		29,01		13		22,03	
4. 30—39 „	5	6	17,85	21,42	12	12	38,72	38,72	17	18	28,81	30,50
5. unt. 30 „	1		3,57		—		—		1		1,69	
In Summa	28		100,00		31		100,00		59		100,00	

Während bei der ersten Buterprüfung am 16. Februar 1909 das prozentische Verhältnis zwischen prämiierten und nicht prämiierten Proben bei beiden Kategorien a und b annähernd dasselbe war, tritt, wie aus vorstehender Tabelle ersichtlich, dieses Mal ganz auffällig sowohl in Quantität als auch Qualität der Preise das Überwiegen der Proben aus Gruppe a zutage, und die Ursache dürfte wohl darin zu suchen sein, daß in diesem wenig günstigen Futterjahr die Genossenschaftsbetriebe, obwohl sie in bezug auf die Güte des Rohmaterials unter schwierigeren Verhältnissen als die Gutsmolkereien arbeiten, doch dank ihrer im allgemeinen besseren Einrichtung und stregeren Betriebskontrolle sich diesen Vorsprung erringen konnten.

Über die Art der Herkunft, der Herstellung und der Beurteilung der Proben ist alles nähere aus untenstehender Tabelle ersichtlich:

Erteilte Punkte	1. aus rohem u. ohne Reinkulturen angesäuertem Rahm		2. aus rohew u. mit Reinkulturen angesäuertem Rahm		3. aus erhitztem u. ohne Reinkulturen angesäuertem Rahm		4. aus erhitztem u. mit Reinkulturen angesäuertem Rahm	
	Proben		Proben		Proben		Proben	
a) von Genossenschaftsmolkereien:								
1. 48—50 Punkte	—	1	—	2	4	6	3	13
2. 45—47 „	1		1		2		7	
3. 40—44 „	1		—		—		3	
4. 30—39 „	—	—	—	—	4	5	1	1
5. unt. 30 „	—		—		1		—	
In Summa	2		1		11		14	
b) von Guts- und Sammelmolkereien:								
1. 48—50 Punkte	1	5	1	4	—	4	1	6
2. 45—47 „	1		3		1		2	
3. 40—44 „	3		—		3		3	
4. 30—39 „	4	4	1	1	2	2	5	5
5. unt. 30 „	—		—		—		—	
Iu Summa	9		5		6		11	
a b u. in Summa	11		6		17		25	

Während, wie aus vorstehender Tabelle ersichtlich, von den 28 Genossenschaftsmolkereien 25 zur modernen Arbeitsweise (Pasteurisierung des Rahms bzw. Verwendung von Reinkulturen) übergegangen sind, arbeiten von den 31 Guts- und Sammelmolkereien noch 9 gänzlich nach der alten Weise bezw. nur 5 mit Reinkulturen allein, und wenn unter derartigen erschwerten Verhältnissen es letzteren Betrieben gelungen ist, trotz alledem z. B. in Gruppe 1 noch fünf Preise zu erringen, so dürfte dies wohl mit durch das bessere Rohmaterial bedingt sein.

Die am 20. Januar, vormittags 12 Uhr, in Königsberg in der „Deutschen Ressource“ veranstaltete öffentliche Schaustellung war zahlreich besucht und von der gleichzeitig gestatteten fachmännischen Kostprobe wurde im umfangreichen Maße Gebrauch gemacht. In der sich hieran anschließenden Versammlung der Interessenten wies der Vorsitzende des Komitees, Herr Landschaftsrat Kühn-Cornieten, auf die Bedeutung und den Nutzen derartiger Vorführungen hin.

Milchwirtschaftliches Zentralinstitut. In der am 9. d. M. begonnenen 11. Hauptversammlung des königlich preußischen Landes-Ökonomie-Kollegiums wurde u. a. über die Errichtung eines milchwirtschaftlichen Zentralinstituts für das deutsche Reich beraten. Es wurde die Errichtung eines solchen Instituts befürwortet. Dem Institut soll die Bearbeitung sämtlicher in das milchwirtschaftliche Gebiet fallender Fragen von allgemeinem Interesse übertragen werden.

Rechtliche Bedeutung der Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften.*) Ein in einem größeren Betriebe an einer Maschine beschäftigter Arbeiter war mit der Hand in unmittelbare Berührung mit den Walzen der Maschine gekommen und hatte erhebliche Verletzungen erlitten. Die Berufsgenossenschaft, welche dem Verunglückten eine Rente zu zahlen hatte, nahm den Unternehmer, in dessen Betrieb sich der Unfall ereignet hatte, wegen des ihr dadurch erwachsenen Schadens in Anspruch, indem sie sich darauf berief, daß der Beklagte, der die von ihr erlassenen Unfallvorschriften nicht beachtete, den Unfall durch Fahrlässigkeit herbeigeführt habe. — Der Unternehmer berief sich demgegenüber auf das Gutachten eines Sachverständigen, wonach die für den vorliegenden Fall in Betracht kommende Vorschrift ihrem „Texte“ nach „streng genommen“ nicht erfüllt werden könnte. — Die Vorinstanz war zu einem der Berufsgenossenschaft ungünstigen Ergebnis gelangt, und diese hatte infolgedessen die Entscheidung des Reichsgerichts angerufen, indem sie ihren Anspruch eventuell auf § 823, Abs. 2 des B.G.B. stützte, wonach derjenige, welcher gegen ein den Schutz eines anderen bezweckendes Gesetz verstößt, zum Ersatze des daraus entstehenden Schadens verpflichtet ist. — Das Reichsgericht hob zwar das angefochtene Erkenntnis auf, verneinte aber die Anwendbarkeit des § 823, Abs. 2 des B.G.B. für Begründung eines Schadenersatzanspruchs der Berufsgenossenschaft gegen den Unternehmer, da den Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft die Eigenschaft von Schutzgesetzen im Sinne von § 823, Abs. 2 des B.G.B. nicht zukomme. An dieser Beurteilung, so äußerte sich das Reichsgericht, vermag der von der Revision geltend gemachte Gesichtspunkt, die Unfallverhütungsvorschriften hätten den Zweck, das Vermögen der Berufsgenossenschaft gegen den Eintritt von zur Entschädigung verpflichtenden Unfällen zu schützen, nichts zu ändern. Es würde hierbei doch nur allenfalls der Zweck, die in den Betrieben beschäftigten Arbeiter und Beamten vor Verletzungen zu schützen, nicht aber die mittelbar damit bezweckte Abwendung der Vermögensnachteile von der Berufsgenossenschaft in Betracht kommen. Wenn die Vorinstanz auf Grund des Sachverständigengutachtens in ihrem Urteil davon ausgeht, daß die von der Berufsgenossenschaft erlassenen Unfallverhütungsvorschriften zum Teil unausführbar gewesen seien, so ist anscheinend die hier in Frage kommende Vorschrift allzu wörtlich und nicht völlig dem Sinne entsprechend aufgefaßt. Allerdings hat der Sachverständige sich dahin geäußert, daß die betreffende Vorschrift streng genommen ihrem Texte nach nicht erfüllt werden konnte, er spricht aber zum Schlusse seines Gutachtens davon, daß der beklagte Unternehmer für den Unfall von der Klägerin deshalb habe haftbar gemacht werden müssen, weil er nicht im vorgeschriebenen Maße das getan habe, wozu er zwecks Verhütung von Unfällen verpflichtet sei. Der Standpunkt übrigens, von dem aus der Vorderrichter die Frage nach einer Fahrlässigkeit des Beklagten beurteilt, ist grundsätzlich unrichtig. Die Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften haben nicht die Bedeutung, daß durch sie der Umfang der zivil- oder strafrechtlichen Verantwortlichkeit der Betriebsunternehmer begrenzt würde, sie entheben diesen auch keineswegs selbständigen Denkens und eigener Sorge bezüglich der Anwendung geeigneter Maßregeln zum Zwecke der Unfallverhütung. Der Unternehmer eines gewerblichen Betriebes ist verpflichtet, nach Maßgabe der im Verkehr erforderlichen und ihm vermöge seines Berufs oder Gewerbes besonders auferlegten Sorgfalt auf den Schutz seiner Arbeiter gegen Gefahren für Leben und Gesundheit nach Möglichkeit Bedacht zu nehmen. Er macht sich durch Verletzung dieser Sorgfalt gegebenenfalls auch strafrechtlich verantwortlich und kann alsdann von der Berufsgenossenschaft, selbst wenn diese keine Unfallverhütungsvorschriften erlassen haben sollte, gemäß § 136 des Gewerbeunfallversicherungsgesetzes auf Ersatz in Anspruch genommen werden. Die Genossenschaften sind überhaupt nur befugt, nicht verpflichtet, Unfallverhütungsvorschriften zu erlassen, es sei denn, daß der Erlaß solcher Vorschriften der Berufsgenossenschaft im Aufsichtswege aufgegeben worden ist. Daß eine Unfallverhütungsvorschrift die betreffende Schutzvorrichtung jeweils genau zu bestimmen und zu beschreiben hätte, ist im Gesetze nicht vorgeschrieben.

*) Nachdruck verboten.

Gefärbte Futtergerste. In dem vor einigen Wochen im „Deutschen Reichsanzeiger“ veröffentlichten ausführlichen Artikel über die Färbung von Gerste mit Eosin war angedeutet, daß von dem Kaiser-Wilhelm-Institut in Bromberg, das, wie erinnerlich, vor Einführung der Färbung lange ausgedehnte Fütterungsversuche an Schweinen mit Eosingerste vorgenommen hatte, neue derartige Versuche veranstaltet würden. Die ersten Nachrichten über die Ergebnisse liegen jetzt vor. Wie früher wurden auf dem Versuchsgute Mocheln drei Reihen Versuchsschweine aufgestellt, von denen neben einem Beifuter Reihe I zu 5 Proz. der Körner gefärbte Gerste, Reihe II zu 100 Proz. der Körner gefärbte Gerste, Reihe III ungefärbte Gerste erhielten. Die bisherigen Ergebnisse waren wiederum durchaus befriedigend. Nachdem die Fütterung am 14. Januar begonnen, wurden von den 7 Versuchstieren jeder Reihe am 21. Januar aus Reihe I und II je zwei, aus Reihe III ein Schwein geschlachtet. Es zeigte sich, daß die beiden Tiere der ersten Reihe um 10 Kilo, die beiden der zweiten Reihe um 12 Kilo und das der dritten um 4 Kilo zugenommen hatte. Sowohl die mit 5proz. als mit 100proz. Eosingerste gefütterten Schweine hatten zu Lebzeiten nicht die geringsten Krankheitserscheinungen gezeigt. Nach der Schlachtung wiesen Haut, Fett, Muskulatur und sämtliche Organe normale Beschaffenheit und Farbe auf. Selbst bei dem mit 100proz. Eosingerste gefütterten Schweinen zeigten sich weder die die Bauchhöhle auskleidenden und die in ihr enthaltenen Organe überziehenden Häute noch die Schleimhaut des Magens verfärbt. An den Därmen dieser beiden Tiere wurden allerdings Verfärbungen wahrgenommen. Es genügte jedoch ein drei- bis vierstündiges an die Reinigung sich anschließendes Wässern, um von den beiden Dickdärmen den Farbstoff fast ganz zu beseitigen. Dabei ist zu bemerken, daß Därme, die gewerbsmäßig zur Verwendung als Wursthaut zubereitet werden, nach der Reinigung mit heißem Wasser in der Regel noch 24 Stunden gewässert zu werden pflegen. (Hannov. land- u. forstw. Zeitg.)

Die russische Butter und die Rinderpest. Von einigen Berliner Blättern ist die Befürchtung ausgesprochen worden, daß russische Butter, welche aus den Gegenden kommt, die von der Rinderpest heimgesucht sind, als Träger von Ansteckungen gefährlich werden könnte. Auf Grund eingehender Erkundigungen der Russ. Veterinärverwaltung läßt sich in dieser Angelegenheit, wie die „Berliner Börsen-Zeitung“ schreibt, folgendes feststellen: Von allen Gegenden des asiatischen Rußland existiert die Rinderpest zurzeit nur im Amurgebiet (in einem Punkte), im Transbaikal (in einem Punkte) und im Küstengebiete (in zwei Punkten). Die seit 1908 im Gebiete Akmolinsk verbreitete Rinderpest hat schon im September v. Js. aufgehört. Infolge dieser Seuche fielen im Gebiete Akmolinsk 2449 Stück und zwecks Vorbeugung der Ansteckung wurden 17 614 Stück abgeschlachtet, welcher Verlust in Summa 20 063 Stück oder 2,8 Proz. der gesamten Anzahl des Rindviehs von 698 971 Stück in dem genannten Gebiete ausmacht. Zur Zahl dieser Verluste sind gleichfalls 1470 Stück Vieh hinzugerechnet,

die infolge der an 52715 Stück vorgenommenen Impfung fielen oder abgeschlachtet wurden. In den übrigen Gegenden des asiatischen Rußland war der Verlust im Jahre 1909 (bis zum 1. November) noch geringer, wie aus folgender Tabelle zu ersehen ist:

Benenn. d. Gouv. od. Gebiets	Bestand an Rindvieh	Es fielen oder wurd. abgeschlachtet	% des Verlustes zum Bestand
Amourgeb.	70 876 St.	1138 St.	1,6
Transbaikal	832 635 „	745 „	0,009
Küstengeb.	122 884 „	1181 „	0,9
Semiretschinsk	622 023 „	827 „	0,1
Semipalatinsk	678 803 „	111 „	0,02
Tobolsk	1 018 312 „	42 „	0,004
	3 345 533 St.	4044 St.	0,1

Somit entspricht die Nachricht, daß die erwähnte Seuche alle Herden in Ostsibirien vernichtet hätte, durchaus nicht der tatsächlichen Lage; außerdem ist die Rinderpest in Westsibirien, welches hauptsächlich den deutschen Märkten sibirische Butter liefert, vollständig erloschen. Gleichzeitig muß man in Betracht ziehen, daß 1) die Ansteckungsgefahr der Rinderpest durchaus nicht beharrlich ist; 2) die erkrankten Kühe keine Milch geben; 3) die zum Export bestimmte Butter aus gekochter oder erwärmter Milch oder Sahne zubereitet wird, der Keim der Ansteckung mithin bei hoher Temperatur sehr schnell abstirbt und 4) überhaupt weder in der Praxis, noch in der wissenschaftlichen Literatur Fälle bekannt sind, daß die Butter sich als Quelle der Verbreitung von Ansteckungen erweisen könnte.

Sprechsaal.

Hohe Milchpreise. In Nr. 19 der Molkerei-Zeitung wurde von einem hohen Reingewinn berichtet, den eine Molkerei im Siegerlande angeblich erzielt haben soll, und es wurde vermutet, daß die betreffende Molkerei unter sehr günstigen Verhältnissen arbeitet. Daß diese Vermutung zutreffen muß, beweißt wohl die Tatsache, daß in dortigem Industriebezirk schon die Bauernbutter in diesem Jahre einen Preis von 1,40—1,70 ℳ pro Pfd. erzielt hat. —

Ferner heißt es in dem betreffenden Artikel zum Schluß: „Endlich ist auch die Bemerkung, daß der Landwirt für seine Vollmilch vom Händler 15 ₰ per Liter erhält, anzuzweifeln." Ich kann nun aber mitteilen, daß nicht nur 15 ₰ pro Liter, sondern in Hessen stellenweise sogar 16 ₰ pro Lter ab Station von Händlern bezahlt werden. Die Erhöhung der Milchpreise ist geplant in Maug, Mannheim, Wiesbaden, Rüdesheim und anderen Orten im Rheingau auf 17 resp. 18 ₰ pro Liter franko Stadt. Da eine Einigung der Landwirte mit den Milchhändlern noch nicht erzielt ist, die Landwirte aber die Preiserhöhung schon vom 15. d. Mts. durchführen wollen, darf man auf den Ausgang dieser Sache gespannt sein. Wenn die Milchproduzenten mit ihren Forderungen durchdringen, müssen die Milchpreise in den Städten auf 24 ₰ pro Liter erhöht werden.
K. T. in M. (93

Briefkasten.

A. B. C. Ihre Angaben über die Verwertung Ihrer Produkte sind viel zu mangelhaft, als daß wir uns ein Urteil darüber bilden könnten, wie hoch die Pachtsumme sein darf. Auch schreiben Sie nichts über den Betriebsumfang der mit der Molkerei verbundenen und mit zu pachtenden Schrotmühle. Es wird Ihnen an Ort und Stelle und da Sie die Verhältnisse genau kennen, nicht schwer fallen, sich selber eine Berechnung darüber zu machen, wie hoch Sie gehen dürfen. (315

K. S. Die Anmeldung Ihres Molkerei-Betriebes hat bei der Berufsgenossenschaft in Berlin W., Ziethenstraße 6 zu erfolgen. (309

B. in P. Wir verweisen Sie auf das Buch von J. Frost: Die Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen, welches Sie zum Preise von 1,50 ℳ von unserer Expedition beziehen können. (322

K. in D. Ob es in Dänemark eine Molkerei gibt, die täglich 100000 Liter Milch verarbeitet, erfahren Sie durch Anfrage bei der dänischen Molkereizeitung: „Maelkeri-Tidende" in Kopenhagen. (319

A. T. Weil der Geschäftsführer von Ihnen verlangt, zugekaufte Bauernbutter mit der Molkereibutter zu verkaufen, wollen Sie vorzeitig Ihre Stelle verlassen. Das dürfen Sie nicht, natürlich dürfen Sie auch dem strafbaren Verlangen des Geschäftsführers nicht nachkommen. Wenn der Vorstand Sie deshalb entlassen sollte, so hätten Sie Anspruch auf volles Gehalt bis zum Ablauf der Kündigungsfrist. (298

A. L. in S. Nachteiliges ist uns über die genannten Molkereigründer nicht bekannt. Aufmerksamkeit und Vorsicht erscheinen aber geboten. (301

Molkerei O. Angefragter ist uns nicht bekannt. Sie geben auch ja gar nicht einmal seinen Wohnort an. Am besten ist es, Sie wenden sich an eine Auskunftei. (324

S. in B. Da Sie die Verletzung des einen Auges, dessen Sehkraft nahezu verloren gegangen ist, bei der Kesselrevision, also bei den Betriebsarbeiten erlitten haben, so muß Ihnen eine Rente von 20 bis 30 Prozent Ihres bisherigen Jahresarbeitsverdienstes gewährt werden. Innerhalb 2 Jahre, von Tage des Unfalls gerechnet, würden Ihre Ansprüche verjährt sein. Sie wollen daher sofort Unfallanzeige und Ansprüche bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft in Berlin W., Zietenstraße 6 einreichen. (289

M. H. Die Größe der Speisevorrichtung eines Kessels richtet sich nach der Heizfläche und dem System desselben, sowie nach der Art des Brennmaterials. Der Druck des Kessels ist auf die Größe der Speisevorrichtung von keinem Einfluß. Das Gesetz verlangt für die Speisevorrichtung eine Stundenleistung von mindestens 40 L. pro 1 qm Heizfläche bei Steinkohlenfeuerung und 36 L. pro Stunde und 1 qm Heizfläche bei Braunkohlenfeuerung, wenn es sich um Flammrohrkessel oder ähnliche Systeme handelt. Diese Leistung muß jede der beiden gesetzlich vorgeschriebenen Speisevorrichtungen besitzen. Auf welche Weise diese Wassermenge in den Kessel gelangt, gibt das Gesetz nicht an. Es ist daher gleichgültig, ob die Speisevorrichtung aus einem Injektor oder einer Pumpe besteht, oder ob eine Wasserleitung, welche diesen Druck besitzt, direkt an den Kessel angeschlossen wird, nur müssen in letzterem Falle die Zuführungsleitungen so weit sein, daß sie mindestens die vorgeschriebene Menge in der Stunde fördern können. Auch muß in letzterem Falle vorausgesetzt werden, daß mit Sicherheit dauernd ein um einiges höherer Druck in der Leitung herrscht als im Kessel, da sonst eine Bewegung des Wassers in den Kessel hinein nicht stattfinden würde. Je geringer die Druckdifferenz ist, desto weiter müssen die Röhren sein. — Die Isolierung des Kessels erfolgt am besten durch Kieselguhr. Filz für diesen Zweck zu verwenden empfiehlt sich nicht, da dieses Material sehr leicht bei den vorhandenen Temperaturen nach einiger Zeit verkohlt. — Wegen der Größe und der Preise von Flaschenverschlußmaschinen wenden Sie sich am zweckmäßigsten an die ausführenden Firmen, von denen wir Ihnen nachstehend einige aufgeben: Julius Klinghammer, Braunschweig; Bremer & Brückmann, Braunschweig; Karges-Hammer, Braunschweig. R. (307

M. W. Die neuen Vorwärmer der bekannten Molkereimaschinenfabriken sind in ihrer Leistung und Ausführnug annähernd gleich, sodaß die Frage nach dem besten System sich schwer beantworten läßt. Da der Vorwärmer, wie ich Ihrer Anfrage entnehme, auch zum Pasteurisieren dienen soll, so wird die kleinste der in den Katalogen angeführten Größen ungefähr ausreichen, denn die Stundenleistung sinkt sofort bedeutend, sobald eine höhere Temperatur verlangt wird. Wegen des Bezuges wenden Sie sich am besten an eine der bekannten Molkereimaschinenfabriken. R. (316

T. T. in M. Milchzuckerfabriken, welche der Konvention nicht angehören, sind uns unbekannt. (365

A. M. in A. Zum Käseversand werden ausschließlich Kisten aus Tannen- oder Fichtenholz benutzt. Eine schädliche Einwirkung des in dem Holz enthaltenen Harzes auf die Käse erscheint ausgeschlossen. (366

M. in K. Um den Zusatz von Wasser zur Milch zu ermitteln, untersucht man die Milch auf Fettgehalt und spezifisches Gewicht. Bei nitrathaltigem Wasser kann ein etwaiger Wasserzusatz zur Milch auch durch das Nitratverfahren festgestellt werden. Zur Ausführung von Milchuntersuchungen bedarf es aber praktischer Übung. Wenn Sie noch keine Milch untersucht haben, so suchen Sie sich am besten in einer Molkereischule oder in einer größeren Molkerei, wo regelmäßig Milchuntersuchungen gemacht werden, die nötigen Kenntnisse anzueignen. — Nach einer über den Angefragten im Jahre 1903 eingeholten Auskunft befand sich derselbe damals in günstigen Vermögensverhältnissen. Über seine jetzige Vermögenslage sind wir nicht unterrichtet. (362

H. in H. Sie stellen den Rahm ungekühlt hin, säuern mit Buttermilch an, lassen ihn 2 Tage stehen und buttern ihn dann, nachdem Sie die Temperatur durch Zugießen von heißem Wasser von 10 Gr. auf 16 Gr. gebracht haben. Bei dieser Arbeitsweise ist es allerdings kein Wunder, daß Ihr Abnehmer die Butter abschmeckend findet. Kühlen Sie den Rahm sofort nach dem Austritt aus der Zentrifuge auf 10 Gr. ab, wärmen später auf etwa 20 Gr. an und setzen statt Buttermilch gute saure Magermilch zu. Vor allem unterlassen Sie das Eingießen heißen Wassers in den Rahm. Wenn die tägliche Rahmmenge nicht zu gering ist für das Butterfaß, so raten wir Ihnen, jeden Tag zu buttern. (351

L. in Gr. G. Der Gehülfe kann an jedem beliebigen Tage kündigen. Die Kündigungsfrist beträgt 14 Tage. (353

Molkerei L. Ihre Frage, wie man Vollmilch, Magermilch und Molken am besten verwertet, finden Sie in den milchwirtschaftlichen Lehrbüchern beantwortet, von denen wir Ihnen einen Katalog zugehen lassen. (356

M. Z. Wenn sich die Sache genau nach Ihren Angaben verhält, so sind Sie vollkommen im Rechte, denn wenn man „wöchentliche Zusendung" einer bestimmten Menge Butter auf unbestimmte Zeitdauer bestellt, so gilt das „bis auf Weiteres" und kann schon in der nächsten Woche widerrufen werden. Es kommt hinzu, daß Sie einen Jahresabschluß für 1910 ausdrücklich abgelehnt haben. Hoffentlich haben Sie Ihre Briefe kopiert, denn sonst befürchten wir, daß der Absender der Butter von Ihnen Schriftliches in Händen hat, woraus er einen festen Abschluß herleiten will. Anders sind seine, trotz Ihres Protestes fortgesetzten Absendungen doch gar nicht zu erklären. (345

B. R. Bevor Sie bei dem zuerst zugezogenen Fabrikanten die neue Pumpe bestellten, stand es Ihnen ja frei, einen zweiten Sachverständigen über die Möglichkeit einer Reparatur der alten Pumpe zu befragen. Ohne dies zu tun und ohne weiteren Vorbehalt haben Sie die neue Pumpe bestellt und müssen sie jetzt auch abnehmen und bezahlen, trotzdem inzwischen von anderer Seite, entgegen den Angaben des ersten Fabrikanten, die alte Pumpe doch noch wieder gebrauchsfähig gemacht werden konnte. (284

J. in D. Die günstige Beurteilung Ihrer Butter bei Ausstellungen oder öffentlichen Butterprüfungen hat für das geschäftliche Verhältnis zu Ihrem Butterabnehmer gar keine rechtliche Bedeutung. Ob die von Ihrem Butterabnehmer gemachten Abzüge berechtigt sind, richtet sich allein nur nach der Beschaffenheit Ihrer Lieferungen. Wenn Sie sich das Recht der späteren Einklagung dieser Abzüge vorbehalten wollen, dürfen Sie dieselben jetzt nicht stillschweigend hingehen lassen, sondern müssen Einspruch erheben. Wie ein solcher Prozeß ausfallen wird, ist nicht vorherzusehen, deshalb soll man gerade Butterprozesse nach Möglichkeit zu vermeiden suchen. (364

S. P. Auf Grund einer kurzen brieflichen Beschreibung den Wert einer Molkerei taxieren zu sollen, das geht doch zu weit. Wie alt z. B. die Gebäude und Maschinen sind, in welcher Verfassung sich alles befindet, davon schreiben Sie kein Wort. Dann ist der Wert einer Molkerei heutzutage in erster Linie von einer vertragsmäßig auf eine Reihe von Jahren garantierten Milchlieferung, bzw. von allgemein günstigen Milchlieferungsverhältnissen abhängig. Auch darüber kein Wort. Daß die Milch zurzeit 10½ Pfg. kostet, nützt Ihnen nichts, wenn jeden Tag die Milchhändler aus der benachbarten Großstadt kommen und Ihnen den Milchpreis in die Höhe treiben können. Aus diesem Grunde ist auch die Nähe großer Städte für einen gewöhnlichen Molkereibetrieb keineswegs ein Vorteil, wie Sie irrtümlich annehmen. Alles in Allem können wir Ihnen nur raten, selbst die Augen offen zu machen und lieber davon zu bleiben, wenn Sie über den Kaufpreis oder die Rentabilität Zweifel haben. Wenn frühere Besitzer in der betr. Molkerei nichts geworden sind, sollten Sie mit Ihren anscheinend noch ungenügenden Fachkenntnissen erst recht davon bleiben. (363

W. B. in D. Wenn in dem Vertrage selbst sich keine Klausel befindet, wonach die Milchlieferungspflicht bei Verkauf aufgehoben ist, und wenn Sie den Besitzer im Laufe der vier Jahre wiederholt zur vertragsmäßigen Lieferung aufgefordert haben, was Sie müssen nachweisen können, so können Sie jetzt noch auf Schadenersatz von den gezeichneten 20 Kühen klagen. Eine Schadenforderung von 1 Pfg. pro Liter ist nicht zu hoch, jedoch müssen Sie eine Einzelberechnung über Selbstkosten, Ausbeute und Verwertung auf Grund Ihrer Betriebsergebnisse aufstellen. (359

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

12. Febr. Ia **131—133/35 Mk.**, IIa **129—131 Mk.**, IIIa **124—129 Mk.**, abfallende **116—124 Mk.** Tendenz: flau.

Berlin, 15. Februar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In i r heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 6 Faß 135 Mk., 19 Faß 134 Mk., 23 Faß 133 Mk., 51 Faß 132 Mk., 48 Faß 131 Mk., 13 Faß 130 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 132,10 Mk. Zugeführt 160 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 16. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Obwohl dringende Angebote zu weiter herabgesetzten Preisen vom Auslande vorliegen, ist die Nachfrage hier unerwartet lebhaft aufgetreten, so daß sich die Preise wahrscheinlich behaupten lassen.

Berlin, 15. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 118—120 Mk., abfallende 115 bis 118 Mk.

Berlin, 12. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in der zweiten Hälfte dieser Woche verlief das Geschäft in einer ruhigen, matten Stimmung und beeinflußten die dringenden und billigen Offerten von Dänemark und Schweden unseren Markt noch mehr. Die Zufuhren sind ziemlich bedeutend, feine und feinste Qualitäten waren dringend angeboten, wogegen geringere Sorten zum 120 und 130 Pf. Ausstich äußerst knapp und gefragt sind. Von allen Märkten wird über ein flaues Geschäft und über einen stockenden Absatz berichtet, die Konsumenten sträuben sich die hohen Preise anzulegen. Von Sibirien waren die Zufuhren sehr klein; die Preise sind daselbst so hoch, daß sie den Importeuren keinen Nutzen lassen; billige und gestandene Qualitäten fehlen vollständig.

Hamburg, 15. Febr. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der diesswöchige Markt eröffnete in unveränderter Haltung. Die Stimmung könnte man eher als behauptet bezeichnen, denn der Absatz war nicht so schwierig, als in der Vorwoche. Ungesalzene deutsche Butter ist sogar begehrt. Der weitere Verlauf des Marktes bleibt abzuwarten.

Hamburg, 11. Febr. Buttermarktbericht von C. A. Crasemann & Co. Markt ruhiger und Notierung um 2 Mk. erniedrigt. Auktionsdurchschnitt ca. $1^1/_2$ Mk. niedriger, gleich Mk. 139,19. Berlin am Mittwoch unverändert Mk. 135. Kopenhagen unverändert.

Käse.

Berlin, 15. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 15. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 12. Februar 13 271 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 65—68 Mk., d) fleischige 63—66 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 64—66 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 14. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1002 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 70—72 Mk., Klasse IV 68—70 Mk., Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 65—69 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 15. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5000 Stück. Preise: Schwere 68,00—69,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 58,00—65,00 Mk., Ferkel 57,00—65,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: sehr flau.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

16. Februar. Ia **131—133/35** ℳ, IIa **130—133** ℳ, IIIa **128—130** ℳ, abfallende **120—123** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 16. Februar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 263 Drittel zu 131 bis 137,50 ℳ, im Durchschnitt 133,64 ℳ,
II. Klasse —— Drittel zu 128 bis 130,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 16. Februar 11 509 Stück. a) — ℳ, b) 71—73 ℳ, c) 70—72 ℳ, d) 68—70 ℳ, e) 65—67 ℳ, f) 67—69 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ruhig.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	12	13271	70	bis	61	Schlachtgew.	schlepp.
			56	bis	49	Lebendgewicht	
Hamburg	15	5900	69	bis	66	20—24 % Tara	langsam
Bremen	14	984	69	bis	62	Schlachtgew.	—
Hannover	14	1002	72	bis	68	„	langsam
Magdeburg	15	1990	73	bis	68	„	sehr langs.
Leipzig	14	2425	72	bis	68	„	mittel
Dresden	14	2534	75	bis	70	„	langsam
Chemnitz	14	2180	75	bis	72	„	—
Dortmund	14	1862	71	bis	67	„	gut
Duisburg	14	619	70	bis	64	„	langsam
Essen	14	2948	72	bis	62	„	mittel
Barmen	14	947	71	bis	69	„	—
Köln a. Rhein	14	3240	71	bis	68	„	ruhig
Mainz	15	249	76	bis	73	„	ruhig
Frankfurt a. M.	14	1991	74	bis	69	„	—
Mannheim	14	1607	73	bis	72	„	gedrückt
Stuttgart	15	711	73	bis	70	„	mäß. bel.
Augsburg	10	627	77	bis	73	„	—
Nürnberg	14	1899	72	bis	70	„	flau
Breslau	14	482	70	bis	62	„	langsam
Königsberg, Pr.	12	458	54	bis	40	Lebendgewicht	—
Danzig	15	1100	54	bis	44	„	ruhig
Posen	14	126	53	bis	46	„	schlepp.
Mülhausen i. E.	14	216	58	bis	56	„	—
München	14	1513	61	bis	52	„	—

Eier.

Hamburg, 14. Februar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,25 Mk. netto.

Stellen-Angebote.

Gesucht zum 1. März ein
solider, zuverlässiger Gehülfe
der sich jeder Arbeit willig unterzieht und auch mit Schweinemast vertraut ist. Anfangsgeh. 25 Mk. monatlich. (2788
Dampfmolkerei **Stegens**, Westpr.

Suche zum 20. Februar od. später
tüchtigen Gehülfen
für Kessel u. Maschinen. Anfangsgehalt 30 Mark, Kassen frei. Es wollen sich aber nur anständige, fleißige und ehrliche Leute melden.
2724) H. Perner, Verwalter Neuhaus (Elbe) i. Hannover.

Suche zum baldigen Antritt
jüngeren Gehülfen
für Betrieb und Kontorarbeiten. Beste Gelegenheit zur weiter. Ausbildung. Geh. 25 Mk. Nur propere, anständige Leute wollen sich melden.
Central=Molkerei **Stöckey**, e. G.
Station Tettenborn b. Nordhausen.

Zum baldigen Antritt ein nicht zu junger
Gehülfe
für Annahme und Kontor einer städtischen Molkerei gesucht. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt 35 *M* pro Monat. Schriftl. Offerten unter **M. 2686** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 22. ds. Mts. einen
älteren Gehülfen
für Käserei. Anfangsgeh. 35 Mk. Außerdem zum 1. März einen jüngeren für Butterei und sonstige Arbeiten. Gehalt 30 Mark. (2812
Dampfmolk. **Prödel** b. Magdeburg.

Suche zum 25. Februar oder etwas später einen jungen, zuverlässigen
Gehülfen
für Vollbetrieb mit Käserei und Milchversand in dauernde Stellung bei 30 Mk. Anfangsgeh. u. fr. Stat. Zeugnisabschr. mit Ang. des Alt. an
A. Sievers, Molk.=Gen. **Büdingen** i. Oberhessen. (2803

Zum baldigen Antritt suche einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen
der mit Führung der Dampf=Sparlokomobile, Alfa=Separator firm ist. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschr. zu richten an (2804
Steckmann, Verwalter, **Siedelhof=Sundhausen** b. Gotha.

Wegen Erkrankung meines Geh. suche ich zu sofort oder später einen älteren, absolut zuverlässigen
Gehülfen
der an intensives, sauberes Arbeit. gewöhnt ist, für Betrieb u. Milchannahme nebst etwas Kontorarb. Geh. 35 Mk. monatlich u. fr. Stat. Zeugnisabschr. u. Empf. vom jetzig. Chef erb. Molk. **Dingden**, Westfl.

Zum 1. bis 15. März wird für die Molkerei Rhede, Bez. Münster ein kath. zuverlässiger
Gehülfe
für Kessel und Maschine gesucht, bei gutem Gehalt. Offerten an
H. Rietken.
Auch kann daselbst ein **Lehrling** unter günstigen Bedingungen eintreten. (2756

Suche zum 1. März einen peinl. sauberen, soliden, ehrlichen
Gehülfen
welcher gewissenhaft jede vorkomm. Arbeit verrichtet, auch mit Ahlbornscher Kühlanlage vollkommen vertraut sein muß. Nur Gehülfen mit guten Zeugnissen, denen an dauernder Stellung liegt, wollen sich melden. Gehalt 25—30 Mark monatlich, Kassen und Station frei.
Zugleich suche Stellung für meinen jetzigen jung. Mann, der seine 2jährige Lehrzeit beendet hat. Erwünscht Vollbetrieb.
Offerten an den Verwalter der Genossensch.=Molkerei **Voigtshagen**, Post **Schönwalde**, Kr. Naugard in Pommern. (2687

Suche zum 24. Februar einen jg.
angeh. Gehülfen.
Gehalt 25 Mark und freie Station.
G. Michaelis, Molk. Harbarnsen Kreis Alfeld.

Suche zum 25. Februar einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
welcher mit Kessel, Maschine und allen Facharbeiten bewandert ist, bei 30 Mk. Gehalt. Derselbe muß sauber und zuverlässig sein. Off. erb. Molkerei **Heynitz=Miltitz R.** b. Meißen, **E. Mehlhorn.** (2829

In Expedition u. Milchannahme gut bewanderter, älterer (2831
Gehülfe
wird zum 24. ds. Mts. gesucht. Gehalt Mark 35 bei freier Station. Schriftl. Offerten mit Zeugnisabschriften an die
Vogtl. Molkerei e. G. m. b. H. Plauen i. V.

Suche zum 1. März in dauernde Stellung einen tüchtigen kräftigen **Gehülfen.** Gehalt 30 Mark monatlich. **Fr. Baade**, Molkereiverwalter, **Wildeshausen i.** Oldbg. (2638

Suche zum 1. März einen tücht. sich vor keiner Arbeit scheuenden **Gehülfen.** Gehalt 25 Mark bei freier Station. Molk. **Liebenthal** (Bez. Liegnitz). (2630

Suche zum 20. Febr. einen jung., soliden, evangel. **Gehülfen.** Gehalt 25 Mark und freie Station. Off. mit Altersang. erb. **A. Reinhardt,** Verwalter, **Lutter a. Bbge.** (2644

Milchzentrale am Niederrhein s. zu sofort einen
tüchtigen Gehülfen
für alle Arbeiten. Anfangsgehalt 30 Mark bei freier Station. Angebote mit Zeugnisabschriften unter **2641** an diese Zeitung.

Suche zum 20. Februar einen an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten
soliden Gehülfen
der mit steh. Kessel u. Maschine vollständig vertr. ist u. sich jeder vork. Arbeit willig unterzieht, bei 30 bis 35 Mark. Offert. mit Angabe des Alters sowie Abschrift des letzten Zeugnisses erbeten. (2633
Molkerei **Kubschütz** b. Bautzen.

Zum 1. März cr. solider kräftiger evangelischer (2452
Gehülfe
für Käserei und Schweinestall in Jahresstelle bei 400 *M* sofort bei freier Station gesucht. Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten.
L. Bindert, Heinrichswalde (Ostpr.).

Suche zum baldigen Antritt
jüngeren Gehülfen
der sauber und zuverlässig und an Tätigkeit gewöhnt ist, für meinen kleinen Kraftbetrieb □ Käse und Quark. Gehalt pro Monat 28 Mk. Zeugnisabschriften erb. (2466
D. Feßler, Zella b. Nossen.

Suchen zum 1. März jungen
katholischen Gehülfen
für Zentrifugen=Butterei u. Milchversand. Anfangsgehalt 35 Mark u. freie Station. Strebs., gutempf. junge Leute wollen sich melden bei
2826) Molkerei **Ochtrup** (Westf.).

Suche zum 15. Februar einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen
welcher mit Kessel, Maschine, Eismaschine und Alfa sicher arbeiten kann. Schriftl. Arbeiten sind nicht zu machen. Anfangsgehalt 30 Mk. pro Monat bei freier Station und Kassen, steigend bis 40 Mk. Zeugn.=Abschr. mit Altersangabe an (2053
C. Schlei, Molk.=Gen. **Luckau N.=L.**

Verheirat., tücht. Milchverläufer dessen Frau mithelfen kann, sowie **Milchkutscher** gesucht. (2673
Dampfm. **Heinr. Wolf, Darmstadt.**

Junger, lediger, zuverl. Käser der die Weichkäserei gründlich versteht, findet dauernd., gut bezahlt. Posten auf einem Gut in Steiermark. Anmeldungen sind zu richt. unter **M. L. 2666** an diese Zeitung.

Suche zum 1. März oder etwas früher einen nicht zu jungen
Milchfahrer
der nebenbei auch im Schweinestall arbeitet. Anfangsgehalt 35 Mk., bei guten Leistungen mehr. (2716
Molkerei **Groß=Oldendorf** b Elze Prov. Hannover.

Selbständig arbeitend., zuverl.
Molkerei=Monteur
für kleinere Anlagen nach **Süddeutschland gesucht.** Stellung dauernd. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen unter **2653** an diese Zeitung.

Tüchtiger Schweinefütterer
zum 1. März gesucht. (2626
Wehrle, Rautenberg, Kr. Ragnit Ostpreußen.

Suche zu sofort oder zum 1. März
einen jungen Mann
nicht unter 16 Jahren zur Erlernung des Molkereifaches, in meiner städtischen Molkerei mit Vollbetrieb, Lehrzeit nach Übereinkommen, bei 10 M. Taschengeld p. Monat. (2560
Julius Schnorr, Goldberg i. Schl.

Suche zum 1. April oder etwas später einen ordentlichen jungen Mann als
Lehrling
unter günstigen Bedingungen und gewissenhafter Ausbildung bei 2jähr. Lehrzeit.
Niemann, Molkerei=Genossenschaft **Heldrungen i. Thür.** (2603

Für den hiesig. Vollbetrieb suchen wir zu möglichst baldigem Antritt
einen Lehrling
unter günstigen Bedingungen, gute Handschrift erwünscht. Gewissenhafte Ausbildung zugesichert. (2210
Molkerei=Genossenschaft **Neustädtel** Bezirk Liegnitz.

Suche zum 1. März einen (2741
jungen Mann
zum Schweinefüttern u. Milchfahren. Anfangsgehalt 35 Mk. u. Trinkgeld.
Heinr. Schomburg, Molk. **Eldagsen.**

Junger Mann
welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zum 1. April resp. 1. Mai in hiesig. modern eingericht. städt. Betrieb u. günstigen Bedingungen eintreten. (2757
Lembcke, Inspektor, **Gifhorn i. H.**

Lehrlingsgesuch.
Wir suchen für unsere modern eingerichtete Molkerei mit Homogenisier= u. Sterilisieranlage einen **Lehrling** zum baldigen Antritt.
Molk.=Gen. **Feldberg** i. Mecklbg.

Suche zum 15. März eine saubere
Meierin
für Butterei u. Führung des Haushalts. Gehalt 25 Mk. und freie Kassen. Offerten, wenn mögl. mit Bild, unter **D. 2807** an diese Ztg.

Suche zu sofort oder später eine
ältere, erfahrene Meierin
für Butterei und Haushalt, für dauernd. Gehalt nach Belieben. Off. unter **2710** an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt erf.
Meierin
zur selbständigen Führung des Haushalts und Hülfe in der Butt.
Lewerenz, Betriebsleiter, **Gebstedt** i. Thüringen.

Gesucht zum 1. März oder später eine junge zuverlässige
Meierin
Offerten mit Zeugnisabschrift erb. **Kieler Meierei=Genossenschaft, Kiel** Lerchenstr. 12 **Blöcker.** (2601

Tücht. Meierin
zum 1. März d. Js. gesucht. 25 Mk. Monatsgehalt und freie Station.
2228) **Herrschaft Jablonken,** Ostpr.

Gesunde, kräft. Meierin
gesucht, Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. erb. (2760
H. Schröter, Molkerei **Elbing.**

Meierin gesucht sofort oder später. Kaution 200 Mk. in bar. Anfangslohn 35 Mk. und fr. Station. Off. unter **M. 200 Berlin,** Postamt 59.

Suche zum 1. bis 15. März eine fleißige, ordnungsliebende
jüngere Meierin
für Butterei und hauptsächlich Hilfe im Haushalt. Offerten mit Gehaltsangabe an die (2821
Dampfmolkerei und Mühle **Oyten** b. Bremen.

Wir suchen zum 1. März einen soliden. gewandten (2753
Obermeier
der imstande ist, die Monatsabrechnungen völlig selbständig auszuführen und die Konti von ca. 300 Postkunden zuverlässig zu bearbeiten. Insbesondere liegt demselben auch die Expedition des Milchwagens u. die Milchannahme ob. Geh. mon. 45 Mark, freie Station ohne Wäsche, freie Kassen. Reflektanten wollen ihren Bewerbungen einfache Zeugnisabschriften nebst Altersangabe beifügen.
Molkerei=Genossensch. **Schivelbein** in Pommern.

Wir suchen möglichst zu sofort einen gewandten, sauberen
Buttermeier
bei einem Anfangsgehalt von 35 Mk. per Monat. Es wollen sich nur wirklich tüchtige junge Leute bewerben. (2545
Zentral=Molkereigenossenschaft
Graudenz=Marusch.

Tüchtiger Meierist
mit Milchverarbeitung und Käsefabrikation vertraut gesucht.
Niederrheinische Margarine Werke G. m. b. H., **Crefeld.** (2589

Suche z. 20. Febr. tücht. **Buttermeier,** der mit all. ins Fach schlag. Arb. bestens vertr. ist. An Gehalt zahle 25 Mk. pro Mon. ohne Wäsche. Off. erb. **Oskar Weigt, Molkereiverwalter, Schlehen,** Kr. Posen.

Molkerei Trebenow.
Verwalterstelle besetzt, allen Bewerbern besten Dank. (2818
F. Holtz.

Der junge Mann hat schon Stellung erhalten. (2723
R. Seidel, Domnitz, Saalkreis.

Gen.=Molkerei **Treptow** a. Toll. e. G. m. u. H.
Molkerei=Fachmann angenommen, den Bewerbern besten Dank. (2772
Der Vorstand.

Stellung besetzt, den vielen Bewerbern besten Dank. (2696
Dampfmolkerei **Saalburg** a. Saale.

Erste Gehülfenstelle besetzt, den vielen Bewerbern besten Dank.
Molkerei **Leese** a. d. Weser.
2745) **Eubert.**

Gehülfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (2650
Ebeling, Dampfmolk. **Zellendorf.**

Gehülfe engagiert. Bewerbern besten Dank. Molkerei **Jüchen.**

Stellen=Gesuche.

Tüchtiger energischer, militärfreier Fachmann, mit sämtlichen kaufmännischen und technischen Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. April anderweitige Stellung als
Verwalter oder Obermeier
in größerem Betriebe. Offerten u. **G. J. 2725** an diese Zeitung erbeten. (Unterfranken.)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 15. **Hildesheim,** den 18. Februar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Zur Sterilisation der Milch durch ultraviolette Strahlen.

Von F. Engel, Düsseldorf.

Die baktericide Einwirkung der ultravioletten Strahlen auf Flüssigkeiten und speziell auf Milch ist in den beiden letzten Jahren von in- und ausländischen Forschern häufiger Gegenstand eingehender Beobachtungen gewesen.

Alle bisherigen Versuche wurden mit Quecksilber gefüllten Quarzlampen angestellt, wie sie die Quarzlampen-Gesellschaft Hanau herstellt. Auf die keimtötende Wirkung der ultravioletten Strahlen wurde man bei bakteriologischen Untersuchungen von Flußwasser aufmerksam, das bei gutem Wetter mit Sonnenbestrahlung stets bedeutend weniger Keime enthielt als bei bedecktem Himmel. Daraufhin vorgenommene Untersuchungen des Sonnenlichtes ergaben, daß der für uns unsichtbare Teil des Spektrums, anschließend an violett, die wirksamen Strahlen aussendet. Diese Strahlen werden sehr leicht von den meisten Körpern absorbiert, so lassen die meisten Glassorten fast gar keine ultravioletten Strahlen passieren; dagegen beobachtete schon Helmholz, daß in einem Spektrum, das mit Quarzprismen erzeugt wurde, die ultravioletten Strahlen dem Auge sichtbar werden, wenn man die übrigen Strahlen sorgfältig abblendet. Vermittels der Quarzprismen hat man dann die Lichtquellen untersucht und festgestellt, daß die Quarzquecksilberlampen die größten Mengen baktericider wirksamer Strahlen erzeugen.

Arons, Hewitt, Küch, Kromayer und die Quarzlampengesellschaft in Hanau haben verschiedene Lampenmodelle hergestellt. Am wirksamsten haben sich die Uviollampen der Quarzlampen-Gesellschaft in Hanau erwiesen, die neben größter Lichtstärke ein angenehmes Arbeiten durch ihre automatische Zündvorrichtung gestatten.

Der erste Forscher, der die ultravioletten Strahlen auf die Milch einwirken ließ und deren keimtötenden Einfluß studierte, war ein Deutscher. Es war Privatdozent Dr. M. Seiffert in Leipzig. Schon 1903 demonstrierte er auf der Allgemeinen Ausstellung für hygienische Milchversorgung in Hamburg einen Modellapparat. Auf der Ausstellung für Säuglingspflege im März 1906 in Berlin war ein bedeutend verbessertes Modell ausgestellt und aus seinen Veröffentlichungen ist zu entnehmen, daß das von ihm im Laboratorium des Milchhygienischen Instituts zu Leipzig verwandte Modell weitere Verbesserungen aufweist

Französische Forscher beschäftigen sich neuerdings eifrig mit den keimtötenden Strahlen und nehmen, ohne sich anscheinend um die ausländischen Wissenschaften zu bekümmern, das Recht der Priorität für sich in Anspruch. Am 7. Januar 1906 deponierte Billon-Daguerre an der Akademie der Wissenschaften zu Paris ein versiegeltes Schreiben, das am 1. März 1909 geöffnet wurde. Die Arbeit enthält keine wichtigen neuen Momente auf dem Gebiete der Sterilisation vermittels Quarzlampen, und seine Prioritätsansprüche sind sicherlich auf Unkenntnis der schon lange vorhandenen deutschen, englischen und amerikanischen Forschungsergebnisse zurückzuführen.

Der Apparat von Seiffert besteht aus einer terrassenartigen runden Fläche, über die die Milch in dünner Schicht heruntergleitet. Auf diesem Wege wird die Milch vermittels parallel dem Gefälle angebrachter Uviollampen bestrahlt. Durch eine besondere Vorrichtung wird die behandelte Milch aufgefangen und in vorher sterilisierte Flaschen gefüllt. Auf weitere Einzelheiten erübrigt es sich, weiter einzugehen, da z. B. in vielen Fach- und Tageszeitungen über den Apparat und sein Prinzip berichtet wurde.

Zwei neuere Arbeiten von Franzosen bringen Vervollkommnungen, die vielleicht der weiteren Einführung der neuen Sterilisierungsmethode zweckdienlich sind.

Prof. Dastre, Paris, geht von dem Gesichtspunkte aus, daß die Milch bei der Bestrahlung in möglichst dünner Lage der Lichteinwirkung ausgesetzt werden muß, da sonst wohl die Oberfläche, aber nicht der abgewendete Teil der Flüssigkeitsschicht sterilisiert wird. Er läßt deshalb die Milch in einen trichterförmig rotierenden Zylinder eintreten und setzt sie, während sie durch die Zentrifugalkraft in feinster Schicht an der Wandung heruntergleitet, der Einwirkung der ultravioletten Strahlen aus. Die Antriebskraft besteht in einem Elektromotor, der unterhalb des Zylinders angeordnet ist und auf dessen Achse dieser direkt aufgebaut sich befindet. Die rohe Milch tritt aus einem sich oberhalb des Apparates befindenden Behälter in den rotierenden Zylinder ein und wird, während sie an der Wandung heruntergleitet, durch die ultravioletten Strahlen der in der Mitte des Zylinders angebrachten Quarzquecksilberdampflampe sterilisiert. Die unten am Zylinder austretende Milch fängt ein feststehendes rundes Sammelbassin auf, das ein Stück über den rotierenden Zylinderrand hinübergreift und durch dessen Mitte die Antriebsachse hindurchgeht. Vom Bassin aus wird die Milch in vorher sterilisierte Flaschen gefüllt.

Die Zündung der Lampe wird durch Drehen des eigentlichen ganzen Apparates in horizontaler Lage, also um einen Winkel von 90 Grad, und Einschalten des Stromes bewerkstelligt. Zu diesem Zwecke wurde der Zylinder mit der in ihm hineinhängenden Lampe und dem Antriebsmotor auf einem eisernen drehbarem Gestell aufmontiert, dessen Lager in einer Wand eingelassen wird. Ist die Zündung in horizontaler Lage erfolgt, so dreht man den Apparat in vertikale Richtung und stellt ihn so durch eine Feststellvorrichtung fest. Im Augenblick der Zündung tritt ein momentaner Kurzschluß ein, der durch einen automatisch funktionierenden Vorschaltwiderstand aufgefangen wird. Durch diesen wird auch die erforderliche Strommenge der Lampe reguliert zugeführt und hierdurch ein ruhiges Brennen erreicht.

Über den eigentlichen Vorgang bei der Sterilisation mit ultravioletten Strahlen und deren chemische Wirkung sind wir noch vollständig ununterrichtet. Ob eine direkte Einwirkung der kurzwelligen Strahlen auf das Protoplasma der Zelleiber stattfindet, oder ob durch die Strahlen erst chemische Veränderungen der Flüssigkeiten vor sich gehen und diese neuen chemischen Produkte sterilisierend wirken, darüber ist man sich noch nicht im Klaren. Geringe Mengen von Ozon sind von verschiedenen Forschern beobachtet worden; von anderen wird dies wieder bestritten. Ozon ergibt bekanntlich in Verbindung mit Wasser Wasserstoffsuperoxyd, dessen sterilisierende Wirkung in Molkereikreisen durch die Verfahren von Budde, Much und Römer allgemein bekannt geworden sind. Sollte auch die Bildung von Wasserstoffsuperoxyd später bestätigt werden, so ist doch

anzunehmen, daß die geringen Mengen nicht zu einer vollständigen Sterilisierung ausreichen und eine direkte Einwirkung der Strahlen außerdem noch vorhanden ist. So ist die Lichtempfindlichkeit niederer Schleimpilze, der Amöben und Plasmodien, schon lange bekannt. Diese sehr einfachen Pilze, die in vieler Beziehung Ähnlichkeit mit den Bakterien haben, fliehen nicht nur das direkte Sonnenlicht, sondern auch helles Tageslicht und verhalten sich je nach der Stärke der Lichteinwirkung verschieden. Aus ihrem Verhalten ist zu schließen, daß zu starkes Licht ungünstig auf ihre Zellsubstanz einwirkt, dessen längere Einwirkung sie vernichtet.

Während Dastre die Quarz-Quecksilberlampen-Methode weiter ausbaute, ersetzte der schon oben genannte Billon-Daguerre die bisher verwendeten Lampen durch eine Quarzlampe mit einer Gasfüllung. Welche Bedeutung diese Neuerung für die Sterilisierung von Flüssigkeiten haben kann, geht aus den Angaben des Forschers hervor, die er am 2. November 1909 der Akademie der Wissenschaften zu Paris unterbreitete. Er gibt an, daß die Strahlen der neuen Lampe eine 25 mal kräftigere photochemische Wirkung haben als die bisher bekannten ultravioletten Strahlen.

Da die Bedeutung der neuen Beobachtung für die Technik eine große sein wird, wenn die Nachprüfungen deren Richtigkeit ergeben, und da mir nur obiger Bericht bisher zugängig war, so lasse ich denselben folgen:

„Indem ich die industrielle Anwendung meines Verfahrens ausarbeitete, entstand in mir der Entschluß, die Strahlen mit weniger als 2600 Einheiten Wellenlängen durch die Spektralanalyse zu studieren, welche Einheiten dem ultravioletten Spektrumteile entsprechen.

Aus meinen Beobachtungen ging hervor, daß in dem Teile zwischen 2000 und 1000 Einheiten gewisse Gase, wie Kohlenoxyd, Kohlensäure, schweflige Säure und Schwefelwasserstoff, reiche Bandspeltren geben. Die photochemische Wirksamkeit dieser Strahlen von sehr kurzen Wellenlängen sind sehr deutlich und ungefähr 25 mal stärker als die ultravioletten Strahlen.

Diese Resultate sind übrigens von Bumstead und Lyman von der Harward Universität bestätigt worden.

Neuerdings verwende ich diese Strahlen zur Sterilisierung von Flüssigkeiten, ich ersetze die bisher verwandten Quecksilberdampflampen durch Quarzlampen, die verdünnte Gase enthalten, und die durch einen Induktions- oder Gleichstrom zum Leuchten gebracht werden.

Ich erhalte eine baktericide und abiotische Wirkung, die ganz bedeutend größer ist als diejenige des Quecksilberdampfes, dazu bei geringeren Kosten.

Diese Lampen mit verdünnten Gasen sind in Wirklichkeit Geißlersche, Crookessche oder Mooresche Röhren in der neuen Anwendung zum Sterilisieren, jedoch mit der Abänderung, daß die Röhren aus Quarz sind, damit sie die ultravioletten Strahlen und die Strahlen mit kleineren Wellenlängen von 2600 Einheiten passieren lassen.

Diese mit verdünnten Gasen gefüllten Lampen oder Röhren können ohne Gefahr in die zu sterilisierende Flüssigkeiten eingetaucht werden. Diese Eigenschaft gestattet die Konstruktion ökonomischer, wirtschaftlicher Sterilisierungsapparate, die einen elektrischen Strom von 4—6 Volt*) und 2 Ampère gebrauchen und die alle pathogenen Keime und Fermente zerstören.

Bei den Modellen für große Leistung (3000 bis 6000 Liter pro Stunde) findet das Vorbeifließen der Flüssigkeit in Zylindern statt, die die ausstrahlende Lampe umgeben und fast berühren.

Auf diese Weise wird zwischen der Lampe und dem äußeren Zylinder eine Flüssigkeitsschicht gebildet, die eine schnelle und vollständige Sterilisierung garantiert. Sicher wird man diese Konstruktion anwenden, wenn es sich um undurchsichtige Flüssigkeiten handelt wie bei der Milch.

Die Lampen sind mit einer Schutzhülle aus Quarz versehen, um die Wirkungen von Ozon zu vermeiden, das sich bilden könnte."

Da die bisher von Seiffert in der Praxis erzielten Erfolge mit der Quarzquecksilberdampflampe günstige waren, so gibt die neue Lampe nach Billon-Daguerre mit ihren angeblich viel stärker sterilisierenden Strahlen vielversprechende Ausblicke für die Molkereitechnik. Zunächst müssen die Angaben des Berichtes nachgeprüft werden, und es wird sich dann die Brauchbarkeit der neuen Methode herausstellen. Vom wissenschaftlichen Standpunkte aus und aufbauend auf die jetzige Sterilisierungsmethode mit ultravioletten Strahlen ist den Angaben Glauben zu schenken, besonders da die bedeutend größere photochemische Wirkung der Lampe, die in bestimmter Hinsicht mit der baktericiden Wirkung identisch ist, von zwei Professoren der Harward-Universität nachgeprüft wurde.

Die neue Methode würde um so schneller Eingang finden in die Molkerei-Technik, weil sie die Nachteile der jetzigen Konservierungs- und Sterilisierungs-Methoden nicht besitzt, und sie soll überhaupt keine nachteilige Veränderung der Milch hervorrufen. Sie wäre somit das lang ersehnte Ideal der Sterilisierungsmethode. Der Mangel der bisherigen Methode nach Seiffert war deren nicht absolute Gewißheit einer vollständigen Abtötung der Krankheitskeime, da die bisher verwandten Strahlen gerade ausreichten, eine technisch brauchbare Methode zur Sterilisation von Milch, also einer stark die Lichtstrahlen absorbierenden Flüssigkeit, zu schaffen. Die Verbesserung dieser Methode von Dastre wird keine bedeutend besseren Resultate ergeben, da die Dauer der Einwirkung bei ihm kürzer ist als bei Seiffert und die Dauer der Bestrahlung und die Intensität der Einwirkung in proportionalem Verhältnis zu einander stehen. Erst die neue Methode von Billon-Daguerre bringt die für die Technik erforderliche Vervollkommnung, nämlich die bedeutend stärker desinfizierende Wirkung der Lampe, von der zu erwarten ist, daß sie mit absoluter Bestimmtheit die in der Milch enthaltenen Keime, pathogene, peptonisierende und Milchsäurebakterien abtötet. Bei der jetzigen Sterilisierung der Milch durch Wärme besitzen wir im Thermometer, oder im Haushalte bei Beobachtung des Aufwallens der Milch, ein sicheres Instrument und Zeichen, wodurch wir den Zeitpunkt der erfolgten Einwirkung der Wärme und der Abtötung der pathogenen Keime und Milchsäurebakterien feststellen. Der neuen Methode stehen wir in dieser Beziehung, da die Milch überhaupt keine äußeren und chemischen Veränderungen erfährt, ohne jedes merkbare Zeichen, das die erfolgte Sterilisierung anzeigen könnte, ratlos gegenüber. Die umständlichen bakteriologischen Untersuchungsmethoden anzuwenden geht in der Technik nicht an, da sie zuviel Zeit in Anspruch nehmen und die Resultate erst in einigen Tagen erhalten werden. Deshalb wird man sich in dieser Beziehung auf die Ergebnisse der Wissenschaft verlassen müssen, die durch eingehende und vielseitige Versuche die Dauer der Einwirkung der ultravioletten Strahlen auf eine bestimmte Dicke der Flüssigkeitsschicht der Milch feststellt. Es würde sich also um ebensolche Normalen handeln, wie die Wissenschaft sie uns bei der Sterilisation und Pasteurisation durch Wärme gegeben hat.

Die gebräuchlichen Sterilisierungs- und Konservierungsmethoden, die auch gesetzlich gestattet wurden, sind die Anwendung von Wärme und Kälte. Der gewollte Effekt des Unschädlichmachens der Milchsäurebakterien und der pathogenen Keime wird nur durch erstere erreicht, während letztere nur konservierend wirkt. Beide haben Nachteile, die in der Technik unangenehm empfunden werden. Wird die Milch durch Erhitzen sterilisiert, also auf Temperaturen über 100 Grad C. erwärmt, so ist das Auftreten des Kochgeschmacks nicht zu verhindern; es treten chemische Veränderungen der Eiweißstoffe und der Salze ein, die Verdaulichkeit soll vermindert sein und trotzdem ist die Dauer der Konservierung beschränkt, da die peptonisierenden Bakterien nicht vollständig abgetötet werden. Diese durch die Wärmeeinwirkung abzutöten, ist entweder sehr umständlich und unrentabel — fraktionierte Sterilisation —, oder das Produkt ist unbrauchbar, wenn man auf 125 Grad C. erhitzt, denn die Milchbestandteile erleiden dann so große chemische Zersetzungen, sie nimmt das Aussehen einer braunen unappetitlichen Flüssigkeit an, so daß von Milch nicht mehr gesprochen werden kann. Die jetzige unvollständige Sterilisation erfordert deshalb das Aufbewahren der Milch bei Temperaturen unter 12 Grad C., wo die sich noch in der Milch befindlichen peptonisierenden Bakterien sich nicht mehr fortpflanzen.

Diese beiden Methoden befriedigten den Praktiker bisher nur insofern, als er keine bessere hatte. Auf der Suche nach einer besseren Sterilisationsmethode, die die Nachteile der bestehenden nicht haben sollte, tauchten immer neue Methoden auf, verschwanden dann aber bald wieder, da sie noch schlechter waren. Die Anwendung der Chemikalien zur Sterilisation spielte hier eine große Rolle. Natriumbicarbonat, Borax, Salizylsäure, Formaldehyd, Benzoesäure, Wasserstoffsuperoxyd u. a. m. verschwanden bald wieder von der Bildfläche, da sie selbst in kleinsten Gaben auf die Dauer die menschliche Gesundheit gefährden und deshalb gesetzlich nicht gestattet wurden oder überhaupt keine sterilisierende Wirkung ausüben und nur über den Zustand der Milch hinwegtäuschten.

Ohne eine Sterilisationsmethode kommt die Molkereitechnik nicht aus. Selbst die modernsten Ergebnisse der Milchhygiene, die aseptische Milchgewinnung, haben ergeben, daß es unmöglich ist, eine vollständig aseptische Milch zu gewinnen, und daß es unbedingt erforderlich ist, die so gewonnene Milch bei tiefen Temperaturen aufzubewahren, wenn sie in kurzer Zeit nicht gerinnen soll. Die Methode hat vor allen Dingen den Nachteil, daß sie das Produkt sehr verteuert, dann, daß die Gesundheit der Milchtiere von einem Tierarzte nicht immer mit der eigentlich erforderlichen Bestimmtheit festgestellt werden kann und daß eine bedeutende Konservierung nicht vorliegt. Es ist zwar möglich, solche Milch durch Eiskühlung lange Zeit, 2—3 Monate, unveränderlich zu erhalten, wie es Backhaus auf der Säuglingsausstellung im Jahre 1906 in Berlin gezeigt hat, aber für die Technik haben solche Versuche, die nur den idealen Zweck unter Unberücksichtigung des Kostenpunktes verfolgen, nur lehrreiche Bedeutung. Für die eigentliche Molkereitechnik, für den Großkonsum der Milch hat diese Methode keine Aussicht auf allgemeine Durchführung wegen ihrer zu großen Kosten.

Auf die Asepsis werden wir noch lange verzichten müssen, dagegen ist die Durchführung reinlicherer Milchgewinnung zu erstreben und besonders Wert auf gute und saubere Ausführung des Melkgeschäftes zu legen. Die von den Voreltern übernommene Behandlungsweise der Milchviehhaltung muß verlassen werden (z. B. auch das Naßmelken) und die Grundsätze der Milchhygiene müssen überall Eingang finden, denn der einmal in die Milch hineingelangte Schmutz ist durch keine Sterilisierung ganz unschädlich zu machen und durch keine Behandlung aus ihr vollständig zu entfernen. Denn wird auch durch die Sterilisation die vitale schädliche Eigenschaft der pathogenen Bakterien zerstört, so bleibt doch noch die chemische Wirkung ihrer Zellsubstanz, die unter Umständen auch geringe toxikologische Wirkungen ausüben kann, bestehen. Letztere sind aber auf alle Fälle sehr gering und können deshalb als nicht vorhanden in der Praxis übersehen werden.

*) Gemeint ist wohl ein Primärstrom, der dann auf hohe Spannung gebracht wird.

Wegen all diesen angeführten Nachteilen der bestehenden Sterilisations- und Konservierungsmethoden wäre die Einführung einer einwandsfreien oder wenigstens besseren Methode vom technischen Standpunkte aus zu begrüßen. Auf alle Fälle wäre es für die deutsche Molkereitechnik wünschenswert, wenn die von Billon-Daguerre gemachte Beobachtung auf ihre Brauchbarkeit nachgeprüft würde. Ist die starke desinfizierende Wirkung vorhanden, so ist es zweifelsohne, daß sie für die Sterilisation der Milch von großer Bedeutung sein wird.

Mitteilungen.

Zur Frage der Veränderung des Butterfettes unter dem Einfluß von Licht und Luft. Von A. Nestrelajew. (Milchw. Zentralblatt 1910, 1.) Verf. stellte eine größere Anzahl Butterproben 107 Tage lang an ein Fenster auf der Südseite des Laboratoriums, so daß die Sonne während des größten Teiles des Tages darauf fiel. Unter dem Einfluß des Lichtes wird die Butter vollkommen weiß. Die Zeit, die bis zum vollkommenen Weißwerden erforderlich war, betrug 8—14 Tage. Während der ganzen Versuchsdauer nahm das Gewicht der Butter zu, und zwar wurde die Zunahme mit der Zeit größer. Auch die chemische Beschaffenheit wird stark verändert. Die Reichert-Meißl'sche Zahl, die Polenske'sche Zahl, die Köttstorfer'sche Verseifungszahl und das mittlere Molekulargewicht der nichtflüchtigen Fettsäuren werden erhöht, die Hehner'sche Zahl, die Juckenack-Pasternack'sche „Differenz", die Jodzahl und die Refraktometerzahl erleiden eine Erniedrigung; der Gehalt an freien Säuren wird höher. Die Abnahme der Jodzahl und die Gewichtszunahme beweisen, daß Oxydationen eintreten. Verf. nimmt an, daß die Glyceride des Butterfettes unter dem Einfluß des Lichtes in Glycerin und freie Fettsäuren, gesättigte und ungesättigte, zerfallen. Die letzteren liefern das Material, das sich am ausgiebigsten oxydiert und durch Auflösung der Doppelbindungen in zwei und noch mehr Säuren mit selbstverständlich niedrigerem Molekulargewicht spaltet. Je mehr ungesättigte Säuren eine Butter enthält, desto größer sind die durch Licht und Luft bedingten Veränderungen und die Gewichtszunahme. Worauf sich die Annahme des Verf. stützt, daß die Butter sehr zahlreiche ungesättigte Säuren enthält, ist nicht ersichtlich; bis jetzt ist nur eine, die Ölsäure, einwandfrei nachgewiesen. Ausschlaggebend für die Zusammensetzung der Butter und damit für die Veränderungen durch Licht und Luft soll die Herkunft sein; der Verf. unterscheidet zwischen Butter von Wiesen, Steppe, Waldsteppe und Gebirge. S.

Das Ölen der Parmesankäse. Bei der gegenwärtigen Krisis im Käsereigewerbe finden sich in Italien große Käsevorräte aufgespeichert, und um dieselben vor Spalten und Schimmelung zu bewahren, wird in der „Industria lattria" vom 1. Februar das Einölen der Parmesan- und anderer Käse empfohlen.

Häufig findet man auf den zur Reife aufgespeicherten Käsen kleine Risse, die von bloßem Auge oft kaum bemerkt bemerkt werden; in denselben setzen sich aber Schimmelpilze an, welche den Käse entwerten und herausgeschnitten werden müssen. Diese Operation, der eine Ätzung folgen muß, schadet jedoch immer, auch wenn sie ganz kunstgerecht ausgeführt wird, dem äußeren Ansehen der Käse und bewirkt eine Entwertung derselben um 15—20 Franken per Kilozentner.

Dieser große Übelstand könnte jedoch leicht umgangen werden durch eine ganz einfache Behandlung, wie sie in der Lombardei und in der Umgebung von Brescia in Übung ist, nämlich durch das Ölen der Käse.

Mit dem Ölen beginnt man etwa vierzehn Tage nach Beendigung der Salzperiode und nachdem die Käse gut gewaschen, in einem trockenen Lokal oder an der Sonne getrocknet sind und keine Spur von Feuchtigkeit mehr zeigen.

Das zweite Ölen und die weitere Behandlung mit Öl erfolgt, wenn die Käse auf der Oberfläche einen ganz leichten Schimmelanflug zeigen; im Sommer, wenn der Käse schwitzt, bildet sich kein Schimmel, aber das Ölen wird dennoch vorgenommen. Bei dieser Behandlung bildet sich durch das aufgetrocknete Öl, die Pilzüberreste, den Staub und die Luft allmählich auf der Oberfläche der Käse ein eigentümlicher Überzug von gelbroter Farbe, der den Käse selbst gegen jederlei Schimmelpilz schützt.

Als Regel kann im allgemeinen aufgestellt werden, daß man die Käse während den ersten zwei Monaten alle 3—4 Tage einölt und dann die Zeit zwischen den Ölungen immer mehr ausdehnt, um schließlich dieselbe nur noch alle 14 Tage vorzunehmen. Bei dieser Behandlung kann man sicher sein, daß die Oberfläche der Käse vollständig intakt bleibt.

Es ist merkwürdig, daß trotz den Vorteilen, die das Ölen der Käse bietet, dieses noch verhältnismäßig wenig Verwendung findet. Es erklärt sich dies schon aus dem Grunde, weil die Käser gerne am Alten hangen und Neuerungen nur schwer zugänglich sind.

Viele wollen von dieser Behandlung nichts wissen, weil das Öl zu teuer sei. Diese vergessen aber, daß die Käse ohne obige Fehler und Korrekturen mehr Wert haben und weniger an Gewicht verlieren. Auch die Behandlung der Käse verlangt weniger Reinigungsarbeiten, um sie rein und gesund zu erhalten. Was die Kosten betrifft, stellen sich dieselben auch bei reichlichem Ölen mit Leinöl oder Weinkerneöl höchstens auf 1 Fr. per Kilozentner Käse, während schon die damit erzielte Verminderung an Gewichtsverlust, die zirka 2 Prozent beträgt, die Kosten reichlich aufwiegt.

Andere glauben, daß der Käse in den ersten Monaten einer Luftzirkulation bedürfe, die durch das Ölen verhindert werde. Es wurde jedoch durch Versuche nachgewiesen, daß dies nicht zutrifft und unter ganz leichten Verhältnissen der mit Öl behandelte Käse sich durch die Feinheit des Teiges und vollkommene Reife auszeichnet.

Allerdings muß der Käse vor dem Einölen ganz trocken sein, sonst wird durch diese Behandlung die in demselben noch vohandene des Käses einen nachteiligen Einfluß ausübt.

(Schweizerische Milchzeitung.)

Laboratoriumsnotizen über den Wassergehalt der Butter. Von A. J. J. Vandevelde & A. Stewart. (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1909, 251.) Seitdem man begonnen hat, die Verfälschung der Butter mit Wasser eingehend zu erforschen, sind verschiedene Arbeiten veröffentlicht worden, in denen auf die Fehlerquellen der Wasserbestimmung und die Mittel zu ihrer Vermeidung aufmerksam gemacht wird. Schon 1906 hat Wauters darauf hingewiesen, daß Butterproben beim Aufbewahren erhebliche Mengen Wasser an der Oberfläche verlieren, daß man infolge dessen nicht die ganze Probe, sondern nur den inneren Kern zur Analyse verwenden darf. Die Verf. können die Angaben bestätigen, sie konstatierten jedoch auch eine starke Abnahme des Wassergehalts im Inneren, wenn die Proben ohne besondere Vorsichtsmaßregeln aufbewahrt werden. In Proben, die in Pergamentpapier eingeschlagen und in Blech- oder Pappschachteln aufbewahrt wurden, fanden sie folgende Werte:

Datum der Probenahme	Wassergehalt der frischen Butter %	Datum der zweiten Analyse	Wassergehalt	
			der äußeren Teile %	der inneren Teile %
In Pergamentpapier und Blech- oder Pappschachteln aufbewahrt.				
29. 9. 07	19,4	29. 12. 08	2,7—3,0	4,9—6,4
22. 10. 07	21,1	18. 12. 08	7,0—9,2	9,4—10,9
23. 10. 07	18,2	15. 12. 08	5,3—5,6	12,2—12,3
23. 10. 07	16,9	15. 12. 08	7,7—8,2	9,8—10,0
24. 10. 07	13,6	15. 12. 08	2,7—3,2	8,2—9,4
25. 10. 07	13,3	21. 12. 08	6,0—6,8	7,0—7,8
26. 10. 07	19,8	18. 12. 08	4,5—6,4	12,9—15,4
30. 10. 07	15,1	18. 12. 08	10,5—10,7	10,8—11,3
24. 12. 07	17,7	29. 12. 08	7,6—8,3	5,4—7,6 (?)
23. 2. 08	18,2	4. 1. 09	4,3—5,6	7,0—7,6
21. 2. 08	15,1	26. 12. 08	1,2—4,9	6,4—8,9
7. 4. 08	18,1	29. 12. 08	7,8—8,9	9,7—10,1
10. 4. 08	13,6	29. 12. 08	6,3—8,5	—
17. 4. 08	21.5	4. 1. 09	6,3—6,6	9,8—11,9
15. 4. 08	17,8	26. 12. 08	5,5—5,8	9,6—10,4
17. 7. 08	13,5	26. 12. 08	3,8—6,6	7,4—8,6
15. 5. 08	24,2	4. 1. 09	12,6—13.8	16,8—18,4
6. 8. 08	22,3	29. 12. 08	14,2—16,6	17,8—19,8
6. 8. 08	23,5	4. 1. 09	17,7—17,9	20,7—21,3
29. 9. 08	15,9	26. 12. 08	8,6—8,6	8,6—11,5
29. 9. 08	24,3	29. 12. 08	17,2—18,1	17,6—20,3
9. 10. 08	21,6	21. 12. 08	16,5—17,9	15,1—18,6
9. 10. 08	19,1	21. 12. 08	11,5—12,8	13,6—17,5
9. 10. 08	17,0	21. 12. 08	7,4—7,5	8,8—9,2
In hermetisch verschlossenen Gefäßen aufbewahrt.				
14. 10. 08	16,6	11. 1. 09	15,7—16,2	
14. 11. 08	25,1	11. 1. 09	25,1—25,3	
14. 11. 08	17,7	11. 1. 09	16,9—17,7	
20. 11. 08	16,9	14. 1. 09	16,7—17,2	
20. 11. 08	20,1	14. 1. 09	20,9—21,0	
20. 11. 08	18,1	14. 1. 09	17,4—19,1	
23. 11. 08	19,7	14. 1. 09	19,9—20,0	
23. 11. 08	17,5	14. 1. 09	17,1—17,2—16,8	
24. 11. 08	21,1	14. 1. 09	20,0—21,3	

Wurden dagegen die Proben in hermetisch verschlossenen Glasgefäßen aufbewahrt, so trat der Wasserverlust entweder gar nicht ein oder er war nur gering. Dagegen zeigen die Differenzen zwischen den Doppelbestimmungen, daß die Butter ihre Homogenität eingebüßt hat. S.

Die Bewertung der Milch in der Molkerei. Vortrag, gehalten auf der milchwirtschaftlichen Ausstellung zu Kopenhagen am 27. März 1909. Von Prof. Dr. Orla Jensen. (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1909, 301.) Die Anforderungen, die man in der Hauptsache an die Milch stellt, wechseln mit der Art ihrer Verwertung. Für die Butterei spielt der Fettgehalt die Hauptrolle, während für die Käserei kleine Unterschiede im Trockensubstanzgehalt bei weitem nicht die Bedeutung besitzen wie die Menge der nützlichen oder schädlichen Bakterien. Daher wird in reinen Buttereibetrieben die Milch nach dem Fettgehalt bezahlt, in Käsereien bewertet man sie nach ihren bakteriellen Eigenschaften. Wenn man aber die Entwicklung des Molkereiwesens fördern will, so muß man nicht blos die wichtigsten Punkte ins Auge fassen, sondern alles, was für die Qualität und Quantität der Molkereiprodukte von Bedeutung ist. Man muß von jeder Milch fordern, daß sie keine bestimmbaren Mengen von Eiter, Blut, Kot oder sonstigen Fremdstoffen enthält und daß sie einen normalen Geruch und Geschmack und eine normale Acidität hat. Die letzte schwankt von 6.0 bis 8.4 Grad Soxhlet-Henkel, meist von 6.4—7.6. Eine niedrigere Acidität deutet darauf hin, daß die Milch von kranken oder altmilchenden Kühen stammt oder daß die Säure durch Alkalien abgestumpft ist, oder daß die Milch erhitzt wurde.

Eine höhere Acidität kann durch Euterkrankheiten oder durch Kolostrumbeimischung bewirkt sein, ist aber meist die Folge eingetretener Säuerung. Milch mit anormaler Acidität ist zu verwerfen. Aber auch eine Milch mit normaler Acidität kann reich an Bakterien sein, nämlich während der Inkubationszeit, d. h. der Zeit, innerhalb deren sich die Bakterien stark vermehren, ohne eine nennenswerte Menge Säure zu produzieren. Um festzustellen, wie lange die Inkubationszeit dauert, kann man die Milch bei 25 Grad aufstellen und nach 12 und nach 24 Stunden die Acidität feststellen. Eine gute Milch darf nach 12 Stunden kaum eine Erhöhung der Acidität zeigen und nach 24 Stunden nicht geronnen sein. Bequemer ist die Reduktaseprobe. Alle Bakterien der Milch wirken reduzierend und entfärben daher bei günstiger Temperatur gewisse Farbstoffe; und zwar um so schneller, in je größerer Anzahl sie vorhanden sind. Man verfährt am besten nach der Vorschrift von Barthel: 10 cc Milch werden mit ½ cc eines Gemisches von 5 cc gesättigter alkoholischer Methylenblaulösung und 195 cc Wasser versetzt, die Luft wird durch eine 2 cc hohe Schicht Paraffinum liquidum abgeschlossen und die Gläser in ein Wasserbad von 45—50 Grad C. gesetzt. Die Zeit, die bis zur Entfärbung vergeht, wird gemessen. Die Temperatur übt einen großen Einfluß auf die Reduktionszeit aus, und zwar ist die letztere bei stark reduzierender Milch bei höherer Temperatur kürzer als bei niedrigerer, bei schwach reduzierender Milch umgekehrt. Das ist darauf zurückzuführen, daß bei stark reduzierender Milch die fertig gebildete Reduktase wirkt, deren Optimum bei 50 Grad C. liegt, während bei schwach reduzierender Milch die Bildung der Reduktase Hand in Hand geht mit der Vermehrung der Bakterien, deren Optimum unter 40 Grad C. liegt. Ein genaues Abmessen der Flüssigkeiten ist nicht notwendig, das erleichtert die Anwendung der Probe in der Praxis. Das Methylenblau ist für die Reduktaseprüfung vorzüglich geeignet, weil es sich nicht mit dem Kasein verbindet und weil es leicht von der lebenden Zelle absorbiert wird; in dieser findet die Reduktion statt, daher ist eine bestimmte Beziehung vorhanden zwischen der Menge der vorhandenen Zellen und der Gerinnungszeit. Die meisten Milchsäurebakterien reduzieren ganz besonders langsam. Die dadurch entstehende Schwierigkeit kann man verringern, indem man die Temperatur so wählt, daß sie sich nicht allzu weit von dem Optimum der Reduktase entfernt und doch die Vermehrung der Bakterien nicht hemmt, denn die Reduktionszeit hängt nicht nur von der spezifischen Reduzierfähigkeit der Bakterien ab, sondern auch von ihrer Vermehrungsfähigkeit. Am besten ist es, bei 38 Grad C. zu arbeiten und die Hälfte der von Barthel vorgeschriebenen Menge Methylenblau zu nehmen. Gute Milch wird in 7 Stunden nicht entfärbt und enthält höchstens 100 000 Keime in 1 cc; mittelgute wird in 2—7 Stunden entfärbt und enthält 100 000 bis 3 Millionen Keime; schlechte wird in ¼—2 Stunden entfärbt und enthält 3—20 Millionen Keime; in noch kürzerer Zeit entfärbte und noch bakterienreichere ist als sehr schlecht zu bezeichnen. Für pasteurisierte Milch gelten andere Normen. Die angegebenen Grenzen sind natürlich nicht als unverrückbar anzusehen; mit den äußeren Verhältnissen ändern sich auch die Anforderungen, die man an die Milch zu stellen hat; diese sind an einem Gewittertage im Hochsommer andere als an einem klaren Frosttage.

Für die Käser ist die Schweizer Gährprobe unentbehrlich, da sie zeigt, ob die Milch gasbildende Bakterien enthält, die geblähte Käse bilden. Da sie sich bei 38—40 Grad schneller vermehren wie die Milchsäurebakterien, besteht die ganze Gährprobe einfach darin, daß man die Milch bei dieser Temperatur aufstellt und nach 12, 20 und 24 Stunden prüft. Man unterscheidet zwischen normaler Gerinnung, bei der die Milchsäurebakterien vorwiegen, gasige mit mehr oder weniger Gasbläschen, blähende mit zerrissenem, schwammigem, meist an die Oberfläche getriebenem Gerinnsel bewirkt durch Bact. coli und aërogenes, aber auch Bact. casei oder Hefen, käsige mit fast klarem und nur schwach saurem Serum bedingt durch labbildende Bakterien, schließlich Fadenziehendwerden der Milch. Bei starkem Vorwiegen der Milchsäurebakterien unterdrücken diese alle anderen, und daher gibt die Gährprobe häufig bei bakterienreicher Milch ein gutes Ergebnis, während es bei bakterienarmer Milch infolge des Überwiegens anderer Arten schlecht ausfallen kann. Die Gährprobe gibt keinen Anhaltspunkt für die absolute Menge der Bakterien und kann daher irre führen, wenn man sie für die Bewertung der Milch zugrunde legt. Man muß sie mit der Reduktaseprobe gemeinsam ausführen. Beide Proben lassen sich mit derselben Milchmenge ausführen, da beide die gleiche Temperatur erfordern. Man setzt einfach zu den 40 cc Milch, die für die Gährprobe nötig sind, 1 cc Methylenblaulösung; eine größere Menge hindert die Entwicklung der Milchsäurebakterien. Der Luftabschluß mit Paraffinum liquidum kann fortfallen. Eine zweimalige Prüfung dieser Art im Monat genügt für eine gerechte Bezahlung der Milch nach ihrem Wert. S.

Über sogenannte Eisenmilch. Von C. Mai. (Ztschr. f. Untersuchg. d. Nahrgs.- und Gen.-Mittel 1910, Bd. 19, S. 21.) Unter dem Namen Natronmilch bzw. Sangomilch wird von Berlin aus Milch zu 1 Mk. pro Liter angepriesen, die infolge Verfütterung von Eisenpräparaten an Milchkühe eisenhaltig geworden sein soll. Desgleichen wird Lactocon- und Sangofutter zu hohen Preisen (100 Mk. für 50 Kg.) in den Handel gebracht; durch Zugabe dieser Präparate zum Futter soll die Milch eisenhaltig werden. Ein Fütterungsversuch mit 2 Kühen ergab, daß durch die nach Vorschrift erfolgte Zugabe von Sango-Futter die Zusammensetzung der Milch sich nicht wesentlich änderte, daß insbesondere der Eisengehalt nicht stieg. Derselbe betrug nach wie vor 0.001 bis 0.0015 Proz. Dies steht im Einklang mit allen früheren Beobachtungen, nach denen ein Übergang heterogener anorganischer Stoffe in die Milch nur höchst selten stattfindet. Das Sangofutter war ein feines braunes, etwas zusammenbackendes Pulver und erwies sich bei der Analyse als nichts anderes als das als Eisenzucker bekannte Eisenpräparat der Apotheken, das in seiner offiziellen Form etwa 2.8 Proz. Eisen enthält und im Großhandel zum Preis von etwa 1 Mk pro Kg. zu haben ist. Ein physiologisch-chemisches Laboratorium hatte dem Verschleißer der Sangomilch attestiert, daß dieselbe 0.800 906 (!!) Proz. Asche und 0.0842 Proz. Eisensesquioxyd enthielt. Dieser Befund beruht vermutlich darauf, daß dieser Milch das Eisenpräparat direkt beigemischt war. S.

Zur Bestimmung und Beurteilung des Schmutzgehaltes der Milch. Von G. Fendler und O. Kuhn. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs. und Genußm. 1910, Bd. 19, S. 13.) Die Verfasser halten der Wellerschen Polemik gegenüber aufrecht, daß das Wellersche Verfahren der Schmutzbestimmung in Milch (Verdünnen von 50 bis 100 cc Milch mit der gleichen Menge heißem Wasser, Filtrieren durch Papier unter Anwendung der Saugpumpe, Auswaschen, Trocknen und Wägen) unzuverlässige Resultate ergibt, da der Filterrückstand zum größten Teil aus Fett und Kasein besteht. Sie stellten fest, daß der in künstlich verschmutzter Milch nach Weller gefundene „Schmutz" durch Auswaschen mit Äther um 47 bis 69 Proz. seines Gewichts abnahm und daß eine weitere Abnahme durch Behandlung mit Ammoniak stattfand, während der zu den Versuchen verwendete Kuhkot weder an Alkohol und Äther, noch an Ammoniak wägbare Mengen löslicher Stoffe abgab. Eine größere Anzahl weiterer Versuche lieferte ganz ähnliche Ergebnisse. Die von Weller früher gefundenen Zahlen sind auch viel zu hoch. Milch mit einem Schmutzgehalt von 14—24 mg gibt, wie die mitgeteilten Photogramme beweisen, so starke Bodensätze, daß jede Hausfrau solche Milch zurückweisen würde. Sehr zu beherzigen sind die folgenden beiden Sätze:

Je sorgfältiger die Milch gewonnen und behandelt wurde, desto geringer ist naturgemäß ihr Schmutzgehalt. Der Milchschmutz stellt somit nicht nur eine im höchsten Grade unappetitliche Beigabe dar, sondern seine Menge bildet auch einen Maßstab für die mehr oder minder sorgfältige Behandlung, welche die Milch durchgemacht hat.

Verschmutzte Milch gehört nicht auf den Markt, gleichgiltig, ob sie gesundheitsschädliche Stoffe enthält oder nicht. S.

Über die Verwendbarkeit der Milchsäure als Bestandteil von Genußmitteln. Von Prof. Edwin Stanton Faust. (Chem.-Ztg. 1910, 57.) Um sich ein Urteil darüber zu bilden, ob Milchsäure als Ersatz für die in Bonbons, Brauselimonaden, Fruchtsäften ausschließlich verwendeten Säuren, Zitronen-, Wein- und Essigsäure statthaft ist, hat Verfasser eingehende Versuche an Hunden und Kaninchen angestellt. Schwache Lösungen wurden von Hunden auch in großen Mengen vertragen. Erst bei Dosen von 10 Gr. Milchsäure (200 Gr. 5 prozentiger oder 100 Gr. 10 prozentiger Lösung) trat Erbrechen ein, kurz darauf fraßen die Tiere aber wieder normal und Magenstörungen blieben nicht zurück, während durch die gleiche Menge Essigsäure eine heftige vier Tage dauernde Magenverstimmung verursacht wurde. Auch Kaninchen vertragen 50 cc 5 prozentige Milchsäure sehr gut. 50 cc 10 prozentige Säure wirkten bei einem Tiere tödlich; es zeigten sich aber auch hier nur lokale reine Säurewirkungen auf Magen- und Darmschleimhaut. Unter Zugrundelegung der Versuche am Hund und unter Berücksichtigung der Körpergewichte würde ein Mensch von 70 Kg. täglich 100 Gr. Milchsäure = 10 Ltr. 1 prozentiger Lösung ohne Schaden vertragen können, eine Menge, von der selbstverständlich nur ein geringer Bruchteil genossen wird. Der Vorteil der Milchsäure gegenüber den jetzt gebräuchlichen Säuren besteht in ihrer größeren Widerstandsfähigkeit gegen Mikroorganismen. Milchsäure hemmt die Hefegärung stark und tötet Typhus- und Coli-Bakterien schon in 0.3—1 prozentiger, Staphylokokken in 3—5 prozentiger Lösung binnen 10 Minuten ab. Metschnikoff hat milchsäure- und milchsäurebazillenhaltige Präparate als Darmdesinfiziens zur Hintanhaltung von Fäulniserregern im Darm empfohlen und erhofft von ihrer Anwendung eine Verlängerung des menschlichen Lebens. Diese Anschauungen hält der Verfasser für übertrieben optimistisch, immerhin hält er eine antibakterielle Wirkung der Milchsäure in den obersten Darmpartien nicht für ausgeschlossen, beispielsweise die Abtötung von Typhusbazillen im Duodenum. Eine Desinfektion der unteren Darmpartien ist selbstverständlich ausgeschlossen, und zwar wegen der Neutralisierung durch Bauchspeichel und Galle. Milchsaures Natrium wirkt abführend, aber nur, wenn es in größeren Mengen in den Darm gelangt, so daß aber einer Verwendung von Milchsäure als Ersatzmittel für Weinsäure in Backpulvern usw. keine Bedenken entgegenstehen. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz in Griethausen bei Cleve. Vom 28. Februar bis 9. März ds. Js. soll an der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt zu Griethausen bei Cleve wieder ein 10tägiger Melk- und Viehhaltungskursus abgehalten werden.

Die Kurse sollen nicht nur berufsmäßigen Viehwärtern, sondern auch Landwirten, Gelegenheit geben zur gründlichen Ausbildung in den für eine erfolgreiche Viehhaltung so wichtigen Arbeitszweigen.

Bedingungen zur Aufnahme sind: Alter von mindestens 18 Jahren und möglichst einige praktische Erfahrung in Melken und Viehpflege.

Der Kursus erstreckt sich auf

1. Praktische Unterweisung in Melken, Viehpflege, Fütterung usw. Zu diesem Zwecke steht der Anstalt eine Stallung mit etwa 30 Milchkühen zur Verfügung. Für die praktischen Arbeiten ist die Zeit Morgens von 6—9 Uhr und Abends 5—7 Uhr in Aussicht genommen, im Anschluß daran Prüfung u. Beurteilung der Milch im Laboratorium der Anstalt.
2. Theoretischer Unterricht. Zu dem Zwecke finden täglich von 10—12 Uhr und von 2—4 Uhr Vorträge statt und zwar über:
   a) Gewinnung und Behandlung der Milch (Dir. Müller.)
   b) Gesundheitspflege und Stallhygiene (Kreisarzt D. Schmidt)
   c) Viehzucht und Fütterungslehre (Winterschuldir. Kuhlmann.)

Wohnung wird den Kursteilnehmern durch die Anstalt nachgewiesen und stellt sich auf etwa Mk. 2,50 pro Tag.

Anmeldungen sind an Dir. Müller in Griethausen b. Cleve zu richten, welcher auch jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Lehrgang für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder von Genossenschafts-Molkereien an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald. Am 18. und 19. März ds Js. findet an der Milchwirtschaftlichen Anstalt der Landwirtschaftskammer ein Lehrgang für die Mitglieder des Vorstands- und Aufsichtsrats von Genossenschafts-Molkereien statt. Derselbe hat den Zweck, den Aufsichtsorganen der Genossenschafts-Molkereien Gelegenheit zu geben, sich darüber zu unterrichten, was sich auf die Beaufsichtigung des Betriebes in der Molkerei bezieht.

Es sind folgende Vorträge in Aussicht genommen:

1. Einkauf, Verbrauch und Überwachung der Bedarfsgegenstände u. Verkauf der Erzeugnisse in Molkereien.
2. Wovon hängt die Butterausbeute ab und wie wird sie überwacht?
3. Was müssen die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder einer Genossenschafts-Molkerei von der Untersuchung der Milch und der Molkereierzeugnisse verstehen?
4. Wie muß ein Molkereibetrieb eingerichtet sein, um beste Molkereierzeugnisse mit den geringsten Unkosten herstellen zu können.
5. Wie muß die Milch behandelt werden, damit in der Molkerei gute Erzeugnisse hergestellt werden können.

Anmeldungen sind an die Milchwirtschaftliche Anstalt in Greifswald zu richten. Wohnungen werden durch dieselbe nachgewiesen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat Januar. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Januar 1910 einen Rückgang. Es wurden neuerrichtet 113 — gegen 129 — aufgelöst 22 — gegen 24 —, sodaß eine Zunahme um 91 — gegen 105 — Genossenschaften verbleibt. Unter den neuerrichteten Genossenschaften befinden sich: 56 Spar- und Darlehnskassen, 18 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 10 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 26 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 7 Spar- und Darlehnskassen, 12 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 2 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 20 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 9 Spar- und Darlehnskassen, 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft, 3 Molkereigenossenschaften, 4 Milchverwertungsgenossenschaften und 5 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 91 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Januar am 1. Februar 1910 15318 Spar- und Darlehnskassen, 2234 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3140 Molkereigenossenschaften, 172 Milchverwertungsgenossenschaften und 2589 sonstige Genossenschaften, zusammen 23453 landwirtschaftliche dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Mißstände bei Gründung von Molkereien. Ein Verhandlungsgegenstand der letzten Sitzung des Sonderausschusses für Molkereigenossenschaftswesen beim Reichsverband der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften war, wie die „Deutsche landw. Genossenschaftspresse" berichtet, die Frage der Mißstände bei Gründungen von Molkereigenossenschaften. Der Berichterstatter legte dar, daß Molkereigründungen zurzeit viel weniger einem wirklichen Bedürfnis entsprechen, sondern in ein Ausbeutungssystem der Landwirte von Seiten Privater und Fabrikanten ausgeartet sind. Beides trifft zu bei der Gründung von Genossenschafts- und Privatmolkereien. In vielen Landesteilen und Provinzen liegt eine Notwendigkeit zur Neugründung von Molkereien nicht mehr vor. Aber trotzdem kann man überall die Erfahrung machen, daß dieses unlautere Geschäftsgebahren fortwährend zunimmt und schon teilweise zu recht empfindlichen Schädigungen alt bestehender Molkereien geführt hat. Eine gewisse Berechtigung von Neugründungen soll nicht abgesprochen werden, wie z. B. zu weite Entfernungen, zu hohe Milchfuhrkosten, schlechte Wege usw. Aber im allgemeinen ist doch falscher Ehrgeiz, Gewinnsucht usw. die Ursache. Da die Förderung dieser die Molkereien oft schwer schädigenden, den Landwirten meist wenig oder gar keine Vorteile bringenden neuen Unternehmungen sehr viel von Molkerei-Maschinenfabriken unterstützt werden, so ist besonders hierauf erneute Aufmerksamkeit zu verwenden und weiter davor zu warnen. Es wurde daher folgende Resolution zur Annahme empfohlen und angenommen: „Die Gründung von Molkereien, genossenschaftlicher wie privater Natur, werden sehr häufig nur aus Eigennutz von Privaten und Maschinenfabriken vorgenommen. Meistens handelt es sich um Abschlüsse von Milchlieferungsverträgen, wodurch die Landwirte, meist ohne den Inhalt der Verträge zu kennen, zu langjährigen und oft weiteren schwerwiegenden Verpflichtungen gebunden werden. Der Generalanwalt wird deshalb gebeten, dieses, die landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Verhältnisse direkt schädigende Geschäftsgebahren weiter zu verfolgen und eventuell Warnungen unter Namensnennung ergehen zu lassen."

Erhöhung der Butterdetailpreise in Berlin. Der Verein Berliner Butterkaufleute E. V. beschäftigte sich in seiner letzten Versammlung am 8. ds. Mts. mit der Frage der Erhöhung der Butterdetailpreise. Wir entnehmen der „Berliner Markthallen-Zeitung" darüber folgenden Bericht:

Der Vorsitzende, Herr Generaldirektor Düsing, schildert in längeren Ausführungen die Schwierigkeiten, unter denen der Butterdetailhandel seit Monaten leide, weil es bisher nicht möglich gewesen sei, die Detailpreise auch nur einigermaßen mit den Engrospreisen in Einklang zu bringen. Für den einzelnen sei es auch unmöglich, hierin eine Wandlung zum besseren zu schaffen; es sei daher unumgänglich nötig, daß sich die Gesamtheit der Detaillisten, soweit dies nur irgend zu erzielen sei, zu einem gemeinschaftlichen Vorgehen entschlösse. Um hierwegen die Meinung der Interessenten kennen zu lernen, habe der Vorstand zu der heutigen Sitzung nicht nur die Mitglieder des Vereins, sondern den gesamten Berliner Butterhandel eingeladen. Wir verkaufen heute bei einer Notierung von 135 Mk., zu der noch die Überpreise hinzukommen, feine und feinste Tafelbutter mit 1,30 und 1,40 Mk. Ein jeder, der nur irgend rechnen könne, müsse zugeben, daß hierbei niemals genügend Verdienst herausschauen könne, um es zu ermöglichen, den Butterdetailhandel lebensfähig zu erhalten. Da eine wesentliche Ermäßigung der Einkaufspreise in absehbarer Zeit kaum zu erwarten sei, so schlage er im Namen des gesamten Vorstandes vor, die Butterdetailpreise für feine und feinste Butter auf den Preis von 1,50 und 1,60 Mk. pro Pfund zu erhöhen und diese Erhöhung dem Publikum sowohl durch Annoncen in den gelesensten Tageszeitungen, wie auch durch Plakate, die an auffälliger Stelle im Laden aufgehängt werden sollen, bekanntzugeben. — In die überaus lebhafte Diskussion, die sich an die Worte des Herrn Vorsitzenden anschloß, griff zunächst der zweite Vorsitzende, Herr Robert Lehmann, ein, indem er an der Hand von Zahlen nachwies, wie sehr sich die Unkosten, mit denen der Detailhandel zu rechnen habe, im Laufe der Jahre erhöht hätten; trotzdem ist es uns bisher nicht möglich gewesen, diese horrenden Mehrausgaben an Mieten, Gehältern und Beleuchtung auch nur im kleinsten Maße von dem konsumierenden Publikum zurückzubekommen. Im Gegenteil bewegten sich unsere Detailpreise stets auf der gleichen Höhe, wie wir sie unter wesentlich günstigeren Geschäftsbedingungen hatten. Das einzige, wozu sich der Detaillist bis jetzt aufgeschwungen hätte, wären Klagen gewesen, daß es unmöglich sei, im Butterdetailhandel noch seine Existenz zu finden. Diesem Übelstande müsse endlich einmal mit aller Energie entgegengetreten werden, und dürften wir deshalb nicht davor zurückschrecken, unsere Preise in der der Versammlung vom Vorstand vorgeschlagenen Weise zu erhöhen. Auch der Veröffentlichung dieser Erhöhung durch die Zeitung stimme er durchaus zu. Alle übrigen Redner, u. a. die Herren Groß, Manns, Beck, Davidsohn, Wolfram, Gerst, Lenz von der Firma Vallentin & Co., sprachen in gleichem Sinne, mit Ausnahme eines einzigen, dem Engroshandel angehörenden Herrn, der davon abriet, die Öffentlichkeit in Anspruch zu nehmen. Auch dieser Herr fand eine Erhöhung der Preise durchaus angebracht, nur hielt er den Zeitpunkt für die Veröffentlichung schlecht gewählt, weil wir gerade jetzt mit einer Abschwächung zu rechnen hätten und es einen üblen Eindruck nach außen hin machen müßte, wenn man gerade in dem Augenblick eine Erhöhung der Detailpreise publizierte, wo sich die Engrospreise wohl oder übel einen Abschlag werden gefallen lassen müssen. Er warnte auch davor, eine zu starke Erhöhung der Detailpreise eintreten zu lassen, weil dies diejenigen Produzenten, die sich mit dem Postversand von Butter an Private befaßten, zu erhöhter Tätigkeit veranlassen dürfte, was gewiß nicht im Interesse der Detaillisten läge. — Die Versammlung teilte diese Befürchtungen jedoch nicht und beschloß einstimmig, dem vorerwähnten Vorschlag des Vorstandes ihre Zustimmung zu erteilen.

Zum Postkolli-Versand von Butter seitens der Molkereien. Der Verein Berliner Butterkaufleute hat an die Landwirtschaftskammern, an die Molkereirevisionsverbände und an sonstige Molkereivereinigungen folgendes Rundschreiben gerichtet:

„In der Sitzung des Vorstandes, sowie in unseren letzten Mitgliederversammlungen wurde dem Bedauern Ausdruck gegeben, daß die Butterproduzenten, insbesondere die Molkereigenossenschaften ihren besten Verbündeten im Kampfe gegen die Ersatzmittel für Butter, insbesondere Margarine, dem Butterkleinhändler eine erhebliche Gegnerschaft dadurch bereiten, daß sie ihre Butter in Postkolli dem Publikum anbieten und verkaufen. Es wurde ausgeführt, daß dem Butterkleinhändler in Berlin dadurch die bessere Kundschaft entzogen wird und er nur noch auf diejenigen Abnehmer angewiesen ist, die kleineren Bedarf haben, oder solche, die nur billige Butter kaufen.

Der Butterkleinhändler in Berlin ist gezwungen, sich teuere Einrichtungen anzuschaffen, um, den Anforderungen der Neuzeit entsprechend, den Artikel Butter in einer sauberen und eleganten Form und Aufmachung zum Verkauf zu bringen und das Publikum dadurch zum Ankauf von Butter zu gewinnen. Er hat sehr große Unkosten durch hohe Mieten, Beleuchtung usw. und ist nicht in der Lage, sein Geschäft betreiben zu können, wenn der Umsatz nicht eine solche Höhe erreicht, daß aus dem Gewinn mindestens die Unkosten gedeckt werden können, Da das Publikum in Berlin nur sehr schwer über einen bestimmten Preis für Butter hinausgeht, so haben die letzten Jahre dem Butterkleinhändler entweder keinen Gewinn oder noch Verlust gebracht, und es ist leicht unter Beweis zu stellen, daß hier in Berlin Butter billiger verkauft wird und werden muß, als in anderen Städten und Dörfern des Deutschen Reiches. Der Berliner Butterkleinhändler befindet sich tatsächlich in einer Notlage, die dadurch entstanden ist, daß er in der Hauptsache den Verkauf von Margarine seit langen Jahren aufgegeben oder überhaupt nicht begonnen hat, weil er einen gewissen Ehrgeiz darin setzt, nur Butter zu verkaufen und Ersatzmittel auszuschließen. Diese Notlage ist soweit gediehen, daß in unserer letzten Mitgliederversammlung der Antrag gestellt wurde, beim Bundesrat dahin vorstellig zu werden, die getrennten Verkaufsräume für Butter und Margarine gänzlich zu beseitigen, um dem Butterhändler den Verkauf von Margarine zu ermöglichen, oder aber, wenn ein derartiger Antrag nicht durchgehen sollte, sich provisorisch in den Läden getrennte Räume für den Verkauf von Margarine zu bilden. Diese Bemühungen, sich die einmal geschaffene Lebensexistenz zu erhalten, sind gewiß begreiflich und werden verständlich, da zu konstatieren ist, daß am Zentner Margarine im Kleinverkauf 20—30 Mark, also bis zu 25 Prozent und mehr verdient werden, während der Nutzen bei Butter im Jahresdurchschnitt kaum mehr als 5 Mark pro Zentner, also 3—4 Prozent beträgt und nicht die Unkosten deckt, wenn der Umsatz nicht ein sehr großer ist. Daher ist ein Butterdetailgeschäft, welches nur eine Verkaufsstelle hat, kaum noch lebensfähig, sondern die meisten Firmen unterhalten zahlreiche Filialen. Die Größe des Umsatzes wird aber geschmälert durch den Verkauf von Butter in Postkisten seitens der Molkereien an das Privatpublikum.

Der vorerwähnte Antrag ist zunächst mal abgelehnt worden, und stehen die Mitglieder unseres Vereins noch unentwegt auf dem Standpunkt, Margarine nicht zu verkaufen, sondern mit allen Mitteln zu versuchen, ihr Geschäft ohne den Handel mit Surrogaten aufrecht zu erhalten. Wenn man nun berücksichtigt, daß der Butter**klein**handel doch am letzten Ende diejenige Stelle ist, welche die gesamte Butterproduktion dem Publikum verkauft, also die Butter dem Genuß zuführt, während der Buttergroßhändler nur als Kommissionär fungiert und die Butter, die er von den Molkereien erhält, dem Kleinhändler abgibt, so scheint es doch erwiesen, daß Molkereien und Butterkleinhändler **dieselben** Interessen haben und die eine Partei nicht von der anderen geschädigt werden sollte.

Die Mitglieder unseres Vereins sind der Meinung, daß der Versand in Postkolli an Private für Berlin eine Notwendigkeit nicht darstellt, da das Publikum hier zu sehr billigen Preisen einkauft und frische Butter in gut ausgestatteten, sauberen Geschäften erhält, während in den deutschen Mittel- und Kleinstädten und Dörfern dieser Versand vielleicht mehr Berechtigung hat, weil dort mit viel größerem Aufschlag verkauft wird und der Verkauf zumeist mit hundert anderen, zum Teil übel riechenden Artikeln in Kolonialgeschäften erfolgt.

Wir glauben nicht, daß es sozialpolitisch klug gehandelt ist, den Berliner Butterkleinhändler dahin zu treiben, daß er seine Aufgabe nicht mehr darin sieht, nur Butter zu verkaufen, sondern sich den Ersatzmitteln zuwendet, um seine Existenz zu erhalten. Aber auch wirtschaftlich halten wir den Versand von Postkolli nicht mehr für gerechtfertigt, denn wir sind der Meinung, daß bei den jetzigen hohen Butterpreisen im Gegensatz zu früher, ein Vorteil für die Molkereien kaum noch herausspringt und daß die Kontrolle für die Vorstände der Molkereigenossenschaften eine so schwierige ist, daß es sich wohl empfehlen würde, den Postversand sehr einzuschränken oder aufzuheben. Wir bringen für unsere Angabe, daß der Butterkleinhändler seit Jahren notleidend ist, gern jeden gewünschten Beweis, und erwähnen hierbei noch, daß unser Verein den weitaus größten Teil der Butterkleinhändler Berlins und der Vororte in sich faßt."

Milchverbrauch Berlins im Jahre 1909. Auf den acht Berliner Endgüterbahnhöfen gingen im Jahre 1909 insgesamt 275 470 855 Liter Milch, d. h. 14 781 201 Liter Milch mehr als im Vorjahre, ein. Den Hauptanteil an dem Mehreingang weist der Stettiner Bahnhof mit beinahe 8,25 Millionen Liter auf, eine Zunahme, die wohl fast ausschließlich der dänischen Milchausfuhr zugute kommt. Auch der Hamburg-Lehrter-Bahnhof hat einen Mehreingang von reichlich 5½ Millionen Liter zu verzeichnen. Die beiden genannten Bahnhöfe haben zusammen mit dem Nordbahnhof einen Empfang von 211 947 598 Liter, also 77 Prozent des Gesamtempfanges an Milch. (Z. L.)

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den meisten inländischen Schweinemärkten flauten die Preise in der Woche vom 7. zum 14. Februar weiter ab. In Danzig, Hamburg, Dortmund, Elberfeld, Zwickau, Plauen und München konnte die vorwöchentliche Notiz behauptet werden. Nur in Hannover und Essen fand eine Erhöhung der Preise statt.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Tendenz keine einheitliche. In Wien und Rotterdam wurde niedriger gehandelt, in Manchester war die Geschäftslage unverändert, und in Paris sowie in Chicago konnten höhere Preise erzielt werden.

Geschäftliche Nachrichten. Neue Molkereien sollen errichtet werden in Beuthen (Oberschles.), in Neuhammer (Oberschles.) und in Schwichtenberg (Meckl.). — Die Dampfmolkerei in Wittenberg, die mit einer elektrischen Zentrale und einer Badeanstalt verbunden ist, ist für 75000 M in den Besitz des Herrn von Borries übergegangen. — Im Zwangsversteigerungstermin des Krammeschen Molkereigrundstücks in Bad Kösen blieb mit 19 900 Mk. der frühere Besitzer desselben, Knüppel, Bestbietender.

Kohlenersparnis in den Molkereibetrieben. In der letzten Sitzung des Sonderausschusses für Molkereigenossenschaftswesen beim Reichsverband wurde, wie die „Deutsche landw. Genossenschaftspresse" berichtet, die Frage einer Kohlenersparnis in Molkereibetrieben erörtert. Der Berichterstatter führte hierzu folgendes aus: „Infolge der oft sehr kurzen Betriebszeit, einer ungenügenden Größe der Dampfkessel und Dampfmaschinen kann man häufig einen verhältnismäßig großen Kohlenverbrauch in den Molkereibetrieben feststellen. Besonders ist das in denjenigen Betrieben der Fall, in welchen eine ständige Pasteurisierung der Vollmilch oder des Rahms und der Magermilch zur Durchführung gelangt. Es gibt nun verschiedene Möglichkeiten, Kohlen zu ersparen, welche im allgemeinen bekannt sind und hier vorerst nicht zur Sprache gebracht werden sollen. Hier soll nur darauf hingewiesen werden, daß man in neuerer Zeit auch kleinere Maschinen baut, welche mit überhitztem Dampf betrieben werden. Sofern es sich bei Molkereibetrieben um Neu- oder Umbauten, also auch Neuanschaffungen von Dampfmaschinen handelt, soll man daher die Aufstellung von Heißdampfventilmaschinen in Betracht ziehen. Es wurde folgende Resolution zur Annahme empfohlen und angenommen: „Da sich im Dampfmaschinenbetriebe durch die Überhitzung des Dampfes eine außerordentlich hohe Ersparnis des Dampfes erzielen läßt und da Dampfmaschinen, bei denen Dampf auf 250—300 Grad C. erhitzt ist, sich um 40—50 Prozent billiger an Brennstoffen stellen als Maschinen, welche nur mit gesättigtem Dampf arbeiten, so erscheint es angezeigt, im Molkereiwesen diesen Vorteilen immer mehr Beachtung zu empfehlen."

Konkursverfahren. Das Konkursverfahren ist eröffnet worden am 5. ds Mts. über das Vermögen des Butterhändlers Karl Franz **Hartung** in Pirna und am 7. ds. Mts. über das Vermögen des Butterhändlers Karl Gustav Kurt **Marcus**, Inhabers der Firma Michael Dinkel Nachf. in Dresden, Pillnitzerstraße 55.

Sprechsaal.

Ersparnisse bei der Buttergewinnung. Der wertvollste Bestandteil der Milch ist für die Molkerei bekanntlich das Fett. Diesen kostbaren Stoff nach aller Möglichkeit aus der Milch heraus zu holen, muß also das Bestreben eines jeden tüchtigen Betriebsleiters sein. Die neueren Entrahmungsmaschinen, in erster Linie die in den allermeisten Molkereien aufgestellten Alfaseparatoren, gestatten nun eine derartig scharfe Entrahmung der Milch (0,05—0,10 Proz.), daß damit wohl die äußerste Grenze als erreicht angesehen werden darf. Voraussetzung dieser vorzüglichen Ma-

schinenleistung ist natürlich, daß die Separatoren ihre volle Touren machen und daß die zu entrahmende Milch auf einer Temperatur von 35—40 Gr. C. erhalten wird.

Die genaue Beachtung dieser beiden Punkte wird man sich um so mehr angelegen sein lassen und sie erscheint um so notwendiger, wenn man die Butterwerte ins Auge faßt, welche durch die bessere Entrahmung der neuen Separatoren gegenüber den älteren Modellen gewonnen werden. Die letzteren entrahmen die Milch auf einen Durchschnittsfettgehalt von 0,20 Proz. Rechnen wir für die neuen Alfas auch nur (es ist das hoch gerechnet) eine Durchschnittsentrahmung auf 0,10 Proz., so entspricht das für 1000 L. Milch einem Gewinn von 1,03 kg Fett, für 5000 L. also 5,15 kg Fett, entsprechend einer Buttermenge von 6,5 kg oder 12,10 Pfd. mit einem Fettgehalt von 85 Proz. Man ersieht hieraus, wie wichtig es ist, mit aller Sorgfalt darauf zu achten, daß die Separatoren ruhig gehen, daß sie stets auf voller Tourenzahl erhalten werden und daß die Milch entsprechend vorgewärmt und in einer der Leistungsfähigkeit der Trommeln angemessenen Menge in dieselben eingelassen wird. Damit die Trommeln stets ruhig gehen, ist es notwendig, häufig die Lager nachzusehen und die Fußplatte mit der Wasserwage abzuwägen, um zu sehen ob der Separator auch in der Wage steht. Um die nötige Sicherheit für die Einhaltung der richtigen Tourenzahl zu haben, ist es erforderlich, bei jedem Separator wenigstens einmal täglich die Tourenzahl festzustellen. Für die Einhaltung der richtigen Temperatur der Milch ist es praktisch, das Thermometer so am Vorwärmer anzubringen, daß dasselbe von der Milchannahme aus beobachtet werden kann. Um eine möglichst scharfe Entrahmung zu erzielen, stellt man den Einlaufshahn der Milch nicht auf das volle von der Fabrik angegebene Quantum ein, sondern man läßt etwas weniger durchlaufen.

Hat man in dieser Weise alles getan, um so viel Fett aus der Milch heraus zu holen, als überhaupt nur möglich ist, so gilt es weiter, dieses Milchfett, den Rahm, nun auch möglichst vollständig in Butter über zu führen. Die sachgemäße Rahmbehandlung und Butterungsweise ist eben so wichtig wie die Milchentrahmung. Wir erkennen das, wenn wir die Verluste ins Auge fassen, welche dadurch entstehen, wenn ein zu hoher Prozentsatz Fett in der Buttermilch zurück bleibt. Bei den neueren Rahmbehandlungs- und Butterungsmethoden resp. bei Benutzung der neuen Rahmreifer und Butterfertiger darf man eine Entfettung der Buttermilch auf ca. 0,30 Proz. erwarten. Bei den älteren Verfahren kann man etwa 0,50 Proz. Fett in der Buttermilch als normal ansehen. In Wirklichkeit stellt sich der Fettgehalt aber sehr oft beträchtlich höher. Es gibt Molkereien, welche zeitweise einen Fettgehalt von weit über 0,50, ja bis 1 Pr. und darüber zu verzeichnen haben. Die Verluste, welche hierdurch herbeigeführt werden, sind ganz bedeutend. Jedes Zehntel Proz. Fett, welches zu viel in der Buttermilch zurückbleibt, bedingt bei einem Quantum von tausend Liter Milch einen Verlust von 153 Gr. Butter; bei Verarbeitung von 5000 L. gehen also 765 Gr. Butter verloren. Angenommen nun 0,40 Prozent als Normalfettgehalt der Buttermilch, so werden bei dem angegebenen Quantum folgende Verluste entstehen:

Bei	0,50	Proz.	Fett	in	der	Buttermilch	1	Pfund	15	Gramm Verlust
„	0,60	„	„	„	„	„	3	„	30	„ „
„	0,70	„	„	„	„	„	4	„	295	„ „
„	0,80	„	„	„	„	„	6	„	60	„ „
„	0,90	„	„	„	„	„	7	„	325	„ „
„	1,00	„	„	„	„	„	9	„	90	„ „

Man ersieht hieraus, wie wichtig es ist, alle Hebel in Bewegung zu setzen, um eine möglichst fettarme Buttermilch zu erzielen. Um das zu erreichen, sind gerade in letzterer Zeit verschiedene Ansichten laut geworden, verschiedene Methoden in Vorschlag gebracht. Von den letzteren kann das sog. Friwi-Verfahren wohl als abgetan gelten, nachdem dasselbe bei den Versuchen des Herrn Professors Dr. Weigmann in Kiel völlig versagt hat. Über das Fuldaer Verfahren, welches in der Hauptsache darin besteht, den Rahm möglichst dick und fett zu gewinnen und bei niederer Temperatur zu verbuttern, kann ein abschließendes Urteil noch nicht gegeben werden. Ohne die von der Molkereischule Fulda angegebenen außerordentlich niedrigen Fettgehaltsziffern als unzutreffend bezeichnen zu wollen, darf man doch sagen, daß die Zweckmäßigkeit dieser Methode noch nicht so klar erwiesen ist, als daß man dieselbe schon für den allgemeinen Gebrauch empfehlen könnte. Ähnlich verhält es sich mit der von verschiedenen Seiten vorgeschlagenen Verengerung des Zwischenraums von Schlagleisten und Schlägerwerk, wodurch angeblich eine ganz erheblich bessere Ausbutterung erzielt werden kann. Auch diese Angaben können vorläufig noch nicht als erwiesen betrachtet werden. Es ist zu wünschen, daß bald eingehende Versuche von kompetenter Seite angestellt werden, um in zweifelsfreier Weise den Wert der vorgeschlagenen Neuerungen festzustellen.

Ehe das nicht geschehen, werden die Molkereien gut tun, die alten Regeln für die Rahmbehandlung zu beachten. Der Rahm soll hiernach sofort nach dem Verlassen der Zentrifuge möglichst tief abgekühlt und später wieder auf etwa 20—22 Gr. angewärmt werden, bei gleichzeitigem Zusatz von Ansäuerungsmaterial und nachfolgendem gründlichen Verrühren desselben. In dieser Weise muß dafür gesorgt werden, daß der Rahm bis zum Verbuttern die sog. Butterreife erlangt, daß er also eine dickliche, sämige Beschaffenheit hat und mäßig sauer ist. Ein ferneres Augenmerk ist auf die Butterungstemperatur zu richten, welche passend zwischen 10 und 14 Gr. gewählt wird; im Sommer etwas tiefer, im Winter etwas höher. Endlich muß darauf geachtet werden, daß das Schlägerwerk des Butterfasses auch die richtigen Touren macht. Wird in der bezeichneten Art und Weise gearbeitet, so darf man eine befriedigende Ausbutterung erwarten. Das Prinzip der Sparsamkeit erfordert natürlich auch, daß beim Transport und Verrühren des Rahmes möglichste Sorgfalt angewandt wird, daß kein Tropfen dieses kostbaren Stoffes verloren geht. Ein Verlust kann auch noch entstehen, indem man die Butter zu trocken ausknetet. Normale Butter soll einen Wassergehalt von 14—16 Pr. haben.

Zum Schlusse möchten wir noch auf ein Haupterfordernis für eine möglichst vollständige Entfettung der Mager- und Buttermilch hinweisen; das ist eine scharfe Kontrolle durch häufige Untersuchungen. In diesem Punkte wird zweifellos viel gefehlt, besonders in der Buttermilchkontrolle. Die Magermilch wird ja noch wohl häufiger untersucht, aber an die Prüfung der Buttermilch denkt man kaum. Man sollte es sich zur Regel machen, wenigstens zwei mal im Monat die Mager- und Buttermilch auf Fettgehalt zu untersuchen, und zwar richtig zu untersuchen. Damit hapert es aber manchmal sehr. Nur zu oft läßt man es an der nötigen Sorgfalt fehlen und die ist gerade bei Mager- und Buttermilchuntersuchungen doppelt notwendig, Vollmilchuntersuchungen sind für den Laien bedeutend leichter. Die winzigen Fettreste der entrahmten oder ausgebutterten Milch heraus-

zuholen und in eine ablesbare Form zusammen zu bringen, das ist schwer und kann nur durch sachgemäßes Arbeiten erreicht werden. Jeder kleine Fehler rächt sich hierbei. Und dazu kommt noch die Schwierigkeit des Ablesens der Fettgrade. Berücksichtigt man dies alles, so wird man sich gewissen, in der letzten Zeit veröffentlichten ungewöhnlich niedrigen Fettgehaltsangaben der Buttermilch gegenüber eines leisen Mißtrauens kaum erwehren können. Jedenfalls kann den Betriebsleitern nur dringend empfohlen werden, sich nicht ganz auf ihre eigenen Untersuchungen zu verlassen, sondern ab und zu die Milch in einem chemischen Laboratorium nachprüfen zu lassen. Dadurch gewinnen sie die beste Kontrolle über die Richtigkeit ihrer eigenen Untersuchungen. Die geringen Kosten dieser Laboratoriums-Untersuchungen werden reichlich wieder eingebracht dadurch, daß man so rechtzeitig auf etwaige Unregelmäßigkeiten im Betriebe aufmerksam gemacht wird und dieselben abstellen kann, bevor größere Nachteile eingetreten sind. H.

Die Mischmaschine im Buttergroßhandel. Zu dem unter obiger Bezeichnung in Nr. 13 der Molkerei-Zeitung erschienenen Artikel erlaube ich mir folgendes zu erwidern:

Der fragliche Artikel kann den Anschein erwecken, als ob das, was den Berliner Buttergrossisten vorgeworfen wird, auch an anderen großen Plätzen gehandhabt würde, weshalb ich mich für verpflichtet halte, den Butterhandel am hiesigen Platze näher klar zu legen.

Während in Berlin die Butter-Detaillisten ihren Bedarf fast ausschließlich von den Berliner Butter-Grossisten beziehen, haben die hiesigen Butter-Detaillisten fast ausschließlich Jahresabschlüsse mit den Produzenten, den Molkereien, direkt und verkaufen die Butter in dem Zustande, in dem sie ihnen von den Molkereien geliefert wird. Ein großes Quantum dieser Abschlußbutter wird geformt von den Molkereien geliefert.

Nachdem das Gesetz betr. den Wassergehalt der Butter in Kraft getreten, stellte sich heraus, daß sehr viel Molkereien Butter mit zu hohem Wassergehalt lieferten. Um nun diesem Übelstande mit Erfolg entgegen zu wirken und uns Butterkaufleute vor Unannehmlichkeiten mit den Gerichten zu schützen, wurde hier vor zwei Jahren ein Verein unter dem Namen „Verein Hannoverscher Butterkaufleute E. V." gegründet, welcher jetzt schon über 50 Mitglieder zählt, und dessen Hauptzweck ist, die von den Mitgliedern zum Verkauf gebrachte Tafelbutter regelmäßig auf Wassergehalt untersuchen zu lassen und dahin zu wirken, daß nur Butter mit normalem Wassergehalt verkauft wird.

Wie notwendig ein derartiger Zusammenschluß war, mögen folgende Zahlen zeigen:

Von 100 verschiedenen Tafelbutterproben, welche auf Wassergehalt untersucht wurden, hatten

6	Proben	einen Wassergehalt	von 11,5—12	Proz.
5	„	„	„ 12,1—12,5	„
6	„	„	„ 12,6—13	„
3	„	„	„ 13,1—13,5	„
10	„	„	„ 13,6—14	„
8	„	„	„ 14,1—14,5	„
6	„	„	„ 14,6—15	„
14	„	„	„ 15,1—15,5	„
8	„	„	„ 15,6—16	„
7	„	„	„ 16,1—16,5	„
6	„	„	„ 16,6—17	„
12	„	„	„ 17,1—17,5	„
4	„	„	„ 17,6—18	„
5	„	„	„ 18—21	„

Am meisten sündigen Molkereien im Privatbesitz, aber auch einige Genossenschafts-Molkereien wissen, resp. wußten, daß Wasser billiger wie Butter ist.

Aus vorstehendem geht wohl zur Genüge hervor, daß ein großer Teil der Hannoverschen Butterhändler in aller Stille bemüht gewesen ist, den Butterhandel in gesunden Bahnen zu erhalten, und ich kann den Kollegen an anderen Plätzen nur raten, in derselben Weise vorzugehen.

Sehr nützlich würde es sein, wenn die Landwirtschaftskammer eine regelmäßige Untersuchung auf Wassergehalt einführen würde; natürlich müßten diese Untersuchungen durch Vertrauenspersonen und ohne Wissen der betreffenden Molkerei geschehen.

Carl Beuermann, Hannover, Vorsitzender des Vereins Hannoverscher Butterkaufleute E. V.

Rahmuntersuchung. Der in Nr. 13 der Molkerei-Zeitung veröffentlichte Artikel „Rahmuntersuchung" von Dr. Lobeck veranlaßt uns im Interesse einer gerechten Beurteilung kurz folgendes zu äußern:

Der Leser des Artikels gewinnt zweifellos die Meinung, daß der Verfasser desselben ein Interesse an der Verbreitung der Apparate, welche zu der von ihm günstig beurteilten Methode gehören, nicht hat, da in der Veröffentlichung nirgends zum Ausdruck gebracht ist, daß Herr Dr. O. Lobeck eine maßgebende Stellung in der Firma: Dr. N. Gerbers Co., bekleidet.

In der Einleitung seines Artikels sagt Herr Dr. Lobeck, daß seine Arbeit der Öffentlichkeit deswegen übergeben wird: „Damit ein jeder in der Lage ist, sich das dieser Methode gebührende günstige Urteil darüber zu bilden." Es ist sicherlich das gute Recht des Dr. Lobeck, sein Untersuchungsmaterial der Öffentlichkeit zu unterbreiten; wir vermögen aber nicht einzusehen, warum unterlassen wird anzugeben, daß die Untersuchungen im Laboratorium der Dr. N. Gerbers Co. und in derem Interesse ausgeführt sind. Um eine gerechte Beurteilung oder Kritik zu ermöglichen, ist dies, wie uns wohl jeder Leser zustimmen wird, absolut notwendig.

Veranlassung zu dieser Äußerung zu Dr. Lobecks Artikel gibt uns ferner der Umstand, daß sich Dr. Lobeck nicht allein auf die von ihr besprochene Rahmuntersuchungsmethode beschränkt und diese durch Zahlen belegt, sondern daß er diese Ergebnisse in Beziehung bringt zu den Resultaten, die andere bei der Beurteilung der Köhler-Funke schen Methode gefunden haben, und natürlicherweise bei diesem Vergleich zu einem Resultat kommt, das für die Methode seiner Firma günstiger ist als für das einer Konkurrenzfirma.

Wir lehnen es aus bekannten Gründen ab, uns in eine Zeitungspolemik oder Diskussion der Resultate einzulassen, sind aber der Zustimmung der Fachwelt sicher, daß derartige vergleichende Beobachtungen nur von vorurteilsfreien Wissenschaftlern beurteilt werden sollten.

Die deutsche Wissenschaft und Fachwelt hat bereits durch ihre vielen Arbeiten auf dem Gebiete der Rahmuntersuchung den Beweis erbracht, daß sie dem neueren Rahmverfahren ein sehr großes Interesse entgegenbringen.

Der ihr im Eingang des Artikels von Dr. Lobeck gemachte Vorwurf einer „stiefmütterlichen Behandlung“, welche die Sal-Rahmuntersuchung erfahren haben soll, dürfte ein Vorwurf sein, auf den einzugehen vielleicht niemand für nötig halten wird.

Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4.

Einrichtung einer Rahmstation. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 13.)

I.

Bei der Einrichtung einer Rahmstation muß man erst im Klaren sein, ob man dieselbe für Hand- oder Kraftbetrieb einrichten will. Einzig und allein ist hierbei das zur Verfügung stehende Milchquantum maßgebend. Rahmstationen mit Handbetrieb findet man nur selten, weil man das geringe Milchquantum, welches sich in einer solchen verarbeiten läßt, ebenso gut und meistens mit weniger Unkosten, als die Verarbeitung in einer Rahmstation beanspruchen würde, zur Molkerei befördern kann. Die Anlage einer Rahmstation wird man nur bei einem täglichen Mindestquantum von ungefähr 5—600 Liter ins Auge fassen können. Ausnahmen können ja auch vorkommen. Oftmals ist man z. B. in der Lage, an einem Orte ein größeres Quantum Magermilch zu gewinnbringenden Preisen abzusetzen; in einem solchen oder ähnlichen Falle könnte die Einrichtung einer Rahmstation auch schon bei einem niedrigeren Quantum, wie oben angegeben, angebracht erscheinen.

Als Antriebsmaschine wird man mit einer 2—3 pferdigen Dampfmaschine auskommen; es wäre hierzu ein kleiner stehender Kessel erforderlich, es genügt aber auch ein eben so starker Benzinmotor. Zu beachten ist in diesem Falle jedoch, daß zum Anwärmen der Milch noch ein Dampferzeuger vorhanden sein muß, während im ersteren Falle der zum Anwärmen der Milch nutzbar gemachte Retourdampf der Maschine schon dazu beiträgt, die Betriebskosten in gewisser Hinsicht herabzumindern.

Von großem Einfluß auf die Unkosten ist es, ob die Entrahmung der Milch in der Rahmstation von dem vorhandenen Molkereipersonale mit besorgt werden kann, oder ob hierzu eine besondere Person angestellt werden muß. Hierfür sind die örtlichen Verhältnisse allein maßgebend.

Die Frage ob Rahmstationen zu empfehlen sind, kann nur von Fall zu Fall entschieden werden, es spielen hierbei die lokalen Verhältnisse eine große Rolle. Es gibt Molkereien, welche mit dem Betrieb von Rahmstationen durchaus zufrieden sind; es gibt aber auch solche, welche den Betrieb der hohen Unkosten halber wieder einzustellen gezwungen waren. Oftmals gelingt es, ein passendes Gebäude bezw. passende Räumlichkeiten preiswert zu pachten oder zu kaufen; die Anlagekosten sind in diesem Falle meist geringer, als wenn erst Grund und Boden erworben und hierauf ein passendes Gebäude errichtet werden muß. Die Gesamtkosten der maschinellen Anlage dürften 4500 bis 5500 Mark betragen. H. H. in Tg. (94

II.

Ob die Errichtung einer Rahmstation für eine Molkerei vorteilhaft sein kann, hängt in der Hauptsache von den jeweiligen lokalen Verhältnissen ab, und es ist diese Frage daher nur unter Berücksichtigung aller obwaltenden Umstände von Fall zu Fall zu beantworten. Im allgemeinen sind Rahmstationen nur da zu empfehlen, wo es sich darum handelt, Milch zu wohlfeilem Preise und in größerer Menge aus entfert liegenden Ortschaften, deren Transport zur Molkerei Schwierigkeiten macht, heranzuziehen und keine Konkurrenz in der Nachbarschaft aufkommen zu lassen. Doch sollte man auch unter diesen Verhältnissen zur Errichtung einer Rahmstation nur dann schreiten, wenn mit einer täglichen Einlieferung von 12—1500 Litern und mit einer ins Gewicht fallenden Ersparnis der Milchfuhrkosten gerechnet werden kann.

Bei der Errichtung einer Rahmstation kommt es nun vor allem darauf an, dieselbe möglichst billig und doch zweckentsprechend einzurichten. Die Anlagekosten würden sich bei dem oben angegebenen Milchquantum ungefähr wie folgt stellen: Für das Gebäude, das man möglichst primitiv und so herstellt, daß es später leicht zu Wohnungszwecken oder dergleichen umgebaut werden kann, ca. 2500 ℳ. An Maschinen und Geräten sind erforderlich: Ein Dampfsparmotor, Größe 3 — 2250 ℳ; Separator mit einer stündlichen Leistung von 900 Litern — 800 ℳ; Wasserpumpe 130 ℳ und Wasserbehälter ca. 150 ℳ; Vorwärmer 200 ℳ; Voll- und Magermilchbassin 150 ℳ und für Rahmkühler und Meßgefäße ca. 100 ℳ, (Rahm- und Magermilchpumpen sind bei entsprechender Einrichtung zu entbehren). Rechnet man nun noch für Transmission, Rohrleitung und Montage ca 1000 ℳ, so stellen sich die Gesamtanlagekosten auf ungefähr 7500 ℳ.

Zur Leitung einer Rahmstation von der besprochenen Größe und Einrichtung wird ein erfahrener Gehülfe genügen, selbst wenn sich die Lieferanten aus kleineren Besitzern zusammen setzen. Die Arbeitsweise hat sich unter möglichster Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse eng an die des Hauptbetriebes anzulehnen, d. h. die Arbeitszeit wird so gewählt, daß die gewonnene Sahne bald nach beendetem Betriebe in der Molkerei eintrifft, damit sie mit der hier gewonnenen Sahne gleichartig weiter behandelt werden kann. Zur besseren Kontrolle empfiehlt es sich jedoch, den Rahm der Station getrennt zu verbuttern, da man hierdurch die einfachste und beste Kontrolle erzielt. Ist dies jedoch aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, so ist zu einer wirksamen Kontrolle unbedingt erforderlich, daß der von der Station gelieferte Rahm täglich auf seinen Fettgehalt untersucht wird. Die zur Ausgabe an die Lieferanten der Station benötigte Butter erhält der Leiter ausgepfundet vom Hauptbetriebe und hat er entstehende Mankos selbst zu tragen. Die Zeit für die Ausgabe der Butter wird von Anfang an auf die Morgenstunden beschränkt, sodaß sich der Leiter nach beendeter Reinigung zum Hauptbetriebe begeben und nachher hier beschäftigt werden kann.

Der Vorzug von Rahmstationen liegt, wie schon erwähnt, vorerst in der Ersparnis an Transportkosten für Milch. Ferner fällt der besonders in den Somermonaten für die Beschaffenheit der Milch und der aus ihr gewonnenen Produkte schädliche weite Transport der Milch zur Molkerei fort. Die Milch kommt süß zur Verarbeitung und man darf daher — wenn man im Sommer viel mit saurer Milch zu kämpfen hat, — eine bessere Ausbeute und bessere Produkte erwarten. Anderseits erhalten auch die Lieferanten bessere, süße Magermilch zurück, da ja dann die für die Beförderung der Milch in Betracht kommende Wegestrecke bedeutend kürzer wird, womit für dieselben auch der Hauptgrund für die Errichtung einer eigenen Molkerei im Orte hinfällig wird. Diesen Vorteilen stehen aber auch einige Nachteile gegenüber. Die Betriebskosten werden durch die getrennte Verarbeitung etwas größere werden, als wenn die ganze Milch im Hauptbetriebe entrahmt wird. Immerhin aber kann man im allgemeinen bei einem Milchquantum von 12—1500 Liter zum Bau einer Rahmstation raten, da dann

die Mehrausgaben für den Betrieb durch die Ersparnis an Transportkosten ausgeglichen werden.

Ein Nachteil für die Lieferanten der Rahmstation, der oft recht ins Gewicht fällt, ist der, daß diese in der Regel auf die Rückgabe von Buttermilch verzichten müssen. P. F. in S. (95

III.

Die Zweckmäßigkeit der Einrichtung von Rahmstationen ist in erster Linie nach den örtlichen Verhältnissen zu beurteilen. Rahmstationen sind vor allem dort am Platze, wo es gilt, Landwirte aus fern liegenden Ortschaften für die Milchlieferung zu gewinnen. Wir haben zwei Rahmstationen in gemieteten Räumen, in denen täglich ca. 800 Liter Milch entrahmt werden: An Maschinen und Geräten sind vorhanden: 1 Lilientaler Röhrenkessel, 1 Dampfmaschine, 1 Vorwärmer, 1 Alfaseperator, 1 Wasserpumpe, 2 Bassins für Warm- und Kaltwasser, 1 Magermilchpumpe, 2 Bassins für Voll- und Magermilch und 1 Rahmkühler. Die Anlagekosten jeder Rahmstation belaufen sich auf 6000 Mark. Geleitet werden die Stationen von 2 Gehülfen, die sich vormittags mit Fuhrwerk dort hinaus begeben und nachmittags in der Molkerei beschäftigt werden. Den Lieferanten der Rahmstationen werden 1½ Pfennige pro Liter abgezogen. Das ergibt bei einem jährlichen Milchquantum von 292000 L. eine Einnahme von 4380 ℳ. Die Unkosten einer Rahmstation betragen:

Pferd und Wagen	800 ℳ
Gehülfen	800 „
Brennmaterialien	400 „
Zinsen	600 „
Tantiemen	240 „
Miete	200 „
Reparaturen	500 „
Sonstige Unkosten	120 „
Summe	3660 ℳ

Der Überschuß beträgt also 720 Mark. W. K. in P.-W. (96

IV.

Die Frage, welches Mindestmilchquantum für die Rentabilität einer Rahmstation nötig ist, läßt sich ohne weiteres nicht beantworten. Ein Betrieb ist vielleicht mit 100 bis 200 Litern „rentabel", während ein anderer bei 1000—1200 Litern Milch sich noch nicht rentiert. Es sprechen eben gerade bei einer Rahmstation so viel verschiedene Umstände mit, daß sich allgemeine Regeln für die Rentabilität schwer festlegen lassen. Eine große Rolle spielen hierbei auch die Anlagekosten, deren Verzinsung und Amortisation den Betrieb oft teuer machen. Wo es angängig ist, richtet man die Rahmstation in einem gemieteten Raume ein, wodurch sich die Anlagekosten nicht unbeträchtlich vermindern. Außerdem hat der Besitzer nicht so viel Kapital festgelegt und kann er, falls sich der Betrieb später nicht rentiert, die Sache eher wieder eingehen lassen. Art und Größe der aufzustellenden Maschinen wird sich ganz dem voraussichtlichen Milchquantum anpassen müssen. In den meisten Fällen würde Handbetrieb genügen, ev. ist auch elektrische Kraft, falls solche zu haben ist, zweckmäßig. Die Anwärmung der Milch für die Entrahmung, die früher in derartigen kleinen Betrieben äußerst schwierig war, ist heute durch die neuen Berieselungs-Vorwärmer mit direkter Unterfeuerung leicht zu erreichen. Für eine tägliche Entrahmung von 500 Litern Milch dürfte, falls mietbare Räume zur Verfügung stehen und aller Luxus bei der Einrichtung vermieden wird, 1000—1500 Mark als Anlagekapital genügen.

Die Frage, ob Rahmstationen überhaupt zu empfehlen sind, dürfte nur in den seltensten Fällen mit ja zu beantworten sein. Besonders in einer Genossenschaftsmolkerei ist die Errichtung einer Rahmstation häufig der erste Schritt zur Gründung einer neuen Genossenschaft. Mit Ausnahme von abgelegenen größeren Gütern, denen das nötige Personal billig zur Verfügung steht, haben die Rahmstationen wenig Eingang gefunden. Etwas anders liegt ja freilich die Sache bei einem Besitzer, falls ihm durch die Errichtung einer Rahmstation die Möglichkeit gegeben wird, eine größere Milchmenge heranzuziehen, welche er sonst nicht erhalten kann. In diesem Falle wäre die Einrichtung einer Rahmstation vielleicht anzuraten.

Der Betrieb einer Rahmstation ist ungefähr ganz derselbe wie in einer Molkerei, nur daß dort mit dem Kühlen des Rahms und Einfüllen desselben in die Transportkannen die Arbeit beendet ist. E. S. in B. (97

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Spiritusglühlampen im Molkereibetriebe. Ich möchte gern erfahren, wie sich Spiritusglühlampen in Molkereien bewährt haben und ob dieselben zu empfehlen sind. Wer liefert die besten Spiritus-Glühlampen und woher bezieht man den Spiritus am besten? O. P. in H. (416

Briefkasten.

E. H. in Z. Ihre Butter ist gut, ohne Fehler. (338

J. E. in D.-K. Wir glauben gern, daß Ihre Läuferschweine bei dem angegebenen Futter an Gewicht kaum zunehmen. Das ist ja auch gar nicht möglich, da Sie gar kein Kraftfutter geben. Ihre Absicht, mit der Verabreichung von Kraftfutter zu warten, bis die Tiere ein Gewicht von 150 Pfund erreicht haben, läßt vermuten, daß Sie sich bisher mit Schweinemast noch nicht beschäftigt haben. Wir empfehlen Ihnen deshalb dringend, sich aus den einschlägigen Lehrbüchern (s. Literaturverzeichnis im Molkereikalender 1910 Seite 122 und 123) die nötigen Kenntnisse zu holen. Mit kurzen Angaben, wie sie an dieser Stelle nur gemacht werden können, ist Ihnen nicht gedient. (253

J. L. in R. Um die Milch vor dem frühzeitigen Verderben zu schützen, muß dieselbe schon während des Melkens sauber behandelt werden. Alsdann ist möglichst gleich nach dem Melken von jedem Lieferanten die Milch mittelst Brunnenwasser so tief, wie es irgend geht, zu kühlen. Sobald die Milch nun in Ihrem Betriebe angelangt ist, hat eine weitere Kühlung einzusetzen und zwar möglichst bis auf +2 Gr. C. In diesem Zustande kann die Milch alsdann in ein mit Korkplatten isoliertes Bassin gegossen werden, in welchem sie sich längere Zeit süß erhält. Die Tiefkühlung kann auf maschinellem Wege durch eine Kühlmaschine erfolgen oder unter Verwendung von Eis und Salz. Der Anschaffungspreis der Kühlmaschine würde sich ca. auf 3000 ℳ belaufen, derjenige einer Eiskühlung auf ca. 500 ℳ (256

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

16. Februar. Ia 121—133/35 M, IIa 130—133 M, IIIa 128—130 M, abfallende 120—123 M. Tendenz: ruhig.

12. Febr. Ia 131—133/35 Mk., IIa 129—131 Mk., IIIa 124—129 Mk., abfallende 116—124 Mk. Tendenz: flau.

Kopenhagen, 17. Februar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 106 Kronen (ca. 119,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 16. Febr. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 116 Mk., Süßrahmbutter 111 Mk. Tendenz: lebhaft. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 126—129 Mk.

Kaufbeuren, 17. Februar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 118 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 17. Februar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Preise dürften einige Mark nachgeben und zeigt sich nunmehr etwas bessere Nachfrage, wenn auch nicht zu verkennen ist, daß das Angebot feinster Butter ein großes ist. Sekunda-Qualitäten wurden dem Markte nur sehr wenig zugeführt und bleiben nach wie vor gesucht, desgleichen Landbutter.

Berlin, 17. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 118—120 Mk., abfallende 115 bis 118 Mk.

Berlin, 16. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Veränderung eingetreten. Der Absatz in feinsten Qualitäten ist bei reichlichen Zufuhren recht schwach und ist das Angebot von Dänemark und Schweden dringend. Nach billigeren, zum 120 und 130 Pf. Ausstich passenden Sorten besteht fortgesetzt rege Frage; hierin sind die Einlieferungen nur klein.

Berlin, 16. Februar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief in dieser Woche ruhig. Feinste inländische Butter, als auch feinste Russen waren garnicht gefragt, sekunda Qualitäten und Standbutter fanden einigen Absatz. Die Preise für ff. sibirische Butter sind im Produktionslande gefallen und dürften demnach die hiesigen hohen Verkaufspreise auch nicht mehr lange anhalten. Heute blieb die Notierung noch unverändert, erzielt wurde für sibirische Molkereibutter Ia 130 Mk., für sibirische Molkereibutter IIa 125 Mk.

Hamburg, 17. Febr. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt hat nun doch eine rückgängige Tendenz angenommen, was allseitig begrüßt wird, denn ein gesunder Geschäftsgang ist nur dadurch herbeizuführen. Dänemark offerierte letzter Tage billig und dringend. Eine kräftige Herabsetzung unserer Notierung wäre angebracht.

Hamburg, 17. Februar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung wurde um 2 M, also auf 145 M, ermäßigt. Eine Besserung des Geschäftes konnte dadurch natürlich nicht hervorgerufen werden. Die hohen Preise haben den Konsum doch merklich zurückgedrängt, sowohl im Inlande als auch am hiesigen Platz klagen alle Detaillisten über einen kleineren Absatz. Trotzdem Inhaber schon mit Beginn der neuen Woche ihre Forderungen zurücksetzten, ist es bis heute noch nicht möglich gewesen, die frischen Zufuhren zu begeben. Von Berlin und anderen Hauptplätzen Deutschlands laufen sehr ruhige Berichte ein, Aufträge werden uns nur in kleinem Maße zuteil, da in den meisten Fällen die regelmäßigen Anlieferungen den Bedarf leicht decken konnten. Auch vom Auslande lauten die Nachrichten unbefriedigend. Holland fordert allerdings noch hohe Preise, so daß von dort wenig Ware bezogen wird, dagegen hatte Dänemark seine Offerten bedeutend ermäßigt, in den letzten Tagen wurden die Forderungen dann wieder um ein paar Mark erhöht. England weigert sich nach wie vor, hohe Preise anzulegen, denn auch dort ist der Begehr schwächer geworden. Es ist nur zu empfehlen, unsere Notierung morgen wesentlich herabzusetzen, selbst ein Rückgang von 5 M erscheint ungenügend, da feinste Ware mit 133 M genügend zu kaufen ist. Der letzte Dampfer brachte zirka 900 Ditteltonnen russische Butter an die Stadt. Der Handel verlief auch mit dieser Ware ruhiger. Für allerfeinste Ware wurde bis 130 M erzielt, gute Mittelsachen erzielten 125—128 M. Die Ankünfte werden auch für die Folge klein bleiben. Kopenhagen hat heute seine Notierung um 2 M ermäßigt (notiert 106 Kr. = 119 M). Die Lage des Marktes wird mit ruhig bezeichnet.

Hamburg, 11. Febr. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Durch die letztwöchentliche Erhöhung der Notierung um 5 Mark, auf 147 Mk., ist der Begehr sehr klein geworden, feinste frische schleswigholsteinische Butter wurde im Engroshandel zu Preisen von Mk. 136 bis 138 verkauft. Die Läger sind nicht geräumt, und ist es notwendig, daß die Notierung heute um 3—4 Mk. ermäßigt wird, selbst dann ist unsere Notierung noch eine recht hohe zu nennen. Die kleine Zufuhr von sibirischer Meiereibutter ca. 600 Faß wurde leicht begeben, feinste frische erzielte Mk. 130—132, feine Mk. 128—129 verzollt, sibrische Butter wird vorläufig hoch im Preise bleiben, da die Einkaufspreise in Sibirien von Woche zu Woche weiter steigen. Berlin notierte am Mittwoch unverändert Mk. 135. Kopenhagen ließ seine Notierung unverändert auf Kr. 108 = Mk. 121,50 bei ruhiger Tendenz bestehen. Unsere Notierung ist heute um 2 Mk. ermäßigt worden.

Hildesheim, 18. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Auch diese Woche brachte noch eine sehr lebhafte Nachfrage, welche die wieder etwas zahlreicheren Zufuhren täglich schlank räumte. Allerdings mußten unter dem Druck der weiter sinkenden ausländischen Forderungen einige Konzessionen bewilligt werden, dennoch verlief das Geschäft in Anbetracht der recht schwierigen Konjunktur befriedigend.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 129—132 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 17. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft verläuft in wenig animierter Stimmung. Nachdem auch Verkäufe unter Notierung stattfanden und das Ausland wesentlich billiger offerierte, ließen sich Preise nicht mehr halten und wurden etwas ermäßigt.

Preise für feinste Tafelbutter 130—132 Mk., II. Sorten 123—128 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission) frei Leipzig.

Dresden, 15. Febr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Unter dem Einfluß der hohen Notierung ist das Geschäft auch zu Anfang der Woche unverändert ruhig verlaufen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 139—— Mk., feinste 136—138 Mk., II. Qualität 130—135 Mk., III. Qualität 122 bis 128 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 17. Februar. Bericht von Gebr. Rößler. Die fortgesetzt matten Berichte von Berlin und anderen Plätzen, sowie der gestrige Preisfall der Hamburger Auktion um Mk. 5,55 beeinflußten das Geschäft ungünstig.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 132—135 Mk., Ia 130 bis 131 Mk., IIa 125—129 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 16 Febr. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Obwohl die Nachfrage in feinsten Qualitäten der hohen Preise wegen nachgelassen hat, ist es darin bis jetzt hier noch zu keinen überständen gekommen, da die Zufuhren klein bleiben. In den billigeren Qualitäten ist das Geschäft nach wie vor als wild zu bezeichnen, da dafür Preise gezahlt werden, die keine Rechnung lassen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 128—130 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 17. Febr. Bericht von J. Themans Izoon. Letzten Freitag ist die Notierung auf 61,50 fl. ermäßigt, die Preise für Ia Molkereibutter sind aber unverändert, teilweise sogar etwas fester, Mk. 127—130 pro 100 Pfd. Die Gesamtproduktion nimmt noch nicht zu und wurde flott verkauft, obwohl die hohen Preise immer noch mißtrauisch und mit Zurückhaltung aufgenommen werden. Der Handel war dadurch nicht angenehm und konnte keinen Nutzen bringen. Für etwas billigere Sorten, besonders für australische Butter war das Geschäft sehr lebhaft.

London, 12. Februar. Die Nachfrage nach feinster kontinentaler Butter ist sehr unbedeutend, da nur wenige Käufer imstande sind, 128—130 sh pro Zentner anzulegen, ohne dabei zuzusetzen. Holländische Ware ist zu 130—132 sh überhaupt kaum verkäuflich. In australischer und neuseeländischer Butter wird ein ziemlich bedeutendes Geschäft gemacht, doch sind die Notierungen für den Massenkonsum ebenfalls zu hoch. Es unterliegt daher keiner Frage, daß sich das Publikum, wie vor etwa 12 Monaten wieder den Kunstprodukten in großem Umfange zuwenden wird. Auf dem Manchester Markte schreckten die hohen Forderungen der Importeure die Käufer ab. Dänische Butter wurde zwar um 2 sh auf 126—128 sh reduziert; doch machte sich wenig Nachfrage bemerklich. Auch in Liverpool blieben größere Mengen unverkauft. Für dänische forderte man daselbst 128—130 sh, indeß neuseeländische 122—124 sh erzielte. In Glasgow ging dänische Ware schleppend, doch behauptete sie sich im Preis, indeß koloniale Butter nach unten neigte.

Käse.

Berlin, 17. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 M, Romadour pro pro 50 kg 60 M, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 16. Februar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 30—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Bodegraven (Holland), 15. Februar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 70 Partien Winterkäse, welche etwas flotter verkauft worden sind. Für schöne schnittreife Ware bezahlten wir 34—36 fl., 2. 31—33 fl., 3/4 fett Gouda 29 bis 31 fl., Edamer 33—34 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl., Lunchkäse 36 bis 37 fl., Mai-Sommer- und Septemberkäse sind noch zu 41—43 fl. abzugeben. Billigere Preise sind, besonders für schöne Ware, nicht zu erwarten. Butter unter Reichskontrolle 1,60 fl. pro 100 kg.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 16. Febr. Auftrieb 3697 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 731 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 40—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Preise anziehend.

Hannover, 17. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1254 Schweine,

Neueste Depesche.

Hamburg heute 4 Mk. niedriger.

Hamburg, 18. Februar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Butterpreise: **Ia 135—141 Mk., IIa 128 bis 132 Mk.** Tendenz: ruhig.

Bezahlt wurde Klasse I, II, III 68—70 Mk., Klasse IV 66—68 Mk., Klasse V 63—65 Mk., Klasse VI 63—67 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 15. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1914 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 57,00—64,00 Mk., Ferkel 58,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: sehr flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	16	11509	73 58	bis bis	65 54	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	17	1914	69	bis	64	20—24 % Tara	langsam
Bremen	17	992	68	bis	60	Schlachtgew.	—
Hannover	17	1254	70	bis	66	„	schlecht
Leipzig	17	2371	70	bis	62	„	langsam
Dresden	17	1697	75	bis	70	„	—
Chemnitz	17	429	75	bis	72	„	—
Dortmund	17	166	71	bis	68	„	mittel
Barmen	16	947	71	bis	69	„	—
Köln a. Rhein	17	1510	71	bis	64	„	langsam
Mannheim	17	944	73	bis	71	„	mittel
Stuttgart	17	705	73	bis	70	„	—
Breslau	16	1502	70	bis	64	„	langsam
Stettin	17	324	69	bis	65	„	schlepp.
Posen	16	280	55	bis	46	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	17	1089	53	bis	48	„	langsam
Mülhausen i. E.	16	635	58	bis	56	„	—
München	16	4082	59	bis	50	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 17. Februar. Bericht von G. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Februar 116,50 Mk., März-September 1910 118 Mk.
Mais Februar 123,50 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen. Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. per To.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Februar 132,— Mk., März-September 1910 133,50 Mk.
Mais Februar 156,00 Mk., April-Oktober 156,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Februar 150 Mk., Februar-Juni 1910 149 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,60 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Februar-April 8,80 „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 102 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 106 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 17. Februar. Mais amerik. mixed 156—159 Mk., runder 155—160 Mk., Gerste russ. 131—135 Mk.

Hamburg, 17. Februar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 121,50 Mk. La Plata cif April-Mai 118,50 Mk. Gerste, russ., cif Januar 112,00 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	2230	17 Br.	SF	2229	40 Br.
	2408	87 „		2340	16 „
	2301	1 „	PE	2142	24 „
VM	2255	4 „	AZ	713	37 „
CD	2401	10 „	Z	712	21 „
HB	2300	15 „	WT	711	20 „
JJ	2351	1 „		455	1 „
	2276	1 „		2547	14 „
	2337	1 „		2564	3 „
	2313	6 „		2475	23 „
	2295	8 „	AP	2471	1 „
HB	2227	3 „		2434	1 „
	2242	3 „	DA	2465	1 „
	2334	12 „	VB	2071	1 „
	2339	29 „	CB	2568	1 „
HZ	2203	20 „		2607	1 „
	2249	2 „		2594	1 „
	2315	5 „		2419	1 „
	2314	5 „		2414	4 „
A	2333	7 „	T	2567	1 „
	2329	3 „		2558	2 „
	2288	26 „	M	2553	9 „
	2258	5 „		2527	9 „
	2284	3 „		2517	1 „
RR	2308	2 „		2531	5 „
	2367	5 „		2421	3 „
OJ	2150	4 „	FA	2502	7 „
	2061	1 „	M	2442	3 „
GK	2092	1 „	AZ	2439	1 „
	1909	1 „	GH	2499	8 „
	1727	3 „		2424	1 „
GG	1182	1 „	WJ	2420	20 „
	2047	8 „		2500	4 „
	2304	3 „	MK	2489	2 „
	2260	6 „	PW	7365	2 „
	2108	6 „	GH	2483	2 „
HW	2028	1 „		2549	2 „
	1499	4 „		2427	36 „
XX	1930	5 „		2523	1 „
	2274	2 „		5894	1 „
	2093	5 „	XX	488	2 „
Z	2283	7 „	GM	2461	2 „
	1869	4 „		2446	2 „
AS	1987	1 „		2493	2 „
GM	2282	36 „		2269	1 „
MK	2220	82 „			

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Die Molkerei und Dampfmühle e. G. b. H. in Wiesenfeld bei Kobylin sucht zum 1. April d. Js. einen
Verwalter
der kautionsfähig und mit allen Maschinen, ebenso der Buchführung vertraut ist und der evtl. die Molkerei und Dampfmühle zu pachten gewillt wäre. (2675
Der Vorstand.

Buchhalter (2951
erfahrener, kautionsfähig, mit nur allerbesten Empfehlungen findet dauernde Stellung zu sofort bei **Pötter, Molk. Siedelhof b. Gotha.**

Molkerei Neuhaus (Solling) bei Holzminden sucht zum 1. April 1910 einen unverheirateten (2670
Verwalter.
Kleiner Betrieb, Benzinmotor. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen an **Forstmeister Gussone in Neuhaus i. Solling.**

Molkereiverwalter
zum 1. April 1910 gesucht. Gehalt ca. 2100 M und Naturalien. (2684
Centralmolkerei Seehausen, Altm.

Suche zum 1. März einen tüchtigen sauberen (3074
ersten Gehülfen
für Betrieb und technische Buchführung. Lohn 32 M u. freie Station, bei Tüchtigkeit Zulage. Gefl. Off. mit Zeugnisabschriften an **Molkereigenossenschaft Perleberg. A. Jagnow.**

Zum sofortigen Antritt tüchtiger erster selbständiger (3054
Gehülfe
vertraut mit Milchversand, Butterei und Käserei, gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an die **Milchzentrale Vreden i. W.**

Für Butterhandlung suche sauberen soliden (3051
Gehülfen
der im Ausformen bewandert und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt 35 M. Antritt zum 24. Februar. **Robert Schenk, Leipzig-Gohlis, Schkeuditzerstraße 4.**

Suche zum baldigen Antritt einen ersten
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Derselbe muß in der □-Käsefabrikation sowie mit dem Reifungsverfahren der Käse gut bewandert sein. Ferner hat der betreffende während meiner Abwesenheit oft den Betrieb allein zu führen und dem ihm unterstellten Personal mit gutem Beispiel voranzugehen. Anfangsgehalt bei freier Station monatl. 40 Mk. Zu gleicher Zeit findet auch ein **junger Gehülfe,** welcher seine Lehrzeit beendet hat in hiesigem Betriebe bei 25 Mk. Gehalt und freier Station Stellung. Nur Leute, welchen an dauernder Stellung geleg. ist, woll. Zeugnisabschriften einsenden unter **3045 an dieses Blatt.**

Junger Gehülfe
durchaus ehrlich u. zuverlässig, vertraut mit Kessel, Maschine u. Alfa, der auch mit Pferd etwas Milch holt, gesucht. Mk. 30 monatl. Off. mit Zeugnisabschr. an **Dampfmolk. Gommern** bei **Magdbg.** (2939

Tüchtiger, sauberer Gehülfe
kann zum 1. März eintreten bei 25 bis 30 Mark Gehalt. Derselbe hat alle vorkommenden Arbeiten im Molkereifach zu verrichten.
O. Bollmann, Molkereiverwalter Gr. Lafferde, Bez. Hannover.

Für meine Molkerei in Ummendorf zum 1. März ein jüngerer
Gehülfe
gesucht. Gehalt 30 Mk., frei Kost und Logis.
F. Klickermann, Neuhaldensleben.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle **Beiträge**, bei hohem Honorar, **stets erwünscht**.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche **Beantwortung** nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger“** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 16. **Hildesheim,** den 23. Februar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Praktische Vergleichsversuche mit Butterfertigern.

Häufig hört man von den Verkäufern, daß bei Verwendung von Butterfertigern ein sachkundiges Personal entbehrlich wäre, um hochfeine Butter zu erzielen. Eine solche Behauptung zeugt von geringer Sachkenntnis; sie ist dazu angetan, diese Maschinen bei den Fachleuten in Mißkredit zu bringen. Denn die Behandlung des Rahmes, das Kneten der Butter usw., erfordert stets ein geübtes Personal, wenn ein gutes Produkt erzeugt werden soll, darüber ist sich wohl jeder Praktiker klar. Stellt man nun infolge einer verfehlten Reklame Sachunkundige zu der Bedienung von Butterfertigern an, so können Fehlschläge nicht ausbleiben, für welche man dann die Butterfertiger verantwortlich macht. Die Eigenschaften der Milch und des Milchfettes sind so vielen Schwankungen unterworfen, daß es unmöglich ist, ohne mehrjährige Übung und Erfahrung eine stets gleichmäßige Butterqualität herzustellen. Über diesen Punkt der Butterherstellung kann kein tüchtiger Fachmann im Zweifel sein.

Ein lebhafter Kampf hat sich auch über die Ausbeute an Butter entsponnen. Einige Versuche, die in Versuchsstationen durchgeführt wurden, ergaben, daß bei den Butterfertigern eine größere Ausbeute an Butter als in Holsteinischen Butterfässern nicht gefunden wurde. In praktischen Betrieben dagegen werden nach den Mitteilungen der Betriebsleiter regelmäßig mit den Butterfertigern bessere Resultate erzielt als mit den alten Butterfässern. Bei Beurteilung dieser widerstreitenden Behauptungen muß man in Betracht ziehen, daß die Verhältnisse in den Versuchsstationen eben ganz andere sind, als in den Meiereien. Man kann daher nicht so ohne weiteres die Versuchsresultate der Stationen auf den praktischen Betrieb übertragen. Dessen sind sich auch unsere Fachleute wohl bewußt und sie genießen die Winke, die ihnen von den Versuchsstationen gegeben werden, im allgemeinen mit der denkbar größten Vorsicht.

In neuerer Zeit hat sich nun ein großer praktischer Betrieb, die Molkerei Soy-Weris in Luxemburg, in Versuche mit verschiedenen Buttermaschinen eingelassen. Die dabei gesammelten Erfahrungen gibt der Betriebsleiter J. Denis in einer der neuesten Nummern der Laiterie Belge, dem Fachorgan der belgischen Meiereileiter, bekannt; sie dürften jedenfalls viele unserer Fachleute in hohem Maße interessieren. Denn bei Anschaffung einer neuen Maschine sucht jeder sein Risiko nach Möglichkeit zu vermindern und sich die größten Gewinnchancen zu sichern.

J. Denis machte seine Versuche auf Veranlassung des hervorragenden belgischen Sachverständigen Abbe Berger, um der herrschenden Unsicherheit ein Ende zu machen und zur Klärung der Verhältnisse nach Möglichkeit beizutragen. Die Untersuchungen wurden zunächst ausgeführt mit einem Astra-Butterfertiger Type K, um die günstigsten Butterungsverhältnisse festzustellen. Im Verfolg der Versuche wurde dann auch ein Holsteinisches und ein Viktoria-Butterfaß vergleichsweise herangezogen.

Zunächst suchte Denis festzustellen, bei welcher Füllung des Butterfertigers die beste Ausbutterung erzielt wird. Er fand bei seiner Maschine das günstigste Resultat bei 30—35 Prozent Füllung, wie aus der folgenden kleinen Tabelle hervorgeht.

Nummer des Versuches	Füllung in %	Temperatur des Rahmes Gr. C.	Fettgehalt der Buttermilch „ „
1	40	11	0,3
2	30	11	0,25
3	20	11	0,5
4	40	13	0,5
5	35	13	0,3
6	25	13	0,6

In weiteren Versuchen wurde der Einfluß des Säuerungsgrades festgestellt. Hierfür wurden die folgenden Zahlen erhalten:

Datum	Säuerungsgrad des Rahmes *)	Butterungstemperatur Gr. C.	Fettgehalt der Buttermilch %
11. Oktober	5	12	0,5
„	6	12	0,35
„	8	12	0,2
„	9	12	0,2
17. Oktober	4	11	0,6
„	6	12	0,4
„	9	13	0,25
„	9	10	0,15
26. Oktober	6	9	0,1
„	8	9	0,05
„	8,5	9	Spur
„	9	9	Spur

Diese sämtlichen im Butterfertiger vorgenommenen Versuche zeigen deutlich, daß Säuerungsgrad und Temperatur von recht großer Wichtigkeit sind. Dabei ist indessen zu beachten, daß die Eigentümlichkeiten jeder Milch berücksichtigt werden müssen, was nur durch eigene Versuche festgestellt werden kann. Die eine Milch verlangt einen höheren Säuerungsgrad als die andere; bestimmte Regeln lassen sich in dieser Hinsicht nicht feststellen, umsoweniger, als auch Aroma, Geschmack und Haltbarkeit der Butter wesentlich von dem Säuerungsgrade der Milch beeinflußt werden. Bemerkenswert ist die Erscheinung, daß ein günstiger Säuerungsgrad in Verbindung mit einer günstigen tiefen Temperatur eine fast fettfreie Buttermilch ergibt, wie sie von unseren Molkereipraktikern im Allgemeinen als unmöglich angesehen wird.

Die Vergleichsversuche mit dem Holsteinischen und dem Viktoria-Faß wurden nur auf eine sehr kleine Anzahl, nämlich drei, beschränkt und zeigen auch hier die Überlegenheit der Astra-Maschine.

Butterungstemperatur	Fettgehalt der Buttermilch bei		
	Astra-Butterfertiger	Holst. Faß	Viktoria Faß
12	0,4 Proz.	0,6 Proz.	0,6 Proz.
12	0,2 „	0,35 „	—
12	0,2 „	0,35 „	—

Man hat hier den Vorteil der deutschen Astra-Maschinen klar vor Augen; sie gewähren eine Mehrausbeute von 0,2 Proz., wodurch sie bei 1000 Litern täglichem Butterungsgut in spätestens 1½—2 Jahren die Anlage bezahlt machen. Wir können also auch hier mit den Fortschritten unserer deutschen Maschinen-Industrie sehr zufrieden sein.

Was die Qualität der Produkte betrifft, so war sie in den vorliegenden Versuchen bei den verschiedenen Maschinen gleich, es konnte darin kein Unterschied gefunden werden. Das ist schließlich auch wohl verständlich, denn die Güte der Butter hängt doch in der Hauptsache von der Güte des Rahmes ab. Ist dieser einwandsfrei, so wird ein tüchtiger Meier stets eine gute Butter erzielen. Die kleinen Ver-

*) Die hier angegebenen Säuregrade des Rahmes entsprechen nicht den üblichen Soxhlet-Henkel Säuregraden. Die Bestimmungen werden mit einer mehrfach konzentrierten Lösung gemacht, wie zur Kontrolle in der Meierei Soy-Weris üblich ist. Für Umrechnung auf Soxhlet-Henkel-Grade müßten daher die oben angegebenen Zahlen mit dem entsprechenden Faktor multipliziert werden.

schiedenheiten in der Arbeitsweise und im Wassergehalte können keinen besonderen Einfluß ausüben; größere Unterschiede im Wassergehalt kommen allerdings im Geschmack zum Ausdruck.

Betreffs des Wassergehaltes der Butter bestätigt Denis die Beobachtung, daß um so weniger Wasser in der Butter zurückbleibt, je tiefer die Anfangstemperatur bei der Butterung ist und je gleichmäßiger die Butter vor dem Kneten auf etwa 9—10 Grad C. abgekühlt worden ist. Bei einer Außentemperatur von 13 Grad C. fand er einen Wassergehalt von 16,75 Prozent, bei 11 Grad C. dagegen nur 15,60 Prozent; im letzteren Falle wurde ein Teil der Butter vor dem Kneten auf 10 Grad C. abgekühlt und es ergab sich, daß je nach der Dauer der Einwirkung der Kälte die fertige Butter einen Wassergehalt von 14,25—13,20 Prozent zeigte. Bei einer Butterungstemperatur von 9 Grad und kurzer Abkühlung der Butter vor dem Kneten wurde ein Wassergehalt von 12,80 Prozent erzielt.

Die interessanten Versuche in der Praxis zeigen, daß die Butterfertiger den Molkereien recht erhebliche Vorteile bieten, die bezüglich der Rentabilität sehr in die Wagschale fallen dürften.

Dr. R. Stritter.

Mitteilungen.

Die Milchsäurereaktion nach Uffelmann. Von Dr. Hugo Kühl (Milchwirtsch. Zentralbl. 1910, 61.) Der Nachweis geringer Mengen Milchsäure geschieht nach Uffelmann mit einer 2proz. Phenollösung, die durch Zusatz einiger Tropfen Eisenchloridlösung amethystblau gefärbt ist. Durch Milchsäure schlägt die Färbung in Zitronengelb um. Gelegentlich einer Käseuntersuchung stellte sich heraus, daß auch andere Säuren die Reaktion geben, nämlich außer Milchsäure noch Oxalsäure, Weinsäure, Zitronensäure und Apfelsäure; während Benzoesanze, Lävulinsäure und die anorganischen Säuren sich passiv verhielten. Verf. schlägt daher vor, die Reaktion nicht als Spezialreaktion auf Milchsäure, sondern als Gruppenreaktion beizubehalten. Ferner schlägt er vor, das Phenol durch Salizylsäure zu ersetzen, und dadurch die Reaktion bedeutend empfindlicher zu gestalten. Eine kalt gesättigte wässrige Salizylsäurelösung soll auf das Hundertfache verdünnt und 1 Tropfen des offizinellen Liquor ferri chlorati zugesetzt werden. Die Salizylsäure kann auch durch eine 0,2proz. Benzoësäurelösung ersetzt werden.

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Kontrollbeamten-Ausbildungskursus in der Provinz Sachsen. An der landwirtschaftlichen Winterschule in Wittenberg beginnt am 18. April ein Ausbildungskursus für Kontrollvereinsbeamte. Die theoretischen Unterweisungen werden bis Pfingsten in Wittenberg erteilt; nach dem Pfingstfest beginnt dann die praktische Unterweisung von ca. 1½ wöchiger Dauer in bestehenden Kontrollvereinen. Das Unterrichtshonorar beträgt 40 ℳ. Denjenigen Teilnehmern, welche eine Kontrollassistentenstelle in der Provinz Sachsen annehmen und in derselben ein volles Jahr verbleiben, wird das Unterrichtsgeld zurückgewährt. Zur Teilnahme zugelassen werden nur junge Landwirte im Alter von mindestens 19 Jahren und mit entsprechender Ausbildung (Besuch einer Winterschule in beiden Klassen, eines Molkereikursus oder sonstiger Nachweis über die erforderlichen Kenntnisse). Die Anmeldungen sind an die Landwirtschaftskammer in Halle a. S., Kaiserstraße 7, zu richten, welche auch alles nähere über die Einrichtung des Kursus mitteilt.

Rundschau.

Die Ausstellung der Milch in Hamburg. Die Anmeldefrist für den Preisbewerb von Milch bei der Wanderausstellung der D.L.G. in Hamburg läuft am 28. Februar ab. Das bekannte Interesse, das die Ausstellungsstadt und deren weitere Umgebung „gesunder Milch“ schon lange entgegenbringt, läßt wohl eine rege Beteiligung erwarten.

Die bisherigen Ausstellungen haben gelehrt, wie wichtig es für die Städte, Milchküchen, Kinderspitäler, Trinkhallen und andere Abnehmer von Vorzugsmilch sei, daß nicht bloß der Name und das Ansehen einer Musterstallung oder der Hinweis auf ihre Einrichtungen oder auf eine besonders strenge überwachung der Betriebe, sondern ebenso, oder vielleicht noch mehr, die Untersuchung der Milch selbst auf ihre Gesundheit, Güte und Haltbarkeit besser als bisher ins Auge gefaßt werden muß; man darf ob der Ursache die Wirkung nicht vergessen.

Musterhafte hygienische Stallungen und Einrichtungen, gewissenhafte, tüchtige Melker und gesunde Kühe bilden wohl notwendige Voraussetzungen für eine teure Vorzugsmilch; ob diese dann aber auch wirklich gute Milch sei, muß nicht bloß auf Ausstellungen, sondern auch im täglichen Verkehre bewiesen werden können; und es ist auch für die Landwirte selbst von großer Wichtigkeit, daß sie sich von der Wirkung und Zweckdienlichkeit all der teuren Einrichtungen und Maßregeln überzeugen und herausfinden können, was sie tun und lassen müssen, um den billigen Forderungen, es gibt auch unbillige, nachkommen zu können. Dazu bietet ihnen die Beteiligung an den Preisbewerben der D.L.G. eine nicht zu unterschätzende Gelegenheit.

Gegen diese Preisbewerbe ist eingewendet worden, sie hätten wenig Wert, weil sich jeder Teilnehmer schon lange darauf vorbereiten könne, um eine bessere Milch der Prüfung zu unterstellen, als er sie täglich verkaufe. Die gleichen Einwände sind auch schon bei Ausstellungsbutter erhoben worden und gelten in noch höherem Maße bei allen sorgfältig ausgewählten Ausstellungstieren usw. Es ist aber doch gewiß eine anerkennenswerte Leistung, wenn ein mehrere hundert Kilometer entfernt wohnender Preisbewerber überhaupt wagte, frische Milch einzusenden und mit ihr die Prüfung vielleicht besser bestand, als die Teilnehmer der näheren Umgebung, welche sich gewiß auch Mühe gegeben haben werden, etwas besonders Gutes zu bieten. Gerade weil sich jeder auf die Prüfung schon lange vorbereiten kann, wird die Beurteilung sehr strenge durchgeführt.

Die Käufer von Vorzugsmilch und die Behörden, welche den Milchverkehr überwachen, können in ihre Verträge und Vorschriften leicht die Bestimmung aufnehmen, daß z. B. vom städtischen Untersuchungsamt oder andern Beauftragten unangemeldet und unregelmäßig Proben entnommen und ähnlich wie von der D.L.G. geprüft werden sollen. Vorher müssen sie aber bekannt geben, welche Forderungen sie stellen, damit man ihnen nachkommen und den Milchpreis danach bemessen kann. So strenge Forderungen wie an Ausstellungsmilch wird man an die „Kindermilch“ der Städte nicht stellen und die Prüfung wohl nicht am 4. und 5. Tage vornehmen, wie es die Verhältnisse eines ganz Deutschland umfassenden Preisbewerbes bedingen, sondern vielleicht schon am zweiten Tage nach dem Melken. Für den Verkehr mit Vorzugsmilch und dessen gleichmäßigere Regelung bilden die bisherigen Erfahrungen und Ergebnisse der Preisbewerbe der D.L.G. ohne Zweifel wichtige Vorarbeiten und Fingerzeige. Den Landwirten, welche sich mit der Gewinnung und Lieferung von Vorzugsmilch befassen oder befassen wollen, muß selbst daran liegen, Zustände schaffen zu helfen, welche besser und sicherer sind als die bisherigen, und welche nicht nur einen größeren, sondern auch einen lohnendern Absatz von Vorzugsmilch ermöglichen. Neben dem Arzt und Tierarzt, dem Bakteriologen und Hygieniker hat auch der praktische Landwirt seine Erfahrungen in die Wagschale zu legen, und der Preisbewerb der D.L.G. für frische Milch ist eine sehr geeignete Einrichtung, neue Erfahrungen zu sammeln und nützlich zu verwerten. Sind schon die Ergebnisse der bisherigen Milchschauen*) sehr lehrreich, so empfiehlt sich doch, selbst mitzuarbeiten und sich selbst an diesen Preisbewerben zu beteiligen.

Dr. F. J. Herz-München.

Schmutzereien in einer Milchhandlung. Widerwärtige Schmutzereien in einer Milchhandlung lagen einer Anklage wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zugrunde, die am 16. ds. Mts. den Milchhändler Friedrich Munder und dessen Ehefrau Marie M. aus Mariendorf vor das Schöffengericht Berlin-Tempelhof führte. Die beiden Angeklagten betreiben seit längerer Zeit in der Chausseestraße in Mariendorf einen Milchhandel, in dem es, wie Hausbewohner beobachtet hatten, zu den ekelhaftesten Schmutzereien gekommen war. Vor Gericht bekundete der in demselben Hause wohnhafte Bäcker Meißner unter anderem folgendes: Die Tür zu dem Kühlraum, der von den Angeklagten auch als Waschküche benutzt wurde, habe ständig offen gestanden, so daß wiederholt Hunde, Katzen und Schweine hineinliefen und von der dort aufbewahrten Milch tranken. Eines Tages habe er sogar bemerkt, wie ein Hund mit den Pfoten in der Milchsatte gestanden habe. Diese Milch sei trotzdem aber verkauft worden. Das dreijährige Kind der Angeklagten habe wiederholt mit den Milchkannen gespielt, Wasser hineingegossen, dann damit den Hausflur aufgewischt und den schmutzigen und schmierigen Lappen wieder in die Kanne hineingesteckt, die dann am nächsten Morgen, ohne ausgespült zu werden, wieder für die Milch benutzt worden wäre. Diese Angaben wurden von mehreren anderen einwandsfreien Zeugen bestätigt. Ein Zeuge bekundete sogar, daß er gesehen habe, wie ein älterer Sohn des Angeklagten Blut in die Milch gespieen habe. Vor Gericht behaupteten die Angeklagten, daß sie von diesen Unsauberkeiten keinerlei Kenntnis gehabt hätten. Das Gericht nahm nur ein fahrlässiges Vergehen an und erkannte mit Rücksicht auf die bisherige Unbescholtenheit der Angeklagten auf nur je 200 Mark Geldstrafe. — Eine sehr milde Strafe für derartige widerliche Manipulationen.

Ausland.

Maul und Klauenseuche in der Schweiz. Die „Schweizerische Milchzeitung“ schreibt: Die Maul- und Klauenseuche, die gegen Ende 1909 beinahe erloschen war, gewinnt wieder unheimlich an Ausdehnung und man darf sich nun darauf gefaßt machen, daß wir die Seuche glücklich wieder in den Sommer hineinschleppen werden. Es sind gegenwärtig in der Schweiz 78 Ställe mit 602 Stück Großvieh und 110 Stück Kleinvieh verseucht, wovon 22 Ställe mit 123 Stück Großvieh und 20 Stück Kleinvieh neu. Im ursprünglichen Seuchenherd, dem wir die ganze Bescherung zu verdanken haben, im Kanton St. Gallen nämlich, sind noch 14 Ställe verseucht; neue Fälle sind keine mehr aufgetreten, seitdem man sich in St. Gallen endlich zögernd und widerwillig zu einer Einstellung der Märkte und des Viehverkehrs hat bequemen müssen. Graubünden hat 20 verseuchte Ställe mit 202 Stück Rindvieh in Maienfeld, Malans, Igis, Jenaz, Strada, Rufenen, Splügen und Andeer. Im Kanton Zürich sind 11 Ställe verseucht mit 132 Stück Rindvieh in den Bezirken Hinwil, Uster, Pfäffikon und Meilen; 2 Ställe mit 25 Stück sind als neu verseucht aufgeführt. Glarus meldet zwei neue Fälle aus Näfels; im Kanton Schwyz sind neue Erkrankungen nicht eingetreten und auch der Fall in Siblingen (Schaffhausen) ist vereinzelt geblieben. Dagegen sind im Tessin 14 neue Fälle konstatiert worden und zwar in Mendrisiotto, wohin sie wahrscheinlich aus Italien eingeschleppt worden sind.

Butter- und Käsekontrolle in Holland. Bekanntlich haben sich vor mehreren Jahren die größten holländischen Butterfabriken entschlossen, ihre zur Ausfuhr gelangenden Erzeugnisse unter Staatskontrolle zu stellen mit dem Ergebnis, daß seitdem die Einfuhr minderwertiger Butter nach Deutschland stark abgenommen hat. Nunmehr haben auch die vereinigten holländischen Käsefabrikanten dem dortigen Landwirtschaftsminister ein Gesuch unterbreitet, zur Unterdrückung des unreellen Handels neben dem Butterkontrollstempel einen Käsekontrollstempel einzuführen, der nur von solchen Käsereien geführt werden darf, die bei einer Kontrollstation angeschlossen sind und sich der staatlichen Beaufsichtigung unterwerfen. Der Minister hat geantwortet, daß er beabsichtige, einen entsprechenden Gesetzentwurf möglichst bald einzubringen.

Sprechsaal.

Das Kesselsteinmittel „Magnetine“. Die Ausführungen der Firma Becker & Co., Mannheim, der Herstellerin dieses Kesselsteinmittels, in Nr. 49 der Molkerei-Zeitung enthalten zum Teil unzutreffende Angaben, so daß deren Richtigstellung im Interesse des Leserkreises erwünscht erscheint.

*) Jahrbuch der D.L.G., Bd. 24, 687; 23, 531; Bd. 22, 576. Daß auch die Gehaltsprüfung der Vorzugsmilch nicht überflüssig sei, geht daraus hervor, daß bei der Ausstellung in Leipzig 4 von 21, in Stuttgart 2 von 29 und bei der ersten Prüfung in Düsseldorf sogar 11 von 33 Proben weniger als 3.0 Prozent Fett enthielten. Von einer Ausstellungsmilch muß dies aber verlangt werden, wenn man nicht Gefahr laufen will, daß die Milchhändler der Ausstellungsstadt diese Befunde mit ihrer gewöhnlichen Handelsmilch in Vergleich ziehen können. Allerdings kommt in Betracht, daß manche Aussteller die Proben nicht richtig in die Flaschen verteilt haben.

Zunächst behauptet die Firma, daß der Härtegrad des Speisewassers „beständig und ganz beträchtlich“ schwanke und daß deshalb die Anwendung der Wasserreiniger, welche das Wasser enthärten, bevor es in den Kessel gelangt, „nie“ zum Ziele führe. Der erste Teil der Behauptung wird durch eine einfache Überlegung widerlegt. Das Wasser löst bei seinem Durchgang durch die verschiedenartigen Erdschichten seine Bestandteile teilweise auf und diese gelösten Stoffe, welche meist aus Kalk, Magnesia usw. bestehen, bilden bei der späteren Verwendung des Wassers für die Kesselspeisung den Kesselstein. Da nun die Erdschichten sich innerhalb kurzer Zeit nicht verändern, anderseits aber auch das Wasser seine Richtung meist beibehält, und daher stets die gleichen Schichten berührt, so leuchtet es ein, daß eine beständige und beträchtliche Änderung in der Beschaffenheit des Wassers nicht eintreten kann. Bekannt ist ja, daß z. B. die Eigenschaften der zahlreichen Heilquellen, welche doch auch ihre besonderen Stoffe beim Passieren der Erdschichten aufnehmen, im Laufe langer Jahre kaum eine Änderung erfahren. Im geringen Umfange eintretenden Änderungen kann man dadurch gerecht werden, daß man in größeren Zwischenräumen das Wasser selbst wieder untersucht, was sehr einfach ist. Die meisten Fabriken, welche Wasserreiniger herstellen, fügen der Lieferung die zur Untersuchung notwendige Einrichtung bereits bei. Daß die Wasserreiniger ihren Zweck nicht erreichen, wird durch die Tatsachen widerlegt, denn die Zahl der Kesselbesitzer, welche derartige Anlagen mit Erfolg benutzen, ist ganz bedeutend; auch der Umstand, daß die Fabrikation dieser Wasserreiniger eine ganze Industrie beschäftigt, läßt auf die Zweckmäßigkeit dieses Verfahrens schließen.

Nun soll die Wirkung der „Magnetine“, wie die Firma sagt, zum Teil auf chemischem Wege vor sich gehen, indem der natürliche Säuregehalt des Wassers durch das Mittel neutralisiert wird. Wenn es aber richtig ist, wie behauptet wird, daß die Beschaffenheit des Wassers beständigen, beträchtlichen Schwankungen unterworfen ist, dann wird ja auch der Säuregehalt sich ändern, und wie trifft dann auch die Gebrauchsanweisung für „Magnetine“ das richtige, welche die Menge des Zusatzes nur nach der Größe des Kessels und nach keiner anderen Voraussetzung bemißt? Es wird in diesem Falle also dasselbe Beweismittel, welches nach Ansicht der Firma gegen die Anwendung der Reiniger spricht, auch gegen die „Magnetine“ geltend zu machen sein.

Neben der Neutralisierung der Säure soll nun die „Magnetine“ noch den Zweck haben, den bereits vorhandenen Kesselstein zu durchdringen und alsdann auf den Kesselwandungen einen feinen, glasurartigen Überzug herzustellen, welcher das feste Anhaften des Steins verhindert, so daß derselbe leicht entfernt werden kann. Dieselbe Wirkung, jedoch in vollkommener und rationeller Weise, erreicht man, wenn man nach der Reinigung des Kessels seine vom Wasser bespülten Wandungen mit einer Mischung von Graphit und Vollmilch bestreicht, wobei eine mechanische Verunreinigung des Wassers nicht zu erwarten ist. Das auf den Blechen befindliche Graphit hat die Eigenschaft, den Niederschlag des Kesselsteins zu verhüten, so daß der letztere weich und bröcklich bleibt. Der Hauptbestandteil der „Magnetine“ ist nämlich, wie die Großherzogl. Badische Versuchsstation in Mannheim festgestellt hat, auch weiter nichts als sehr mineralhaltiger Graphit, dem noch etwas Aluminiumpulver beigemischt ist. Infolgedessen kann auch die „Magnetine“ irgend eine chemische Wirkung auf das Wasser nicht ausüben. Man kommt demnach billiger zum Ziel, wenn man sich Graphit beschafft und in der oben bezeichneten Weise verfährt.

Bei Vorhandensein von sehr stark kesselsteinhaltigem Wasser und wo bereits ein größerer Kessel in Frage kommt, dessen Heizfläche etwa 20 Quadratmeter übersteigt, da empfiehlt sich stets die Reinigung des Wassers vor Eintritt in den Kessel. Es wird jedem Laien einleuchten, daß es unter allen Umständen vorteilhafter sein muß, wenn man gar nicht erst die Kesselsteinbildner in den Kessel hineinläßt, sondern demselben also gereinigtes Wasser zuführt, als wenn man gewissermaßen den Kessel selbst als Reinigungsapparat benutzt. In letzterem Falle hat man immer nötig, die in eine andere unschädliche Form übergeführten Kesselsteinbildner aus dem Kessel zu entfernen, was auch dann der Fall sein muß, wenn man z. B. Soda in den Kessel bringt, wobei der Kesselstein in Schlammform übergeht. Hierbei ist ein öfteres Abblasen des Wassers erforderlich, womit natürlich unter Umständen ein ganz erheblicher Wärmeverlust verbunden sein kann. Rüters.

Versicherung gegen Einbruchdiebstahl. In dem Leitartikel in Nr. 14 der Molkerei-Ztg. „Der Geldschrank als Beschützer der Genossenschaftsgelder gegen Diebstahl“ macht der Verfasser allerlei Vorschläge, wie man Vorkehrungen treffen soll, um eventuelle Ausraubungen von Geldschränken in Molkereien vorzubeugen. Er gibt dann aber auch zu, daß alle Vorkehrungen geriebenen Geldschrankknackern gegenüber wenig oder gar keinen Wert haben, und dies stimmt auch. Auch ich habe mich jahrelang bemüht, Alarmsignale anzubringen und auch angebracht. Das unangenehmste bei der Sache ist, daß man jeden und jeden Abend und Morgen die Klingel an- und abstellen muß. Letzteres wird nicht vergessen, aber abends das Anstellen wird doch ab und zu einmal vergessen, und wenn man noch so gewissenhaft ist. Am Schlusse seines Artikels erwähnt der Verfasser so ganz nebenbei die Einbruchdiebstahlversicherung und verweist auf einen Artikel in der Genossenschaftspresse. Meines Erachtens hätte der Verfasser etwas mehr die Vorteile der Einbruchdiebstahlversicherung hervorheben können; ich halte dieselbe für die beste und gewissermaßen auch für die billigste Art und Weise, um sich gegen Schaden durch Einbruch zu sichern. Ich bin sogar der Ansicht, daß es zur Sorgfalt eines tüchtigen Geschäftsmannes gehört, Gelder, die vielfach unter sehr ungünstigen Verhältnissen aufbewahrt werden müssen, in dieser Weise zu sichern. Von den Genossenschaftsvorständen verlangt das Gesetz, daß sie die Sorgfalt eines tüchtigen Geschäftsmannes anwenden, mithin sind sie gewissermaßen verpflichtet, eine solche Versicherung einzugehen.

Was die Unkosten anbetrifft, so sind dieselben so gering, daß man hiervor nicht zurückschrecken braucht. Tausend Mark Versicherungssumme kosten 60 Pfg. Bedingung ist, daß das Geld im Geldschrank aufbewahrt wird. Baargeldversicherung allein aber nehmen die Versicherungsgesellschaften nicht auf, es muß ein gewisses Äquivalent geschaffen werden, weshalb man Warenvorräte und Haushaltungsgegenstände mitversichert. Die hiesige Molkereigenossenschaft hat für 17 000 Mark versichert und bezahlt dafür in zehn Jahren (bei Gewährung von 2½ Freijahren durch Vorausbezahlung der Prämie) im ganzen 89.50 Mark, ein Betrag, der sich erschwingen läßt. Schm. Dbg. (104

Einrichtung einer Rahmstation. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 13.)

I.

Während meiner früheren Tätigkeit habe ich Gelegenheit gehabt, in einem größeren Molkereibetriebe zu arbeiten, zu dem auch eine Rahmstation gehörte, die ich vorübergehend leitete.

Im allgemeinen kann man die Errichtung von Rahmstationen empfehlen. Ob aber eine Rahmstation für Ihre Molkerei bzw. für den dortigen Bezirk vorteilhaft sein wird, hängt hauptsächlich von den örtlichen Verhältnissen ab und diese sind leider in der Anfrage nicht angegeben.

Sofern es sich um weit entfernt liegende Ortschaften handelt, aus denen man Milch heranziehen will, so wird man zunächst bei Errichtung einer Rahmstation bedeutend an Transportkosten sparen. Weiter ist nicht zu verkennen, daß es für die Beschaffenheit der Milch und der zu erzeugenden Produkte sehr schädlich ist, wenn die Milch, besonders während der warmen Jahreszeit, aus großen Entfernungen zur Molkerei befördert wird. Und dieser Nachteil wird bei Errichtung einer Rahmstation zum großen Teile behoben.

Was nun das Gebäude und die erforderliche maschinelle Einrichtung anbetrifft, so kann diese ja sehr verschiedenartig ausgeführt werden. Um mit möglichst niedrigem Anlagekapital davon zu kommen, wird man sich meistens mit einem einfachen Bau begnügen, wobei doch wieder zu berücksichtigen ist, den Bau so aufzuführen, daß das Gebäude evtl. später mit Leichtigkeit zu einem anderen Zwecke verwandt werden kann. Zur Dampferzeugung kann ein stehender Kessel Verwendung finden. Bietet sich aber Gelegenheit, das Gebäude neben einer Säge- bzw. Dampfmühle oder einem sonstigen Dampfbetriebe zu errichten, so wäre der direkte Dampfbezug für die Betriebskraft von einem dieser Werke, falls der Dampf nicht zu teuer berechnet wird, der bequemste und billigste. Auch die Rahmstation, die der Unterzeichnete hier im Auge hat, war in dieser günstigen Lage und bezog diese auch den Dampf für die Antriebskraft von einer nebenan liegenden Dampfmühle. Die angelieferte Milchmenge betrug pro Tag etwa 1800 Liter und wurde mittels eines Dampfturbinenalfas verarbeitet. Die ganze Einrichtung war ohne Transmission und bestand im Annahmeraum aus Milchwage, Vollmilchbassin, Magermilchkühler und Magermilchbassin; im Zentrifugenraum aus Turbinenalfa, Milchvorwärmer, Rahmkühler und einer Dampfpumpe zur Förderung des kalten Wassers.

Die Arbeitszeit in der Rahmstation war in die Nachmittagsstunden gelegt und wurde so gehandhabt, daß ein älterer Gehülfe am Vormittage im Hauptbetriebe beschäftigt wurde und nachmittags mittels Fahrrades zur Rahmstation fuhr und dort die Entrahmung vornahm. Die Magermilch nahmen die Genossen vollständig zurück. Der Rahm wurde durch einen täglich verkehrenden Omnibus von der Rahmstation zum Hauptbetriebe befördert. Milchuntersuchung (nach erfolgter Probeentnahme in der Rahmstation), Abrahmung usw. wurde durch den Hauptbetrieb geregelt.

Die Arbeitsweise in der Rahmstation wickelte sich sehr gut ab und waren sowohl die Genossen als auch die Geschäftsführung des Hauptbetriebes mit den erzielten Resultaten zufrieden. Eine Anlage ohne Transmission ist allerdings nur möglich, wenn man auf die Aufstellung von Rahmpasteur und Milcherhitzer verzichtet. Eine derartige Anlage besitzt den Vorzug der Billigkeit in der Anschaffung und genügt, wenn man keine Ansprüche an hohe Erhitzung der Milch stellt. Dementsprechend sind auch die Anlagekosten einer Rahmstation verschieden. Werden Dampfkessel und -Maschine aufgestellt, so würde die Anlage etwa 6000 ℳ kosten, ohne Kessel und Maschine entsprechend weniger.

Benachteiligt werden die Lieferanten einer Rahmstation gegenüber denen eines Vollbetriebes dadurch, daß erstere in der Regel auf die Rückgabe von Buttermilch verzichten müssen. Scharfenorth-Breslau.

II.

Ob die Errichtung einer Rahmstation für Sie empfehlenswert ist, läßt sich ohne nähere Kenntnis aller bei Ihnen in Betracht kommenden Verhältnisse nicht entscheiden. Im allgemeinen sind Rahmstationen nur da am Platze, wo es einem darum zu tun ist, Milch von weit abgelegenen Gütern oder Ortschaften zur Molkerei heranzuziehen, sei es, um in der Nachbarschaft keine Konkurrenz aufkommen zu lassen, oder sei es, daß man die betr. Milch unter besonders günstigen Bedingungen bekommen kann. Man spart dann durch die Errichtung einer Rahmstation auf jeden Fall bedeutend an Transportkosten, und zudem ist dann die Milch auch nicht in so hohem Maße den Nachteilen, die ein weiter Transport derselben mit sich bringt, ausgesetzt, was besonders während der warmen Sommermonate sehr in Betracht kommt.

Ihre Frage, welche Mindestmilchmenge zu einer Rahmstation erforderlich sei, läßt sich dahin beantworten, daß es Rahmstationen geben kann, die 2000 Liter Milch und mehr täglich verarbeiten. Bis zu welcher Mindestmilchmenge eine solche Anlage noch rentabel ist, müssen eben die in Betracht kommenden Verhältnisse (Milchpreis, Transportkosten usw.) ergeben.

Ebenso können auch die Anlagekosten einer Rahmstation innerhalb weiter Grenzen schwanken, entsprechend der Art und der Anzahl der Maschinen und Geräte, die aufgestellt werden.

Als Betriebskraft können Sie entweder einen kleinen Dampfkessel — und zwar kommen für diesen Fall besonders die stehenden Kessel, die wenig Platz einnehmen in Betracht — mit einer kleinen Dampfmaschine wählen oder auch einen Motor. In letzterm Falle müssen Sie zur Entnahme des nötigen Rahms noch einen Dampfentwickler aufstellen. Dampfkessel und Maschine sind vorzuziehen, wenn Sie viel Dampf nötig haben, etwa zur Erhitzung der Milch oder des Rahmes. Jedenfalls ist die Aufstellung eines Milcherhitzers ratsam, damit Sie zu jeder Zeit in der Lage sind, die Vollmilch oder die zurückzugebende Magermilch zu erhitzen, wozu Sie, sobald Seuchengefahr in Ihrer Gegend herrscht, von der Behörde gezwungen werden können.

Der Betrieb einer Rahmstation gestaltet sich wie der einer jeden Molkerei. Die morgens angelieferte Milch wird abgerahmt und der Rahm, der evtl. vorher pasteurisiert werden kann, wird, nachdem er gut gekühlt ist, in die Versandkannen gefüllt und möglichst bald an die Hauptmolkerei geschickt, damit er für die Butterung am nächsten Morgen vorbereitet werden kann. J. L. in L. (101

Tiefkühlanlage für einen kleineren Betrieb. Anfrage: Ich beabsichtige zum Frühjahr eine Tiefkühlanlage anzuschaffen. Dieselbe soll stündlich 4—500 Liter Milch tief kühlen, ferner soll ein Raum von 12—15 qbm gekühlt werden zur Aufbewahrung von Flaschenmilch. Welches System eignet sich hierzu wohl am besten? Ich habe noch ca. 3 PS von der Dampfmaschine zur Verfügung.

Während mir von der einen Seite nun entschieden zu dem Kohlensäure-System geraten wird, wird mir von andern Seiten mehr das Schwefligsäure- bzw. Ammoniak-System empfohlen. Als besonders gut werden mir die Anlagen der Firma A. Freundlich in Düsseldorf empfohlen. Für meinen kleinen Betrieb lohnt es sich nun nicht, eine so kolossal teure Anlage anzuschaffen. Da es eine ganze Reihe Fabriken für solche Anlagen gibt, bitte ich um den Rat, welches System wohl am besten ist und was eine derartige Anlage kosten wird. B. M. in B. (379

Antwort: Eine billige Anlage für Ihre Zwecke dürfte eine solche sein, welche Eis als Kältemedium verwendet, da die von Ihnen verlangte Kühlung noch nicht einen derartigen Kälteaufwand verlangt, daß zur Erzielung desselben eine Kühlmaschine unter allen Umständen notwendig wäre. Ziehen Sie jedoch aus irgend welchem Grunde eine maschinelle Anlage vor, so ist es gleichgültig, welches Kältemedium Sie wählen. Bei derart kleinen Leistungen ist sowohl die Ammoniak-Maschine, sowie diejenige, welche mit schwefliger Säure oder Kohlensäure arbeitet, vollkommen gleichwertig. Am zweckmäßigsten dürfte es in Ihrem Fall sein, die Kühlung mittels Sole vorzunehmen und zwar so, daß dem Solebehälter zur Kühlung des Raumes gleichzeitig die Sole für die Milchkühlung entnommen wird. In dieser Weise ausgeführt, würde die Anlage jedenfalls am billigsten werden und kaum den Betrag von 2500 M übersteigen. Die von Ihnen angegebene Firma ist als leistungsfähig im Bau kleiner Kühlanlagen bekannt. R.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Dampfheizung in Molkerei- und Wohnräumen. Wir beabsichtigen einen neuen Dampfkessel anzulegen und gleichzeitig sämtliche Molkerei- und Wohnräume mit Dampfheizung zu versehen. Wir möchten nun gern wissen, ob dieses rentabel ist und ob wegen der Dampfheizung der Kessel den ganzen Tag geheizt werden muß? Wie teuer wird sich eine solche Anlage wohl stellen? Molkerei M. S. (455

Milchanfuhr durch Automobile. Wir beabsichtigen, eine von der Bahn weit abgelegene Gegend durch Lastautoverkehr zu erschließen, um neue Milchlieferungen zu erhalten. Welche Erfahrungen sind bislang speziell für Milchlieferung mit diesem Transportmittel gemacht worden? Wie hoch stellen sich die Unkosten pro Liter Milch? Es kommt eine Wegstrecke von etwa 50 Kilometer mit starker Steigung in Frage. Kann vielleicht ein Kollege angeben, wo seitens der Bahn oder Post eine derartige Transportgelegenheit geschaffen ist? Wenn ja, wie hoch stellen sich die Frachtsätze und welche Verpflichtungen müssen übernommen werden? A. A. (450

Briefkasten.

K. in N. Im vorliegenden Falle bedeutet der Verkauf großer Mengen Magermilch nichts anderes als eine Umgehung des Quarklieferungsvertrages. Dieser erstreckt sich auf diejenige Produktion, welche zur Zeit des Vertragsabschlusses vorhanden, bezw. zu erwarten war. Sie können unbedingt das Ihnen entzogene Quarkquantum anderweitig einkaufen und Ihren Lieferanten auf den Mehrpreis verklagen, wozu Sie natürlich die Hülfe eines Rechtsanwalts nötig haben. (367

W. O. in S. Jeder Steuerpflichtige kann laut Gemeindebeschluß auf Grund § 68 des Kommunalabgabengesetzes zu Naturaldiensten herangezogen werden; dazu gehören auch Nachtwächterdienste. Sobald Sie tatsächlich aufgefordert werden, solche zu leisten, müssen Sie unter Hinweis auf Ihre Berufspflichten als Molkereiverwalter bei dem Gemeindevorstande Einspruch erheben. Lehnt dieser den Einspruch wider Erwarten ab, so steht Ihnen Klage beim Kreisausschuß zu. (376

E. W. in J. Sie haben sich allein an den Vorbesitzer des Gutes zu halten. Setzen Sie diesen davon in Kenntniß, daß der jetzige Besitzer die Milchlieferung einstellen wolle und daß Sie ihn, den Vorbesitzer, mit dem Sie den Vertrag abgeschlossen haben, für den Schaden haftbar machen würden, der Ihnen aus der Einstellung der Milchlieferung erwächst. Der Vertrag ist in allen Teilen rechtsgültig und bindend. (369

C. M. K. Ihre Frage, ob Sie sich beim Verkauf von 2½ Ztr. schweren Schweinen bei 56 Mark für Lebendgewicht oder bei 70 Mark für Schlachtgewicht besser stehen, läßt sich so allgemein gar nicht beanworten, sondern das muß von Ihnen ausprobiert werden. Die Feststellung des Schlachtgewichtes, ob kalt oder warm gewogen, wieviel ausgeschnitten wird, ist verschieden. Ebenso wird das Lebendgewicht in dem einen Falle nach einem Transporte, im anderen Falle in der Molkerei selbst festgestellt, was ganz verschiedene Resultate erzielt. In der Molkerei gewogen würden wir jedenfalls den Verkauf nach Lebendgewicht vorziehen. — Gute Schweinewagen erhalten Sie von W. Garvens in Wülfel b. Hannover oder von Carl Mann in Hildesheim. (402

B. H. Die Aufkündigung eines Genossen braucht derselbe nur mit seinem Vor- und Zunamen zu unterschreiben. Der Stand des Genossen braucht dabei nicht angegeben zu sein. (410

P. B. in H. Sie haben sich nur an den Vater zu halten, mit dem Sie den Milchlieferungsvertrag abgeschlossen haben. Teilen Sie ihm mit, daß Sie auf Weiterlieferung zum vertraglich festgesetzten Preise bestehen und ihn für den durch Nichtlieferung entstehenden Schaden haftbar machen würden. (409

Z. in R. Ein Milchlieferungsvertrag, der auf eine im Voraus bestimmte Zeitdauer abgeschlossen ist, bedarf keiner Kündigung. Anders ist es, wenn sich in dem Vertrage ein Passus befindet, wonach derselbe auf die gleiche oder auf unbestimmte Zeitdauer weiterläuft, wenn nicht so und so lange vor Ablauf gekündigt wird. (408

Molk. B. Das Genossenschaftsgesetz bietet für die Beantwortung Ihrer Frage keine Anhaltspunkte, ebensowenig für eine Ablehnung des Antrages des betr. Genossen auf Herabsetzung seiner Milchlieferung. Wenn sich aus Ihrem Statut und Ihrer Geschäftsodnung nichts andres ergeben sollte, so unterliegt es allein dem Ermessen des Vorstandes, dem Antrag zuzustimmen oder ihn abzulehnen. (413

M. in R. Durch das neue Stempelsteuergesetz vom vorigen Jahre ist in der Stempelfreiheit der Milchlieferungsverträge eine Änderung nicht eingetreten. (396

W. in H. Das Präparat „Schimmeltod“ von der Firma Karl Mann in Hildesheim ist zu empfehlen. (388

W. in B. Nach dem Inserat hatten Sie sich „jeder vorkommenden Arbeit“ zu unterziehen. Waren Sie darüber im Unklaren, so mußten Sie vorher anfragen, was für Arbeiten damit gemeint seien. Weil Ihnen die Arbeiten im Schweinestall nicht paßten, haben Sie dann ohne Kündigung die Stelle verlassen. Dafür steht dem Arbeitgeber Entschädigung nach § 124b der Gewerbeordnung (Molk.-Kal. Seite 7) zu, keineswegs aber Ihnen. (423

K. in T. Mit dem Ihnen erteilten Zeugnis, vervollständigt durch den Nachtrag, aus dem die Art Ihrer früheren Stellung jetzt deutlich zu ersehen ist, müssen Sie zufrieden sein. Daß Sie die Molkerei unter Oberaufsicht des Gutsinspektors verwaltet haben, entspricht doch lediglich den Tatsachen und ist daher im Zeugnis nicht zu beanstanden. In welchem Umfange diese Aufsicht ausgeführt wurde und ob ohne Fachkenntnisse, ist ohne Bedeutung. (401

G. M. J. Wenn Sie für den Sommer Eis behalten wollen, so ist ein auf nur 9 Fuder berechneter Keller überhaupt viel zu klein, denn je kleiner die Eismenge, um so größer ist im Verhältnis die zerstörende Wirkung der Wärme. Dazu kommt, daß die Isolierung anscheinend viel zu mangelhaft ausgeführt ist. Stein, Zement und Eisen haben überhaupt keine isolierende Wirkung, sondern es bedarf überall, auch auf der Decke, einer Schicht von Torfstreu, Sägemehl oder Kaff in Stärke von 20—40 Zentimeter. Aus Ihrer Beschreibung können wir uns ein genaues Bild von Ihrem Keller, von der eisernen Klappe, von dem undichten Dache usw. unmöglich machen, aber der Keller scheint total unbrauchbar und auch nicht verbesserungsfähig zu sein. — Wenn Sie sich einen Monteur kommen lassen, so müssen Sie die Reisezeit ebenso bezahlen, wie die wirklich geleisteten Arbeitsstunden. Daß der reparierte Benzinmotor nachher doch nicht geht, kann verschiedene andere Gründe haben und entbindet Sie jedenfalls nicht von der Bezahlung des Monteurs. (400

D. D. Einen Rechtsanspruch auf Entschädigung für seine erfolglosen Bemühungen und Auslagen beim Verkauf einer Molkerei hat ein Agent nicht. Anders ist es, wenn vorher dahingehende besondere Vereinbarungen zwischen dem Verkäufer und dem Agenten getroffen werden. (390

W. G. in K. Wenn die Schweine nur husten, ihnen sonst aber nichts fehlt, sie im Gegenteil gut zunehmen, so brauchen Sie sich nicht zu beunruhigen. Husten ist keineswegs immer ein Anzeichen von Schweineseuche. Man wird in den gesundesten Schweinebeständen stets eine große Anzahl Tiere finden, die, wenn sie aufgetrieben werden, husten, ohne daß das irgend etwas auf sich hat. (407

Fr. H. in S. Der Umstand, daß der Rahm Ihres Konkurrenten nur 23 Prozent Fett enthält und sich trotz dieses niedrigen Fettgehalts gut zu Schlagsahne verwenden läßt, ist höchst wahrscheinlich auf einen Zusatz von Zuckerkalk zum Rahm zurückzuführen. Ein solcher Zusatz ist aber verboten und deshalb strafbar. Lassen Sie also die Sahne einmal ausdrücklich auf einen Zusatz von Zuckerkalk untersuchen. (376

J. J. in Gr.-K. Linsen werden ihres unsicheren Ertrages wegen nur selten angebaut, und da sie meist als menschliches Nahrungsmittel verwertet werden, so kommen sie selten zur Verfütterung. Wenn Sie sonst keine Verwertung für die Linsen haben oder solche billig kaufen können, so mögen Sie sie ruhig an Ihre Mastschweine füttern; sie bilden wie Erbsen und Bohnen ein gutes Mastfutter. Mit Gerstenschrot jedoch werden Linsen bei der Schweinemast nicht konkurrieren können. (371

Br. in A. Nach dem Genossenschaftsgesetze ist der Vorstand berechtigt, Anstellungen, Entlassungen, Gehaltsfestsetzungen, unkündbare oder doch auf eine Reihe von Jahren unkündbare Anstellungen von Beamten usw. vorzunehmen, ohne den Aufsichtsrat oder die Generalversammlung zu fragen, wenn nicht im Statut oder in der Dienstanweisung oder der Geschäftsordnung etwas anderes bestimmt worden ist. Selbst wenn die Gehaltserhöhung pp. vom Vorstande beschlossen wurde, ohne daß er dazu nach dem Statut berechtigt war, so würde der Beamte Anspruch an die Gehaltserhöhung haben, wenn er gutgläubig bei der Beschlußfassung und der mit ihm gepflogenen Verhandlung gewesen ist. Wußte aber der Beamte, daß der Vorstand seine Befugnis überschritt, so fehlt die Gutgläubigkeit und der Vertrag ist hinfällig. Selbstverständlich hat die Genossenschaft das Recht, den Vorstand haftpflichtig für das zu machen, was er entgegen seiner Befugnis an Verbindlichkeiten einging. Fr. (336

A. M. B. Der Kaufmann darf die ausgeformte Margarine nur in Würfelform verkaufen. Auch muß jedem einzelnen Stück die Inschrift „Margarine“ eingepreßt sein. (395

E. G. Was man unter „Sahnequark“ versteht? Nun doch wohl ein Gemisch von Sahne und Quark. Oder glauben Sie vielleicht, daß sich aus Sahne Quark gewinnen läßt? (375

Molkerei W. Das Platzen der Probegläser beim Schleudern kann darauf zurückzuführen sein, daß die Gläser beim Reinigen oder bei der sonstigen Behandlung an irgend einer Stelle beschädigt worden sind. Bei vorsichtiger Behandlung wird ein Zerspringen der Gläser kaum vorkommen, vorausgesetzt, daß keine Fabrikationsfehler vorliegen, wie solche bei billigen Sorten nicht selten sind. Man wähle deshalb nur die besseren in renommierten Fabriken hergestellten Gläser. Als Bezugsquelle nennen wir Ihnen die Firma Karl Mann in Hildesheim. (392

F. N. Zur Bedachung des Kesselhauses wird vielfach Pappe verwandt. Die Pappe muß aber gut eingeteert werden. Auch muß der Teeranstrich alljährlich erneuert werden. (394

K. A. 100. Selbstverständlich ist der Lehrherr, welcher seinen Lehrling zu lange arbeiten ließ und deshalb bestraft wurde, nicht berechtigt, dieses Strafgeld sowie auch die Gerichtskosten dem Lehrling von seinem Taschengeld in Abzug zu bringen. — Nur wenn der Lehrling absichtlich oder in grob fahrlässiger Weise die Beschädigung der Käserolle herbeigeführt hat, kann ihn der Prinzipal für den Schaden verantwortlich machen. (393

B. in H. Zunächst hätten Sie uns genau angeben sollen, welches denn überhaupt Ihr vertragsmäßiges Diensteinkommen ist. Wir können doch nicht glauben, daß Sie als Verwalter einer Genossenschaftsmolkerei auf einen Tagelohn von 2½ Mark angestellt sind. Übrigens steht es dem Vorstande frei, vom nächsten Kündigungstermin ab ein neues Abkommen mit Ihnen zu treffen, wonach Sie jeden freihabenden dritten Sonntag fernerhin nicht mehr bezahlt bekommen. Gesetzliche Gründe würden einem solchen Abkommen nicht entgegenstehen. Wenn Sie das Sonntagsplakat mal genau ansehen wollen, so ergibt sich daraus, daß Sie an jedem dritten Sonntag nur die Zeit zum Besuche des Hauptgottesdienstes frei zu haben brauchen, im übrigen aber arbeiten können. (417

F. in S. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist weich und ohne Kern gearbeitet und besitzt einen eigenartigen Geruch und leicht bitteren Geschmack, der um so intensiver auftritt, je älter der Quark wird. Die Ursache des Fehlers ist die Verarbeitung nicht einwandsfreier Milch oder verfehlte Herstellungsweise. Wir empfehlen Ihnen, den Quark vor der Verarbeitung auszuschließen. Br. (386

D. M. J. Ihre Butter ist im Geschmack salzscharf und schwach unrein, in Farbe fleckig und streifig infolge mangelhafter Bearbeitung; der Geruch ist gut. Der von Ihrem Abnehmer gerügte Steckrübengeschmack war nicht aufzufinden; es ist aber nicht ausgeschlossen, daß er nach einigen Tagen auftritt. (342

K. in E. Wie frühere Gerichtsentscheidungen ergeben, sind Sie nicht berechtigt, Ihr Produkt unter dem Namen „Gervaiskäse" in Verkehr zu bringen. Dieser Name ist für Ihr Produkt nur mit irgend einer Zusatzbezeichnung zulässig, aus der ersichtlich ist, daß es sich nicht um das echte Produkt handelt. (340

A. B. Sie haben sich gelegentlich einen Monteur wegen schlecht laufender Zentrifugen kommen lassen, der dieselben in und außer Betrieb angesehen, aber weiter nichts daran gemacht hat, und sollen dafür etwa 15 Mark Kosten zahlen, was Sie verweigern. Es würde von der Firma höchst unkoulant sein, Sie deshalb zu verklagen. Kommt es aber dennoch dazu, so befürchten wir, daß Sie werden bezahlen müssen. Es wird das wesentlich auf die Aussagen des Monteurs und des vor Gericht zuzuziehenden Sachverständigen ankommen. Erst daraus kann sich das Gericht ein zutreffendes Bild von der Sachlage machen, was nach den Angaben einer einzelnen Partei niemals möglich ist. (333

S. in P. Über den Universal-Schnellrechner „Der stumme Diener" sind wir nicht unterrichtet. Vielleicht ist einer unserer Leser in der Lage, uns hierüber etwas mitteilen zu können. (356

A. B. 10. Die Verzinnung Ihres kupfernen Käsekessels ist zu empfehlen. Wird der Quark in unverzinnten Kupferkesseln bereitet, so wird der Käse leicht blau. (349

B. in A. Für den Abschluß des Gewinn- und Verlust-Conto ist es doch ganz egal, ob Sie die Ausgaben für das Pferdefutter dem Unkosten-Konto oder dem Fuhrwerks-Konto belasten. Die Hauptsache ist, daß diese laufenden Betriebsausgaben beim Abschluß der Konten sich auf der Debetseite des Gewinn- und Verlust-Conto vorfinden. Am einfachsten ist es daher jedenfalls, sie über das Unkosten-Konto gehen zu lassen und auf dem Fuhrwerks-Konto nur die Anschaffungskosten für Pferde und Wagen nebst den nötigen Abschreibungen zu buchen. (312

A. S. C. Für das Kostgeld im Hotel braucht Ihr Arbeitgeber nicht aufzukommen, sondern nur dafür, was das Zimmer bis zum 11. Januar kostet. — Die zum 15. März erfolgte Kündigung steht mit § 133 a. a. der Gewerbeordnung, wonach nur für den Schluß eines Monats gekündigt werden kann, in direktem Widerspruch und kann diese Kündigung daher nur zum 1. April Gültigkeit haben. Zu einem gerichtlichen Vorgehen gegen Ihren Arbeitgeber dürfte vorläufig keine Veranlassung vorliegen. (305

H. in E. Ihre Klage auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung der „im eigenen Haushalt entbehrlichen Milch" werden Sie wahrscheinlich verlieren, wenn Sie nicht etwa nachweisen können, daß der Beklagte Milch oder selbst hergestellte Butter verkauft hat. Ob in dem Vertrage „Haushalt" gesagt ist oder „Wirtschaft", ist ganz egal. Die üblichen Milchlieferungsverträge sind dahin auszulegen, daß der Landwirt nur diejenige Milch zu liefern braucht, welche er für seinen Hausgebrauch und für sein Vieh nicht selbst nötig hat. Wenn der Beklagte also sagt, ich habe alle Milch selbst nötig gehabt, so ist es in den meisten Fällen nahezu unmöglich, ihm das Gegenteil vor Gericht zu beweisen. (325

B. M. in L. Von dem Abkommen der gemeinschaftlichen Milchfuhren, welches einzelne Genossen unter sich vereinbart haben, kann jeder einzelne jederzeit zurücktreten, soweit hierfür nicht etwa eine besondere Kündigungsfrist festgesetzt wurde. Keinenfalls können Sie folgern, daß der betr. Genosse diese Fuhren bis zu seinem statutarischen Austritt aus der Genossenschaft leisten müsse. — Eierabnehmer können wir Ihnen nicht nachweisen. Vielleicht würde ein Inserat in unserer Zeitung oder in der Berliner Markthallenzeitung Erfolg haben. (337

Molkerei St. Die Anmeldung Ihres Handmolkereibetriebes hat nur bei der dortigen Gemeindebehörde zu erfolgen. Eine Anmeldung zur Molkerei-Berufsgenossenschaft wird erst dann nötig, wenn die jährliche Milchmenge mindestens etwa 300 000 Kilo beträgt. — Die Unterschrift der Ehefrau bindet den Ehemann nur, wenn sie mit seinem Wissen erfolgt ist und er nicht sofort widersprochen hat. Ein gerichtliches Vorgehen wird unter solchen Umständen kaum Erfolg haben. (347

E. H. in L. Die Kündigung der betr. Hypothek ist vollkommen rechtsgültig erfolgt. Wenn Ihr Besitznachfolger die Rückzahlung an den Gläubiger nicht pünktlich leisten sollte, so sind Sie letzterem haftbar. (313

K. M. W. Nachdem im Laufe Ihres auf ein Jahr abgeschlossenen Dienstverhältnisses insofern eine Betriebsänderung eingetreten ist, als die Sahne nicht mehr verbuttert, sondern versandt wird, müssen Sie für Ihre dadurch fortgefallene Tantieme von 1 Mk. pro Zentner Butter in voller Höhe entschädigt werden. Durch Feststellung des angelieferten Milchquantums läßt sich ja ungefähr feststellen, wieviel Butter bei bisherigem Betriebe produziert wäre. Daß Sie jetzt weniger Arbeit haben, deshalb darf Ihr vereinbartes Diensteinkommen nicht gekürzt werden. (348

B. in L. Da Sie nur von einer Molkerei Quark verarbeitet haben und der Beweis dafür leicht zu führen ist, daß das Schwarzwerden Ihrer Käse nur auf diesen Quark zurückgeführt werden kann, so wird Ihnen ein Schadenersatz voraussichtlich vom Gericht zuerkannt werden. Wie hoch derselbe sein kann, das können wir Ihnen nicht sagen, sondern das müssen Sie selbst berechnen nach den Verlusten, die Sie durch das Schwarzwerden erlitten haben. Die Durchführung einer solchen Klage kann sehr langwierig werden, selbstredend haben Sie dazu die Hülfe eines Rechtsanwaltes nötig. (56

H. K. Das den Genossen zum Vorzugspreise abzugebende Butterquantum wird in den Molkereien verschieden bemessen. Im allgemeinen dürften 2 Pfund auf 100 Liter eingelieferte Milch als passendes Quantum zu bezeichnen sein. Die darüber hinausgeholte Butter berechnen Sie zu dem Preis, den Sie für Ihre Butter im Monatsdurchschnitt erzielt haben. (357

J. in K. Um eine Stellung als Volontär in einer deutschen Molkerei zu erlangen, inserieren Sie am besten in unserer Zeitung. Für die Erlangung einer Stellung als Laborant in einem chemischen Laboratorium empfiehlt sich ein Inserat in einer Chemiker-Zeitung. (360

N. Wenn Sie für das ganze Jahr fest angestellt sind, ohne Vorbehalt, so haben Sie Anspruch auf das volle Gehalt für die ganze Zeit, auch wenn der Betrieb vorzeitig eingestellt wird. Ist eine bestimmte Dienstzeit aber nicht festgesetzt, auch eine Kündigungsfrist nicht vereinbart, so haben Sie sechswöchentliche Kündigung zum Quartalswechsel. Die Rechte der Milchfuhrleute können nur nach den mit der Molkerei getroffenen Abmachungen beurteilt werden. Gewöhnlich behalten sich die Molkereien in den Fuhrverträgen das Recht vor, die Fahrten wegen Mangel an Milch oder aus sonstigen Gründen jederzeit einstellen zu können. Besteht eine solche Klausel bei Ihnen nicht, und sind die Fuhrleute für das ganze Jahr vorbehaltlos fest verpflichtet, so haben Sie auch Anspruch auf Lohnzahlung für die ganze Zeit, auch wenn der Betrieb schon am 1. März eingestellt wird. (339

Anonym. Anonyme Anfragen können wir im allgemeinen nicht berücksichtigen. Wir dürfen wohl verlangen, daß jeder Fragesteller, der eine Auskunft von uns haben will, auch seinen Namen nennt. Es liegt das auch im eigenen Interesse des Fragestellers. Hätten Sie uns Ihren Wohnort angegeben, so hätten wir Ihre Frage genau beantworten können. Jetzt können wir Ihnen nur sagen, daß Sie über die Abhaltung von Heizerkursen bei der dort zuständigen Dampfkessel-Überwachungsbehörde Auskunft erhalten können. (358

C. K. Die Untersuchung der uns übersandten Quarkproben ergab folgende Resultate: A H normal gearbeitet, frei von Metallsalzen, G G metallfrei, etwas kurz. E N sehr trocken, enthält aber große Mengen gelöstes Kupfer, unbrauchbar. G U (oder S U) wie E N — T T einwandsfrei bis auf den zu großen Wassergehalt. A A Spuren von Eisen, noch brauchbar. G A geringe Mengen Kupfersalze, Verarbeitung mit dem gleichen Quantum einwandsfreien Quarl unbedenklich. S und L beide unbrauchbar wegen der ungewöhnlich großen Verunreinigung durch gelöstes Kupfer. T L enthält Kupfer in geringeren Mengen, Verarbeitung wie bei G A möglich. E E Spuren von Eisen, Verarbeitung vorerst noch unbedenklich. Der Wassergehalt ging bei G G, T T und E E über das Mittel hinaus. Br. (328

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

19. Febr. Ia 130—132 **Mk.**, IIa 128—130 **Mk.**, IIIa 125—127 **Mk.**, abfallende 118—122 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 22. Februar. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 4 Faß 135 Mk., 11 Faß 134 Mk., 74 Faß 133 Mk., 51 Faß 132 Mk., 18 Faß 131 Mk., 8 Faß 130 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 133,05 Mk. Zugeführt 166 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 23. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Unverändert lebhaft ist die Nachfrage auch in diesen Tagen, und wenn die hohen Preise den Handel noch schwer drücken, so ist doch vorläufig kaum Aussicht für eine wesentliche Reduzierung derselben.

Berlin, 22. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 128—132 **Mk.**, IIa 126—128 **Mk.**, IIIa 112—120 **Mk.**, abfallende 105 bis 112 **Mk.**

Berlin, 19. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Der Konsum hat bei den hohen Preisen wesentlich nachgelassen, das Publikum sträubt sich die hohen Preise anzulegen. Das Geschäft ist recht schleppend und schwer geworden; trotz großer Preiskonzession war es nicht möglich die Zufuhren in feinsten Qualitäten zu räumen. Ganz im Gegensatz hierzu ist das Geschäft in billigen Sorten, diese machen sich anhaltend knapp und sind dringend gefragt. Von sibirischer Meiereibutter trafen nur kleine Sendungen ein, welche noch teuer einsteht. In letzter Zeit sind endlich die Preise in Sibirien gewichen; jedoch ist diese billigere Ware erst später hier zu erwarten.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend 3 Mark niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

23. Februar Ia 130—132 ℳ, IIa 128—130 ℳ, IIIa 124—128 ℳ, abfallende 118—122 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 23. Februar. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse ——— Drittel zu 130,50 bis 138 ℳ, im Durchschnitt 134,46 ℳ,
II. Klasse ——— Drittel zu 126—130 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 23. Februar 15 519 Stück. a) — ℳ, b) 68—69 ℳ, c) 66—69 ℳ, d) 63—67 ℳ, e) 61—63 ℳ, f) 63—66 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hamburg, 22. Febr. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Geschäftsgang ist als recht schleppend zu bezeichnen und ließen sich die bisherigen Preise nur mit Mühe durchholen; die billigen dänischen Offerten verlangen gebieterisch eine Reduktion der Preise für deutsche Butter, um die Werte in Übereinstimmung zu bringen.

Hamburg, 18. Febr. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Das Buttergeschäft ist in dieser Woche recht flau gewesen, die Preisermäßigung am letzten Freitag von 2 Mk. hat nicht genügt einen größeren Begehr zu bringen. Unsere Notierung wurde heute um 4 Mark, auf Mk. 141 ermäßigt. Das Geschäft kann sich nur beleben, wenn die Preise billiger werden. Erzielt wurde im Engros für feinste frische Ware Mk. 132—136, die Läger sind nicht geräumt worden. Feinste frische sibirische Meiereibutter erzielte Mk. 127—130 verzollt. — Kopenhagen notierte 2 Kr. niedriger, Kr. 106 = ca. Mk. 119½; Berlin blieb am Mittwoch unverändert bei flauer Tendenz.

Hamburg, 18. Febr. Buttermarktbericht von C. A. Crasemann & Co. Markt ruhig und Notierung um 4 Mk. erniedrigt. Auktionsdurchschnitt ca. 5½ Mk. niedriger, gleich Mk. 133,64. Berlin unverändert Mk. 135 und Kopenhagen 2 Kronen niedriger, seitdem aber anscheinend fester.

London, 19. Februar. Die Tendenz ausländischer Butter war diesmal eine schwache. Feinste dänische galt nominell 126—128 sh. Holländ. findet zu 130 sh. nicht die geringste Beachtung, Argentinische wird ziemlich reichlich offeriert und zu 116—118 sh. flott umgesetzt. Die Nachfrage nach kolonialer Butter hat wieder nachgelassen, doch blieben die Preise unverändert, so das feinste neuseeländische Ware 116—118 sh. und feinste australische 112—114 sh. erzielt. Auf dem Markte zu Manchester herrschte ein geradezu trostloser Ton, wo dänische um 3—4 die auf 125—126 sh. fiel, während koloniale schon zu 120—122 sh. erhältlich war. In Liverpool neigten die Preise gleichfalls zu Gunsten der Käufer. Dänische Butter lag still zu 124—127 sh. herabgesetzt, ohne daß die Importeure ihre Lager zu räumen vermochten.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 22. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 22. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 22. Februar. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 35 Partien Käse, welche wiederum flott verkauft worden sind, und bezahlten wir für schnittreife Ware von 5—10 und 15 kg 34—36 fl., 2. 32—33 fl., ¾ fett Gouda waren nicht am Markte, Edamer 35—36 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl., Lunchkäse 37 fl. Alte Mai-Sommer-Ware und auch September-Ware 40—43 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,60 fl. pro kg. Billigere Preise sind noch nicht zu erwarten, ebenso nicht für Edamerkäse. Besonders in dieser Ware ist die Nachfrage sehr stark, und werden diese dadurch sehr frisch abgeliefert.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 19. Februar 10 419 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 71—72 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 69—72 Mk., d) fleischige 67—69 Mk., e) gering entwickelte 64—67 Mk., f) Sauen 67—69 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	19	10419	72 58	bis bis	64 51	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	22	4900	69	bis	64	20—24 % Tara	langsam
Bremen	21	1101	66	bis	58	Schlachtgew.	langsam
Hannover	21	1131	69	bis	63	„	schlecht
Magdeburg	22	1712	72	bis	60	„	langsam
Leipzig	21	2291	69	bis	62	„	langsam
Dresden	21	2226	74	bis	69	„	schlecht
Chemnitz	21	1896	76	bis	72	„	—
Dortmund	21	1993	68	bis	64	„	langsam
Duisburg	21	510	71	bis	67	„	flott
Essen	21	3342	70	bis	66	„	mittel
Barmen	21	960	70	bis	68	„	—
Köln a. Rhein	21	3206	71	bis	66	„	langsam
Mainz	22	224	75	bis	72	„	ruhig
Frankfurt a. M.	21	1942	72	bis	68	„	ruhig
Mannheim	21	—	72	bis	71	„	—
Stuttgart	22	664	72	bis	70	„	mäß. bel.
Augsburg	18	889	74	bis	70	„	—
Nürnberg	21	1971	73	bis	71	„	flau
Breslau	21	1306	70	bis	64	„	mittel
Königsberg, Pr.	19	195	55	bis	42	Lebendgewicht	—
Danzig	22	942	55	bis	48	„	mittel
Posen	21	189	54	bis	46	„	ruhig
Mülhausen i. E.	21	202	58	bis	56	„	—
München	21	1195	59	bis	50	„	ruhig

Hannover, 21. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1131 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 67—69 Mk., Klasse IV 65—67 Mk., Klasse V 63—65 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 22. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4900 Stück. Preise: Schwere 66,00—68,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 58,00—65,00 Mk., Ferkel 57,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Eier.

Hamburg, 21. Februar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,25 Mk. netto.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 17. Hildesheim, den 25. Februar 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der Tubular-Separator.

Unter den Milchschleudern für Kraftbetrieb nimmt der Tubular-Separator eine gesonderte Stellung ein, denn er unterscheidet sich in seiner Ausführung sehr wesentlich von den übrigen Konstruktionen, welche fast alle zur Erhöhung der Entrahmungsschärfe das Tellersystem übernommen haben. Die Wiege des Tubular steht in Amerika, wo in West-Chester (Pa.) eine Fabrik von bedeutender Ausdehnung der Fabrikation dieser Maschine dient. Der Verkauf einer im entfernten Auslande hergestellten Maschine hat jedoch mancherlei Nachteile im Gefolge, so daß das Stammhaus i. Amerika sich zur Gründung einer selbständigen Niederlassung in Deutschland entschloß, welche jetzt unter dem Namen Amerikanische Tubular-Separatoren-Werke, G. m. b. H. in Harburg bei Hamburg einen eigenen Fabrikbau besitzt, in dem ausschließlich die in Europa gebrauchten Tubular-Separatoren und deren Ersatzteile hergestellt werden. Dadurch ist es möglich, die Gestehungskosten der Maschine zu ermäßigen, denn Fracht und Zollsätze kommen in Fortfall. Auch entschließt sich der deutsche Verbraucher nicht so leicht zum Kauf, wenn er weiß, daß die angebotene Maschine und die Ersatzteile erst den weiten Weg über den Ozean zurücklegen müssen, ehe sie am Orte ihrer Verwendung in Gebrauch genommen werden können. Einige von dem Werke freundlichst zur Verfügung gestellte Bildstöcke, deren Abdruck die Fig. 1—4 zeigen, lassen die in Harburg erbauten Fabrikräume im Innern, sowie die Gesamtansicht erkennen.

SEPARATOR WORKS, WEST CHESTER, PA.

FABRIK IN HARBURG-SINSTORF.

Fig. 1. Tubularwerk in Harburg bei Hamburg.

Die Eigenart des Tubulars besteht in der langen Trommel, wodurch die Maschine von den Tellerseparatoren erheblich abweichende Formen erhält, wie die Figuren 5 und 6 deutlich zeigen. Früher wurden die Tubular nur mit Dampfturbinenantrieb gebaut, während heute auch solche mit Riemenantrieb (Fig. 6) zu haben sind, mit deren Ausführung die Fabrik den Wünschen der Abnehmer nach dieser Richtung hin entgegenkommen will. Der Gedanke des unmittelbaren Antriebes der Separatorentrommel durch eine Dampfturbine liegt sehr nahe, denn die Eigentümlichkeit der hohen Umdrehungszahl ist sowohl bei der Dampfturbine als auch bei der Milchschleuder gemeinsam vorhanden. Die Dampfturbine muß entsprechend der sehr hohen Austrittsgeschwindigkeit des Dampfes aus der Düse sehr schnell laufen, wenn sie einen einigermaßen befriedigenden Wirkungsgrad erzielen soll und so eignet sie sich infolgedessen vornehmlich zum unmittelbaren Antrieb von solchen Arbeitsmaschinen, deren Antriebswellen ebenfalls hohe Umdrehungszahlen besitzen. Läßt man eine Dampfturbine langsam laufen, ohne die alsdann erforderliche Vergrößerung des Turbinenraddurchmessers vorzunehmen, um wieder eine hohe Umfangsgeschwindigkeit zu erreichen, so ergibt sich eine außerordentlich schlechte Ausnutzung des Dampfes, welche denjenigen noch in der Erinnerung sein wird, die früher einmal ein Butterfaß mit Dampfturbinenantrieb in Benutzung hatten. Man kann natürlich den schnellen Lauf der Turbine durch Zahnräder oder andere Mittel in langsamere Umdrehung verwandeln, aber hierbei entstehen jedoch andere Nachteile, denn hohe Übersetzungen rufen bekanntlich wieder vermehrte Reibung hervor. In praktischer Beziehung bringt der Turbinenseparator noch den Vorteil mit sich, daß er infolge des Fortfalls des Vorgeleges eine Platzersparnis ermöglicht, welche unter Umständen erst die Aufstellung des Separators überhaupt ermöglicht. Der zur Bewegung der Trommel benutzte Dampf hat nur einen geringen Teil seiner Wärme eingebüßt und kann daher noch zu Heizzwecken Verwendung finden. Meist wird man ihn zur Vorwärmung der Milch benutzen, denn der aus der Turbine kommende Dampf reicht im Sommer allein, im Winter mit Zuhilfenahme einer mäßigen Menge Frischdampf aus, um die Milch auf etwa 35 Grad anzuwärmen. Als Betriebsdruck genügt eine Spannung von $4^1/_2$ Atm., so daß es nicht durchaus notwendig ist, den Kesseldruck möglichst in der Nähe des zulässigen Höchstdruckes zu halten, was anderseits bei Betrieb einer Dampfmaschine mit Ridersteuerung immer geschehen sollte. Es empfiehlt sich die Einschaltung eines selbsttätigen Druckverminderungsventils vor dem Dampfeintritt in die Turbine, damit man der Sorge überhoben ist, bei wechselndem Druck im Kessel das Eintrittsventil am Separator des öfteren einstellen zu müssen, denn die Umdrehungszahl der Turbine und damit auch diejenige der Trommel hängt unmittelbar von der Spannung des

in das Turbinenrad eintretenden Dampfes ab. Eine zu hohe Umdrehungszahl ist aber für den Lauf der Trommel nicht wünschenswert, während eine niedrigere, als die angegebene normale, die Entrahmungsschärfe natürlich ungünstig beeinflußt. Ein solches den Dampfdruck vor dem Separator stets auf der gleichen gewünschten Höhe haltendes Ventil wird auf Wunsch von der Fabrik mitgeliefert.

Die spezielle Ausführung des Tubular zeigen die folgenden Abbildungen. Fig. 7 stellt die Trommel dar und Fig. 8 den aus einem Teil bestehenden Stahl-Einsatz, welcher nur für die Kraftschleuder benutzt wird, während die Handschleudern ohne jeglichen Einsatz arbeiten. Der Eintritt der Milch in die Trommel erfolgt unten (Fig. 9), im weiteren Verlauf ihrer Bewegung steigt sie nach oben, entrahmt allmählich und gelangt dann schließlich durch die in Fig. 7 ersichtbaren Oeffnungen als Magermilch und Rahm in die mit Austrittsröhren versehenen Deckel. Die Trommel steht nicht auf einem Spurlager, sondern sie ist in nächster Nähe der Dampfturbine auf einem Kugellager aufgehängt. Der obere Teil mit Turbine und Kugellager ist in Fig. 10 dargestellt, während das Kugellager selbst noch einmal durch Fig. 11 zur Schau gebracht wird.

Die Reinigung des sternenförmigen Einsatzes, welcher, wie bereits bemerkt, aus einem Stück besteht, erfolgt durch Dampf und zwar mit Hilfe einer zu diesem Zwecke jedem Separator beigegebenen Vorrichtung (Fig. 12). Diese besteht aus einem während der Reinigung mit Wasser gefüllten Holzkasten, in den ein langes und ein kurzes Dampfrohr hineinragen. Beide Rohre besitzen Dampfdüsen, welche dem austretenden Dampf eine solche Richtung geben, daß der Einsatz in eine drehende Bewegung gerät, womit bezweckt werden soll, daß alle Teile des Einsatzes von dem Dampfstrahl getroffen werden. Während der Reinigung wird noch ein Schutzkasten über den Einsatz gestülpt, welcher, hin- und hergeschoben, ebenfalls die Reinigung unterstützt, da der Einsatz an der Bewegung teilnimmt.

Die Ausführung des Tubular für Riemenantrieb ist bis auf die besonderen Antriebsteile genau dieselbe wie bei der Turbinenmaschine.

Die Tubular werden in verschiedenen Größen geliefert und zwar in 5 Größen von 250 Liter Stundenleistung an bis 675 Liter für kleinere Betriebe, ferner mit Leistungen von 1200, 1500, 1800 Liter pro Stunde für größere Betriebe. Alle Größen werden entweder mit Turbine oder mit Riemenantrieb ausgeführt.

(Fig. 5 bis 12 s. folg. Seite).

Fig. 2. Hauptmaschinensaal.

Fig. 3. Saal für automatische Werkzeugmaschinen.

Fig. 4. Raum für Werkzeuganfertigung.

Die Tätigkeit des Gemeinnützigen Vereins für Milchausschank in Groß-Berlin.

Der Gemeinnützige Verein für Milchausschank zu Berlin versendet soeben seinen ersten Jahresbericht, dem wir folgendes über die Gründung und das erste Geschäftsjahr des Vereins entnehmen:

Einen wichtigen Teil der vorbeugenden Wohlfahrtspflege bilden die auf bessere Ernährung des Volkes gerichteten Bestrebungen. Lassen sich doch die körperlichen und sittlichen Entartungserscheinungen, wie sie namentlich in den großen Städten in immer stärkerem Maße hervortreten, zum Teil auf mangelhafte und falsche Ernährung zurückführen. Wertlose und gar schädliche Genußmittel durch gute, wohlfeile Nahrungsstoffe zu ersetzen, das heißt an der Volksgesundung wirksam mitarbeiten.

Dieser Gedanke führte zur Errichtung von Volksspeisehäusern, Kaffee- und Teeküchen, alkoholfreien Erfrischungsstätten und endlich auch zur Einführung von öffentlichen Milchschankstätten und Werkausschänken auf gemeinnütziger Grundlage. Es währte Jahre, bis die öffentliche Meinung sich davon überzeugte, daß die so lange vernachlässigte Milch eines der besten und infolge ihres hohen Nährwertes, ihrer leichten Verdaulichkeit das wohlfeinste Getränk nicht nur für Kinder, sondern auch für Erwachsene ist.

Die im Frühjahr 1903 gegründete „Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen" erwarb sich ein besonderes Verdienst um die Ausbreitung dieser Erkenntnis. Heut verfügt sie über mehr als 100 Milchhäuschen in etwa 50 Städten. Der Milchbedarf hat sich dort so überraschend gesteigert, daß man mit Prof. Kamp von einem „Siegeszuge der Milch" sprechen kann. Die bedeutenden Mittel — nach 5 Jahren bereits 270 000 Mk. — wurden durch freiwillige Zeichnungen unter starker Beteiligung der Kommunen und der Großindustrie aufgebracht.

Dieser Erfolg ermutigte zur Gründung weiterer lokaler Organisationen für gemeinnützigen Milchausschank in Hannover, in Schlesien, in Berlin, kürzlich auch in Hessen-Nassau.

Berlin und seine Schwesterstädte standen bisher in Bezug auf Milchverbrauch bedeutend unter dem Durchschnitt der Städte (115 L. pro Kopf und Jahr). Während in München 131,1 L., in Hamburg 137,5 L. jährlich auf den Kopf kamen, begnügte sich der Bewohner von Berlin, Charlottenburg, Schöneberg und Rixdorf mit 106,5 L. Milch.*) Dagegen genoß er schon 1905: 214,81 L. Bier, 9,59 L. Wein und 12,09 L. Schnaps. Während Berlin 1907 für Milch jährlich nur etwa 75 Millionen Mark ausgab, opferte es für alkoholische Getränke jährlich mehr als 300 Millionen Mark.

Fig. 5. „Tubular" mit Dampfbetrieb.

Fig. 6. „Tubular" mit Riemenbetrieb.

Fig. 7. Trommel des „Tubular".

Fig. 8. Einsatz des „Tubular"

Fig. 9. Querschnitt des Einlaufs für „Tubular" Nr. 5, 7, 10, 15 und 16.
1. Trommel. 2. Messinghülse für Fußlager. 3. Holzdille. 4. Messingscheibe für Fußlager. 5. Spiralfeder für Fußlager. 6. Fußlagersockel. 7. Gummiring für Zuflußrohr. 8. Zuflußrohr. 9. Trommelgehäuse.

Fig. 10. Kopf des Turbinen-„Tubular".
1. Dampfkopf. 2. Deckel für Dampfkopf. 3. Dampfturbine. 4. Konus. 5. Obere Kugellagerschale. 6. Seitenlaufbahn. 7 Untere Laufbahn. 8. Stegbolzen für Kugellager. 9. Feder für Stegbolzen. 10. Stahlkugel. 11. Trommelspindel. 12. Schutzdeckel. 13. Oelauffangscheibe. 14. Deckelschraube. 15. Dampfdüse. 16. Oelkammer. 17. Dampfeinströmung. 18. Dampfausströmung.

Fig. 12. Reinigungsvorrichtung für den Einsatz des „Tubular".

Fig. 11. Teile des „Tubular"-Kugellagers.

Hier lag ein offensichtlicher Notstand vor, zu dessen Beseitigung sich auf Anregung der Berliner Ortsgruppe des Vereins für Volkshygiene schon vor 5 Jahren ein Komitee bildete, dessen Ehrenvorsitzender der damalige Landwirtschaftsminister Exz. Podbielski wurde. Geplant waren 15 Schankhäuschen; das Liter Vollmilch sollte mit 33,3 Pfg. verkauft werden (3 L. = 20 Glas = 1 Mk.). Die Sammlungen erreichten nicht die erforderliche Höhe von 40 000 Mk., und die Bewegung schlief ein. Bei seiner Gründung im Dezember 1907 nahm der Berliner Frauenverein gegen den Alkoholismus gleich anderen Bezirksvereinen des Deutschen Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke die Errichtung von Milchhäuschen und die Versorgung von Fabriken mit Milch in sein Arbeitsprogramm auf.

Bald darauf, März 1908, forderte der Deutsche Milchwirtschaftliche Verein die Zentralstelle für Volkswohlfahrt auf, die bisherigen Bestrebungen auf dem Gebiete des öffentlichen Milchausschankes zusammenzufassen. Er stellte für den Fall, daß es gelänge, eine einheitliche Organisation zu schaffen, Zuwendung der ihm vom Reichsamt des Innern für solche Zwecke gewährten beträchtlichen Mittel in Aussicht. In einer am 14. Mai 1908 unter der Leitung seiner Exz. des Herrn Staatsministers von Möller tagenden, von Staats- und Gemeindebehörden, von Vereinen, ärztlichen und industriellen Kreisen beschickten Versammlung wurde die Gründung eines Gemeinnützigen Vereins für Milch-Ausschank in Groß-Berlin beschlossen. Die Konstituierung erfolgte am 27. Mai 1908. Da man beabsichtigte, den Betrieb der Milchhäuschen dem vorhin erwähnten Berliner Frauenverein gegen den Alkoholismus zu übertragen, ein Plan, der später aufgegeben wurde, so übernahm die Geschäftsführerin jenes Frauenvereins auch die Leitung der Geschäfte des Gemeinnützigen Vereins.

Ein im Herbst 1908 veröffentlichter Aufruf fand schnell mehr als 100 Unterschriften, Namen von gutem Klang auf dem Gebiete sozialer Fürsorge. Mit einer stattlichen Reihe von Mitgliedern, darunter die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg, trat der Verein in das Jahr 1909 ein.

Soviel über die Gründung und Entwicklung des Vereins. Was hat er angestrebt, was geleistet?

Mit der Gewinnung der Mitglieder ging Hand in Hand die Vorarbeit zur Errichtung von Milchhäuschen. Von der Stadtverwaltung Berlins wurden im Juni 1908 23 an verkehrsreichen Punkten gelegene Plätze erbeten. Die Verhandlungen gestalteten sich leider schwierig. Zwar wurde am 24. Juni 1909 die Gewährung von vorläufig 6 Plätzen ausgesprochen; doch sind die Verträge erst Ende Dezember 1909 zur Unterschrift gelangt. Im Frühjahr 1910 werden diese 6 Milchhäuschen hoffentlich eröffnet werden können.

Mit dankenswerter Schnelligkeit gewährte uns die Kgl. Eisenbahndirektion schon am 2. Oktober 1908 zu einem geringfügigen Pachtzins eine Anzahl ausgezeichneter Plätze an Bahnhöfen.

Inzwischen übernahm der Gemeinnützige Verein im März 1909 durch Kauf (2500 Mk.) das von der Deutschen Gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank (Sitz in Bonn) vor dem Stettiner Hauptbahnhof errichtete, seit Dezember 1908 in Betrieb stehende Milchhäuschen. — Im Laufe des Jahres wurden 3 Milchhäuschen auf eisenbahnfiskalischem Gelände eröffnet und zwar am Bahnhof Stralau-Rummelsburg, am Bahnhof Beusselstraße, in der Invalidenstraße neben der Treppe zum Lehrter Stadtbahnhof.

Hier wird warme und kalte Vollmilch (einfünftel Liter 5 Pfg.) und Buttermilch (einviertel Liter zu 5 Pfg.), sowie einfache Backware als Zubrot verkauft. Der Umsatz stieg an heißen Tagen auf 600—700 Glas pro Milchhaus. Neben dem wechselnden Reise- und Passantenpublikum hat sich für jedes dieser Häuser eine feste Stammkundschaft herangebildet. Früh zwischen 6 und 7 Uhr nehmen zahlreiche Arbeiter, verheiratete wie unverheiratete, bevor sie ihre Arbeitsstätte aufsuchen, hier ein warmes Frühstück ein; andere versorgen sich mit einer Flasche Milch, die sie zur Fabrik mitführen. Neue Scharen stellen sich während der Mittagspause ein, um das karge Mahl von mitgebrachten Butterbroten zu ergänzen, und nach Arbeitsschluß entwickelt sich wieder ein reges Treiben in und vor dem Milchhäuschen.

An anderer Stelle bildet die kleine Halle den Mittelpunkt eines Halteplatzes für Omnibuswagen, deren Kutscher und Begleiter die ihnen durch das schmucke Milchhäuschen gebotene Unabhängigkeit von der Kneipe und die Güte der verabreichten Milch so zu schätzen wissen, daß sie ihrer Anerkennung in Versen Ausdruck gaben. — Eisenbahn- und Postbeamte sind die Hauptabnehmer für ein drittes Häuschen, und zur Zeit der großen Unterrichtspause am Vormittage stürmt ein Schwarm bunter Mützen, die Schüler einer nahe gelegenen Präparandenanstalt, eine unserer Milchschankstellen.

Überraschend ist die geringe Anzahl von weiblichen Gästen auch dort, wo zahlreiche Fabrikarbeiterinnen in der Nähe beschäftigt sind. Die Gründe dafür muß man wohl in der niedrigeren Entlohnung der Frauen, in ihrer Vorliebe für Kaffee, dessen Bereitung ihnen manche Fabriken durch unentgeltliche Lieferung von heißem Wasser erleichtern, und schließlich auch in dem Umstande suchen, daß die Trinkgewohnheiten bei dem weiblichen Geschlecht überhaupt noch nicht so mächtig geworden sind.

Ein neues Milchhäuschen wird im Laufe der nächsten Wochen am Bahnhof Jungfernheide eröffnet, 2 andere stehen für Schöneberg (Dorfaue, Nollendorfplatz) in Aussicht.

Der Verein verwaltet die Milchhäuschen selbst, um den Preis der Milch niedrig stellen, die Güte und den Ausschank der Milch scharf kontrollieren zu können. (Die Rheinisch-westfälische Gesellschaft, die ihre Häuschen bisher verpachtete, ist kürzlich zu derselben Betriebsart übergegangen und konnte infolgedessen den Preis pro Liter von 40 auf 24 Pfg. herabsetzen.) Noch decken die Einnahmen aus diesem Verkauf nicht überall die Ausgaben. Das gebietet Vorsicht bei der Auswahl neuer Plätze. Auch aus diesem Grunde können wir das sich immer stärker geltend machende Verlangen der Industrie- und der Freiluftarbeiter (Fahrpersonal, Boten, Straßenreiniger, Händler, Kanalisations- und Pflasterarbeiter) und des Reisepublikums nicht so schnell befriedigen, wie es wohl wünschenswert wäre.

Wichtiger fast als der öffentliche Milchverkauf erscheint der Werkasschank, d. h. die Versorgung industrieller und kaufmännischer Betriebe mit Flaschenmilch. Die hier zu überwindenden Schwierigkeiten sind bedeutend. Auch bei gutem Willen der Fabrikleitung und reger Anteilnahme der Arbeiterschaft ist der Widerstand des Kantinenwirtes und der interessierten Brauer schwer zu überwinden. Allgemein liefern die Brauereien dem Wirte die vierzehntel L. Flasche Bier, die er zu 10 Pfg. verkauft, für 8 Pfg., sodaß er 20 Proz. verdient. In einem Großbetriebe z. B., der hier 5600 Arbeiter, darunter 800 weibliche beschäftigt, gibt der Kantinenwirt 1 Pfg. pro Flasche Bier an die Unterstützungskasse der Arbeiter ab; das bringt der Kasse einen monatlichen Zuschuß von 1500 Mk., jährlich also 18000 Mk. Der Gewinn des Kantinenwirts am Bier erreicht mithin dieselbe stattliche Höhe. Selbst bei gleich hoher Abgabe vom Milchverkauf leidet der Wirt Schaden, denn **Milch löscht, Bier weckt den Durst**, reizt daher zu immer erneutem Trunk.

*) Merkblatt des Kaiserl. Gesundheitsamtes.

Ein Ausschank in Gläsern ist wenig ratsam. Der Arbeiter muß das Getränk mit an seinen Arbeitsplatz nehmen können. Eine Füllung der Milch in Flaschen innerhalb der Fabrik stößt auf große Schwierigkeiten; denn dazu gehört ein geordneter Molkereibetrieb mit Kühl- und Spülanlagen, geschultem Personal etc. Die dem Verderb wie der Verfälschung leicht ausgesetzte Milch muß deshalb von der Molkerei gebrauchsfertig geliefert werden. Bier kann für wechselnden Bedarf in Vorrat gehalten, Milch aber muß am Tage der Lieferung verzehrt werden. Das bedingt große Schwierigkeiten, welche für die Molkerei noch dadurch erhöht werden, daß die Bedienung aller, zum Teil räumlich weit auseinander liegenden Werkausschänke fast zur gleichen Viertelstunde stattfinden muß. Diese Schwierigkeiten gaben wohl die Veranlassung dafür, daß die Gemeinnützige Gesellschaft im Rheinland und Westfalen zur Einrichtung von Werkausschänken den großen Betrieben zwar erfolgreiche Anregung gab, selbst aber solche Werkausschänke nicht ins Leben rief. Somit entging ihr der Einfluß auf Qualität und Preis der Milch, auf die Form der Darbietung etc. Wir waren auch hier in der glücklichen Lage, von solchen Erfahrungen Nutzen ziehen zu können.

Dem verständnisvollen Entgegenkommen der Kabelwerke an der Oberspree verdanken wir die Möglichkeit, am 1. März 09 dort unseren ersten Werkausschank zu eröffnen. Der tägliche Bedarf stieg schnell von 300 auf 800 Flaschen. — Jetzt bedienen wir 31 Werkausschänke in Fabriken, kaufmännischen Betrieben, Eisenbahnwerkstätten etc. mit 2600 vierzehntel L. Flaschen täglich. Einige wurden von der Betriebsleitung im Einverständnis mit den Arbeitnehmern, andere von letzteren direkt ins Leben gerufen. Bricht sich doch auf beiden Seiten immer mehr die Überzeugung Bahn, daß ein Ersatz des Alkohols durch Milch während der Arbeitszeit die Leistungen erhöht, die Zahl der Erkrankungen und der Unfälle mindert.

Die schnelle, alle Erwartungen übersteigende Entwicklung des Werk- wie des öffentlichen Milchausschankes ist zum großen Teil eine Folge der Güte aller von uns gebotenen Milch, die wir fast ausschließlich aus der Freiherrlich von Wittgenstein'schen Molkerei in Pankow bezogen. Diese Molkerei versorgte die städtischen Säuglings-Fürsorgestellen und entnahm deshalb die Milch aus ganz bestimmten märkischen Ställen. Sie machte zur Bedingung, daß die Kühe niemals Schlempe erhielten. Der Boden der liefernden Güter ist kalkhaltig und produziert deshalb ein für Milcherzeugung besonderes wertvolles Futter. Der Fettgehalt dieser Milch überstieg stets 3 Proz., an Trockensubstanzen waren 12,4 Proz. vorhanden. Sie wird sogleich nach dem Melken tief gekühlt, zweimal täglich zur Molkerei geliefert, dort auf Flaschen und Kannen gefüllt und bis zum Versand im Kühlraum (4—5 Grad) gehalten. Da rohe Milch viel leichter verdaulich ist als pasteurisierte oder gar sterilisierte, so geben wir die unter soviel Vorsichtsmaßregeln gewonnene Milch gewöhnlich roh ab und pasteurisieren nur auf Verlangen.

Der Einkaufspreis solcher Milch ist natürlich hoch. Dazu treten für den Werkausschank die beträchtlichen Kosten der Flaschenfüllung. Unsere Flaschen weisen einen innen runden Boden und einen weiten Hals auf, dessen oberer Rand so zurück tritt, daß eine als Verschluß hinein getriebene Pappscheibe hier den Halt findet. Nur diese Art von Flaschenform und -verschluß entspricht den hyginischen Anforderungen. Zu unserem Bedauern konnten wir der hohen Selbstkosten halber die vierzehntel L. Flasche Vollmilch nicht unter 10 Pfg. abgeben, das Liter also zu 25 Pfg., was dem üblichen Preise für Flaschenmilch in Berlin entspricht. Doch entrichteten wir meist 1 Pfg. pro Liter als Abgabe an eine Unterstützungskasse der Arbeiter.

Um den Preis herabzusetzen, den Bezug und die Behandlung der Milch noch besser überwachen zu können, kaufte der Gemeinnützige Verein am 15. Aug. 09 die Freiherrlich von Wittgenstein'sche Molkerei. Die Kaufsumme (6000 Mk.) und die beträchtlichen Betriebsmittel (bis Ende Dezember etwa 10 000 Mk.) wurden zum größten Teil von dem Vorsitzenden als Darlehn gegeben. Geplant ist die Gründung einer Molkerei-G. m. b. H.

Sogleich setzten wir den Preis der Flasche Milch auf 9 Pfg. herab und zeigten dies den Werken an, die nun im Einverständnis mit dem Arbeiterausschuß die Angelegenheit meist so ordneten, daß der Abnehmer 10 Pfg. pro Flasche zahlt, von denen der Verein 9, die Unterstützungskasse der Arbeiter (wie beim Bier) 1 Pfg. pro Flasche erhält. Der Verein gibt den Werkausschänken die Milch zu dem Preise, den er der Molkerei zahlt, trägt also die Generalunkosten, die natürlich mit dem Wachsen seiner Tätigkeit zunehmen.

Inzwischen hat nach dem Vorbilde unseres Werkausschankes die Stadt Berlin eine Versorgung ihrer Betriebe und Arbeiter mit auf ihren Rieselgütern gewonnener Milch in die Wege geleitet. Neben den Säuglingsfürsorgestellen, den Krankenhäusern, den städtischen Geschäftsstellen, industriellen Betrieben etc. sollen von Ostern 1910 ab die Schulen bedient werden. Auch hier zeigte sich die überraschende Tatsache, daß Milch von Männern gern getrunken wird, wenn sie nur leicht erhältlich und gut ist.

Jedes der aus bestem Material und in vorzüglicher Ausführung erbauten Milchhäuschen kostet etwa 3500 Mk. Erhielten wir durch den Deutschen milchwirtschaftlichen Verein 7000 Mk., so mußten doch selbst unter Zuhilfenahme der Mitgliederbeiträge die Ausgaben weit die Einnahmen übersteigen; der Arbeit des Vereins, die sich nicht auf Berlin beschränken, sondern auf ganz Brandenburg ausdehnen soll, mußten dadurch früh Schranken gesetzt werden. Um dem vorzubeugen, beschloß die Generalversammlung am 2. Februar, eine Gemeinnützige Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu gründen.

Gelegentlich der Generalversammlung der Metall-Industriellen legte am 19. März 09 auf Wunsch des Vereins Prof. Dr. Kamp in einem Vortrag Ziel und Arbeitsweise des gemeinnützigen Milchausschanks dar. Ein neuer Aufruf wurde versandt. Die erforderliche Höhe der Zeichnungen ist fast erreicht; die Gründung soll in den nächsten Wochen geschehen.

Die Erfolge dieses ersten Jahres haben bewiesen, daß unsere Arbeit eine wichtige Stütze im Kampfe gegen den Alkoholismus, eine starke Hilfe zur besseren Ernährung, zur Kräftigung und Gesundung des Volkes ist. Das Arbeitsfeld ist bereitet, die richtigen Wege sind gefunden und angebahnt: es ermangelt nur noch der Mittel zur Weiterführung. Diese zu ermöglichen und zu fördern, liegt sicher im Interesse der Arbeitgeber, der Kommunen, des Staates. Möchte solche Hilfe der gemeinnützigen Arbeit werden.

Mitteilungen.

Beziehungen zwischen Körperform und Leistungen bei den Milchkühen. In Heft 1 der Arbeiten der Deutschen Gesellschaft für Züchtungskunde berichtet Dr. J. Schmidt über Beziehungen zwischen Körperform und Leistung bei den Milchkühen. Der Verfasser hat seine wertvollen Beobachtungen an 371 Tieren des rotbunten Tieflandschlages am Niederrhein angestellt. Manche glauben den Zusammenhang zwischen Milchleistung und Milchzeichen leugnen zu müssen, andere legen den letzteren wieder zu viel Wert bei. Aus der vorliegenden Arbeit geht aber unzweifelhaft hervor, daß ein Zusammenhang zwischen Milchleistung und Formen tatsächlich vorhanden ist. Als Milchzeichen von Bedeutung wurden beobachtet: die Beschaffenheit der Haut, die Größe des Euters, die Ausbildung der Milchgruben, der Milchspiegel und die Afterzitzen. Die Milchleistung wurde von allen Kühen festgestellt, die mindestens 3 Kälber gehabt hatten, und zwar im Durchschnitt der letzten beiden Laktationsperioden; die Leistung wurde auf 500 Kg. Lebendgewicht bezogen.

Aus der Arbeit geht hervor, daß die leichteren Kühe, auf die Körpergewichtseinheit bezogen, mehr Milch produzieren als die schwereren. Eine dünne Haut geht meistens Hand in Hand mit hoher Milchleistung; die Größe des Euters ist als gutes Milchzeichen zu betrachten, vorausgesetzt, daß es auch ein Milcheuter und kein Fleischeuter ist; die Afterzitzen haben keine Bedeutung für die Milchleistung; starke Milchadern sind aber ein Zeichen großer Milchergiebigkeit; der Milchspiegel hat nicht die Bedeutung, die ihm häufig zugelegt wird. Bezüglich der äußeren Maße und der Milchleistung wurde ermittelt, wie Dr. Schmidt sagt, daß die Tiere mit der geringsten Widerristhöhe, mit möglichst gestrecktem Rumpf und gerader Rückenlinie, mit kurzer steiler Schulter und demnach nur kurzer Vorhand, die besten in der Milchleistung sind. Ferner läßt sich aus den Ermittelungen folgern, daß die Tiefenausdehnung des Brustkorbes mit wachsender Milchmenge abnimmt, daß sich dagegen aus der Rippenbrustweite und der Größe des Brustumfangs nicht auf die Höhe der Leistung schließen läßt. Ebenso ist es bei den Niederrheinern bei verschieden hoher Milchergiebigkeit unmöglich, eine charakteristische Größe der Nackenlänge, der Hüftweite, der Beckenbodenbreite und der Gesäßweite festzustellen; wohl läßt sich ermitteln, daß diese drei zuletzt genannten Ausdehnungen bei sämtlichen Tieren von ausreichender Größe sind. Dagegen ist ein langer, schmaler Kopf ein Kennzeichen leistungsfähiger Milchkühe, während die Länge und Dicke der Hörner mit der größeren oder geringeren Milchergiebigkeit nichts zu tun haben. Endlich kommt den besten Milchkühen ein dünnes Röhrbein und damit ein feiner Knochenbau zu. Dieser ganze Körperbau bedingt ein geringeres Gewicht der besten Milchkühe; wie oben schon erwähnt, gehen die leichtesten Kühe in der auf ein Einheitsgewicht reduzierten Milchleistung den schwersten weit voran.

Zwischen Höhe des Fettgehalts der Milch und Körperform ließen sich keine Beziehungen feststellen. Die oben beschriebene Form der besten Milchtiere ist eine Folge wesentlicher anderer Ernährung der Milchkühe von Jugend auf; weil sie nämlich weniger reichlich und mit weniger intensiv wirkendem Futter ernährt werden und früher zur Zucht zugelassen werden als die zur Fleischproduktion bestimmten. Dadurch resultiert eine gewisse Spätreife der Tiere und die charakteristische, spätreifen Tieren eigene Form, die im Gegensatz zu der frühreifen, zur Mast geeigneten Tieren steht und die sich durch stärkere Knochen, gedrungene Gestalt, weite tiefe Brust, kurzen und breiten Kopf, kurzen starken Hals usw. bemerkbar macht.

Höchste Milchleistung schließt daher starke Mastfähigkeit aus, da sie eine für Mastzwecke völlig ungeeignete Körperform bedingt. Und umgekehrt sind die Körperformen frühreifer zur Fleischleistung gezüchteter Tiere mit hoher Milchleistung nicht vereinbar. „Eine hohe Leistung der Tiere in der einen Richtung schließt eine gleiche Höhe in der anderen aus", diese Erfahrungsregel wird hier bestätigt.

Es wäre nun aber falsch, und das sollte auch nicht die Absicht vorliegender Arbeit sein, die Leistungsprüfungen für entbehrlich zu halten und allein das Exterieur für die Beurteilung der Milchleistung als maßgebend zu betrachten, weil äußerlich nicht wahrnehmbare organische Fehler die Leistungsfähigkeit eines Tieres stark vermindern können. Jedenfalls geht aber aus der Arbeit hervor, daß es in den meisten Fällen möglich ist, in der äußeren Form Anhaltspunkte für die Beurteilung des Leistungsvermögens der Kühe zu finden. -e-

Über die bisherigen Ergebnisse eines Verfahrens zur Behandlung der Rinder-Tuberkulose. Über ein neues Verfahren zur Bekämpfung der Rindertuberkulose von Dr. Burow-Halle wird in den Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft S. 62, Jahrgang 1909, berichtet. Sollten sich die bislang gefundenen Ergebnisse durch weitere Nachprüfungen in der Praxis bestätigen, so hätten wir es mit einem Aufsehen erregenden wichtigen Mittel zur Bekämpfung der gefährlichen Seuche zu tun, um so wichtiger, da sich das Verfahren auch bei Menschen anwenden läßt. Es handelt sich in diesem Falle nicht um ein Schutzimpfungsverfahren, sondern um ein Heil- bzw. Besserungsverfahren, und darin liegt ein großer Vorteil, weil bei dem Schutzimpfungsverfahren eine Beobachtungszeit von mehreren Jahren erforderlich ist, um zu entscheiden, ob es praktischen Wert hat, während es bei dem Heilverfahren oder Besserungsverfahren nur einer kurzen Zeit von wenigen Wochen oder Monaten bedarf, um zu entscheiden, ob an der Sache etwas dran ist oder nicht. Dr. Burow will durch sein Verfahren erstens Rinder, die sich im vorgeschrittenen Stadium der Tuberkulose befinden und die durch ihren ganzen schlechten Allgemeinzustand dem Besitzer nur geringen oder gar keinen ökonomischen Nutzen bieten, in der ver-

hältnismäßig kurzen Zeit von wenigen Wochen bis zu drei Monaten so weit wieder herstellen, oder bessern, daß sie wieder ein wirtschaftlich ausnutzbares Objekt darstellen, sei es als Schlachtware oder durch erhöhte Milchergiebigkeit. Und zweitens will er Rinder in noch nicht zu weit vorgeschrittenem Stadium heilen.

Werden diese beiden Ziele erreicht, so ist man dem Ideal einer durchgeführten Bekämpfung der Tuberkulose nahe gekommen. Und damit wird man auch zufrieden sein müssen, denn niemand wird behaupten wollen, daß es im ersteren Falle, wo also Menschen oder Tiere schwer an Tuberkulose erkrankt sind und der Allgemeinzustand bereits sehr schlecht ist, möglich ist, solche Individuen vollständig wieder herzustellen. Bei weitem günstiger jedoch liegen die Verhältnisse bei Neuerkrankten, bei denen also die pathologisch=anatomischen Erscheinungen und Veränderungen erst im Entstehen begriffen sind bzw. erst geringgradige Verbreitung gefunden haben. In diesen Fällen ist eine Heilung möglich.

Das Verfahren von Dr. Burow besteht nun darin, durch Impfung mit einem Bakterienprodukt, also nicht durch ein Serum, die Giftwirkung der durch die Tuberkelbazillen produzierten Toxine im Körper zu schwächen bzw. zu beseitigen. Wenn nämlich auch der Tuberkelbazillus die primäre Ursache der Tuberkulose ist, so bilden doch in zweiter aber hauptsächlichster Linie das krankmachende Agens die Toxine oder Giftstoffe der Tuberkelbazillen, die natürlichen Tuberkuline. Die Toxine sind es, wodurch die ersten krankhaften Veränderungen hervorgerufen werden. Die Toxine schwächen durch ihre Giftwirkung den Organismus und machen ihn weniger widerstandsfähig, so daß er, seiner natürlichen Schutzkräfte beraubt, sich gegen ein weiteres Vordringen der Tuberkelbazillen nicht mehr oder nicht mehr genügend schützen kann. Die erste Aufgabe ist daher, die tuberkulös erkrankten Menschen oder Tiere von den Toxinen der Tuberkelbazillen möglichst zu befreien. Wenn das gelingt, dann kann sich der Körper gegen ein weiteres Vordringen der Tuberkelbazillen schützen und den Kampf gegen sie von neuem aufnehmen. Wie das Resultat ausfällt, das ist vom Grad der Virulenz, der Menge der Krankheitserreger und von der allgemeinen Widerstandsfähigkeit des befallenen Organismus abhängig. Dies ist also die dem neuen Verfahren zu Grunde liegende Idee, und daß sie ausführbar und bislang von Erfolg begleitet war, das beweisen die günstigen Resultate.

Dr. Burow hat die Versuche an Rindern nicht allein vorgenommen, sondern jedesmal die betreffenden behandelnden Tierärzte mit hinzugezogen. Die Versuche wurden auch nicht im Laboratorium gemacht, sondern in der Praxis und zwar an 493 Rindern in den verschiedensten Erkrankungsstadien. Die Impfung mit dem Präparat, das den Namen „Tuberkulosan" führt, wurde bislang in der subkutanen Form in einer Dosierung von 10 Kubikzentimeter vorgenommen. Wie oben schon erwähnt, ist zu unterscheiden zwischen beginnender und vorgeschrittener Tuberkulose. Bei ersterer — meistens handelt es sich um jüngere Tiere — konnte in allen Fällen Besserung, ja vollständige Heilung erzielt werden. Schon nach zehn Tagen nahm die vorher harte Haut eine weiche Beschaffenheit an, das Haarkleid, vordem glanzlos und struppig, wurde wieder glatter und glänzender, der Gesamtnährzustand wurde ein besserer, ebenso die ganze Haltung der Tiere, die Milchergiebigkeit nahm zu, und alle diese Besserungserscheinungen nahmen ihren Fortgang bis zur vollständigen Wiederherstellung innerhalb 2—3 Monaten. Wo vorher Husten geherrscht hatte, verschwand er allmählich. Die Tuberkulinimpfung, die vorher positiv ausgefallen war, fiel bei 82.35 Prozent negativ aus. Bei der Sektion konnte eine vollkommene Abheilung der tuberkulösen Herde festgestellt und eine Weiterverbreitung der krankhaften Veränderungen nicht konstatiert werden. Alle tuberkulösen Herde waren mit einer abnorm dicken Kapsel abgeschlossen und selbst die frischesten bereits im Stadium der Verkalkung begriffen. Im zweiten Falle, also bei vorgeschrittener Tuberkulose, wo es unmöglich ist, solche Tiere vollständig wieder herzustellen, konnte in fast allen Fällen mit Ausnahme der Tiere, die an generalisierter Tuberkulose litten, ebenfalls eine Besserung soweit erzielt werden, daß die Tiere wirtschaftlich wieder ausnutzungsfähig geworden sind, selbst solche Tiere, die reif für den Abdecker waren. Da es schwer ist, in den weiter vorgeschrittenen Fällen die pathologisch anatomischen Veränderungen und Abheilungsprozesse bei der Sektion richtig zu deuten, so wurde nur das klinische Bild bzw. das Aussehen und die Haltung der Tiere, die Zunahme des Körpergewichts als maßgebend gehalten. Um aus den Sektionen die richtigen Schlüsse zu ziehen und das anatomisch=pathologische Bild richtig zu deuten, sind weitere umfangreiche Versuche nötig. Die äußeren Zeichen der Besserung waren im wesentlichen dieselben wie bei den Tieren bei beginnender Tuberkulose. In den Fällen, wo in so kurzer Zeit wie oben angegeben, eine Besserung nicht eintrat, leistete eine Wiederholung der Impfung, auch zwei Wiederholungen, im Zeitraum von 2 bis 4 Wochen gute Dienste. Schädliche Wirkungen bei den Tieren rief die Impfung nicht hervor.

Nachdem die gute Wirkung bei Tieren feststand, ging Dr. Burow daran, auch bei lungentuberkulosen Menschen sein Verfahren zu versuchen, und zwar impfte er, um festzustellen, ob beim Menschen keine schädlichen Wirkungen aufträten, sich zuerst selbst durch Injektion von 2 Kubikzentimeter am Oberarm. Da hier keine Erscheinungen auftraten, ist das Präparat von mehreren Ärzten an 80 Patienten in Anwendung gekommen. Über diese Versuche, die Tuberkulose beim Menschen zu heilen, liegen jedoch abschließende Urteile noch nicht vor, nur soviel sei gesagt, daß nach den bisher erzielten Resultaten die Aussichten für eine heilende Beeinflussung durch das Dr. Burowsche Präparat bei menschlicher Tuberkulose hoffnungverheißend sind. Im ersten und zweiten Stadium sind bisher recht gute Erfolge erzielt worden und bei keinem der Patienten zeigten sich nach der Einspritzung des Präparats unangenehme Nebenwirkungen.

Bei der großen Bedeutung, die die Bekämpfung der Rindertuberkulose für Landwirte und Milchwirte besitzt, wäre es mit großer Freude zu begrüßen, wenn das Burowsche Verfahren in der großen Praxis denselben günstigen Erfolg hätte. -e-

Literatur.

Soll ich Milch trinken? Wann und wo? Wie und warum? Ein kurzer Ratgeber von Professor Dr. Kamp=Bonn. Verlag von L. Schwann in Düsseldorf. Preis 10 Pfennig; bei größeren Bezügen tritt bedeutende Preisermäßigung ein.

Obige Frage „Soll ich Milch trinken?" konnte erst in unseren Tagen ernsthaft an viele Leute herantreten. Vor wenigen Jahren noch galt in Deutschland den Erwachsenen der Genuß von Milch, das Milchtrinken überhaupt als kindlich und läppisch, die Milch als eines Mannes unwürdig! — Heute trinken Tausende sie Tag für Tag öffentlich in den Milchschankstellen, den „Milchhäuschen" an Straßen und auf Plätzen; andere genießen sie in Fabriken und industriellen Werken beim „Werkausschank"; andere sie anderorts. — Hunderttausende aber würden nach unserem gesundesten, im Nährwerte auch billigsten Nahrungsmittel greifen, wenn ihnen zum Trinken eine Aufforderung und über den gesundheitlichen Wert der Milch, die beste Art ihrer Beschaffung eine Aufklärung, kurz und leicht faßlich, zukäme.

Beides aus der Gegenwart heraus zu veröffentlichen, schien der Verfasser der vorliegenden Schrift in vorderster Reihe berufen.

Professor Kamp ist der geistige Urheber der heute mit größerem Kapital ausgestatteten rheinisch=westfälischen Milchausschank=Gesellschaft und ihr unermüdlicher Förderer. Sie hat mit ihrem Betribe in mehr als hundert Milchhäuschen der zwei Provinzen und mit der planmäßigen Anregung zum Werkausschank schon Bedeutsames geleistet. Die Freunde solcher Bestrebungen und praktischen Einrichtungen sollten nun allerorts sich die Einrichtung des Milchausschankes und die Verbreitung des ihm zur Empfehlung geschriebenen Büchleins angelegen sein lassen.

Letzteres schildert den Milchausschank in seinen vier Unterfragen: im Wann? und Wo? , im Wie? und Warum? so, daß aus dem anschaulich gegebenen Sachmaterial viele Leser auch die Hauptfrage beurteilen können, sie bejahen und fortan Milch trinken werden.

Wen geht das an? Nur die Milchtrinkenden selbst in Stadt und Land?

Der gemeinnützige Milchausschank betrifft auch die Stadtverwaltungen mit ihren Abzweigungen nach der jugendlichen Bevölkerung hin in der Schulverwaltung und der Kinderspeisung, und bei der städtischen Pflege im Kranken= und Armenwesen. Er kann auch die Werkleitungen der Großindustrie nicht gleichgültig lassen; sie, die den Werkausschank einrichten, und für welche der Gesundheitszustand ihrer Arbeiterschaften, ob besser oder weniger gut, in den Ansprüchen an die Krankenkassen und in der Zahl der Betriebsunfälle für die Unfall=Berufsgenossenschaften eine greifbar praktische Bedeutung hat.

Der Milchausschank betrifft die um das leibliche Wohl der unbemittelten Leute sich mühende Fürsorge in all ihren Arten: „Das Wirken der Vereine und der Selbstverwaltungs=Körperschaften, die staatliche Arbeiter=Versicherung, die städtische, die öffentliche und die mehr private Fürsorge. Liegt er auch nicht überall satzungsmäßig im engeren Rahmen ihrer Tätigkeit, so kann doch keine von all diesen Körperschaften ihn ganz ausschalten und teilnahmslos an ihm vorübergehen."

Allerdings vollzieht sich der Ausschank, den die Kampsche Schrift zum Bejahen oder Verneinen hinstellt, freiwillig. Er untersteht keinem Gebot, keiner zwingenden Anweisung, bleibt davon unberührt. Aber er ist dem kurzen, offenen Worte — und das Büchlein hat seinen Umfang danach bemessen — nicht unzugänglich. Er folgt dem Anruf und der Aufforderung, die nicht dazu zwingen, sondern dafür gewinnen wollen; die nicht den Lesern etwas einzureden suchen, vielmehr sie aufklären, die Aufhorchenden trinkbereit, die Läßigen aufhorchend machen möchten.

So sei auch den Molkereien ,besonders den städtischen Molkereien, das hübsch ausgestattete Büchlein, besonders im Hinweis auf seinen bei größerem Bezuge so billigen Preis, zur ausgiebigen Verteilung *) in ihrem Wirkungskreise hiermit unterbreitet.

Unterrichts= und Versuchswesen.

Beihülfen für Molkereigehülfen zum Besuch der Lehranstalt in Kiel. Die Landwirtschafts=Kammer für die Provinz Schleswig=Holstein bewilligt in ihrem Etat eine bestimmte Summe als Beihülfe für würdige und bedürftige, in Schleswig=Holstein geborene Meieristen, welche einen halbjährigen Kursus an der Lehranstalt in Kiel durchzumachen wünschen. Die Höhe der Beihülfe wird in jedem Einzelfalle durch das Kuratorium der Lehranstalt bestimmt. Molkereigehülfen, welche im kommenden Geschäftsjahr vom 1. April 1910 bis dahin 1911 eine derartige Beihülfe erhoffen, werden darauf aufmerksam gemacht, ihre Gesuche mit den nötigen Unterlagen möglichst bald an die Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kiel einzusenden.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Versammlung der dem Verbande schlesischer ländlicher Genossenschaften angeschlossenen Molkereigenossenschaften. Im Anschluß an den vom schlesi=

*) Es empfiehlt sich, die auszuteilenden Exemplare mit einem Erkennungszeichen der Austeilungsstelle zu versehen, da nur dann den Empfängern der Schrift deren Herkunft dauernd erkennbar bleibt. Hierzu werden die Milchausschank=Gesellschaften, industrielle Werkleitungen und Molkereien u. a. zweckmäßig ihren Geschäftsstempel auf dem Umschlage der Schrift an irgend einer Stelle — in zutreffenden Fällen wohl am besten hinter dem Wort wo? — anbringen.

schen Bauernverein veranstalteten Saatenmarkt in Neiße fand am gleichen Tage eine Versammlung der Vorstände, Aufsichtsräte und Betriebsleiter der dem Verbande schlesischer ländlicher Genossenschaften angehörenden Molkereigenossenschaften statt. In Behinderung des Verbandsdirektors Herrn Reichsgrafen von Oppersdorff eröffnete der stellvertretende Verbandsdirektor Herr Baron von Schalscha-Frohnau die Versammlung und begrüßte die Erschienenen. Den Hauptteil der Besprechung nahm das von Oberrevisor Herrn Thum erstattete Referat über Beurteilung der Geschäftsergebnisse der Molkereien in Anspruch. Der Referent zeigte an Hand von Beispielen, daß die Betriebsergebnisse nicht, wie es so oft geschieht, lediglich nach dem am Jahresschluß vorhandenen Reingewinn oder nach den Netto-Auszahlungen der angelieferten Milch zu beurteilen seien, sondern daß man vor allen Dingen den jeweiligen Fettgehalt der Milch wissen müsse. Ferner, ob unentgeltliche Rückgabe der Magermilch erfolgt oder nicht, und in welchem Verhältnis die Anfuhrkosten zu der Milchmenge stehen.

An der Besprechung beteiligte sich eine große Anzahl von Herren. Es wurde im Anschluß hieran beschlossen, regelmäßig derartige Versammlungen abzuhalten, was von Seiten der Verbandsleitung zugesagt wurde. Die übrigen Punkte der Tagesordnung, Besprechung über einheitliche Butterdetailpreise und welche Erfahrungen sind mit den sog. Vorzugspreisen für Butter an Genossen gemacht worden, wurden im Sinne des Antragstellers erledigt, und zwar soll dahin gestrebt werden, die Detailpreise für Butter auch an die kleinen Abnehmer, sog. Marktfrauen, möglichst einheitlich von den betreffenden Molkereien festzusetzen. Ferner soll danach gestrebt werden, die Vorzugspreise für von den Lieferanten entnommene Butter nach und nach abzuschaffen, da es sich in einzelnen Fällen herausgestellt hat, daß Mißbrauch mit den Vergünstigungen getrieben wird.

Die Versammlung war außerordentlich zahlreich besucht, ein Beweis für das rege Interesse, das der Veranstaltung entgegengebracht wurde.

Sch. (117

Rundschau.

Charlottenburger Milchhäuschen. Die Milchhäuschen auf dem Wittenberg-Platz, dem Stuttgarter Platz und dem Friedrich Karl-Platz in Charlottenburg haben ihren Betrieb mit dem 1. Februar eingestellt, da sich der Verein für Kaffeestuben und Erfrischungskarren aufgelöst hat. Es schweben gegenwärtig wegen anderweitiger Bewirtschaftung der Häuschen Verhandlungen, die voraussichtlich nicht vor dem 1. April d. J. abgeschlossen sein werden. Bis dahin bleiben die Milchhäuschen geschlossen.

Besichtigung der Meierei Bolle. Der Verein Berliner Kaufleute und Industrieller nahm am 20. d. Mts. mit mehr als 800 seiner Mitglieder eine Besichtigung der Anlagen der Meierei C. Bolle vor. Nach der Begrüßung der Gäste hielt Herr Dr. Krüger von der Meierei Bolle einen mit Lichtbildern begleiteten Vortrag, in dem er mit einem Überblick über die Geschichte und Entstehung des Unternehmens unter anderem auch die Kuhstallanlagen in Mariendorf bei Köpenick, sowie die Wohlfahrtseinrichtungen usw. besprach. Nachdem darauf der Vorsitzende des Vereins Berliner Kaufleute und Industrieller, Geh. Kommerzienrat Emil Jacob, im Namen des Vereins seinen Dank für die liebenswürdige Aufnahme und die Ermöglichung der Besichtigung ausgesprochen hatte, erfolgten Rundgänge durch die Einrichtungen zur Reinigung, Kühlung, Sterilisierung usw. der Milch.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preise für Schweine sind in der Woche vom 14. zum 20. Februar auf der Mehrzahl der inländischen Märkte gefallen; nur in Berlin, Plauen, Chemnitz und Nürnberg ist eine Steigerung derselben zu verzeichnen.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Preisgestaltung im allgemeinen günstig. In Wien, Paris, Rotterdam und Chicago stiegen die Preise, während nur in Dänemark und England etwas niedriger gehandelt wurde.

Ruhezeit in Meiereien. Die Konservativen haben zur zweiten Lesung des Etats des Reichsamts des Innern eine Resolution eingebracht, in der der Reichskanzler ersucht wird, baldmöglichst, jedenfalls noch in dieser Reichstagssession, einen Gesetzentwurf vorzulegen, durch den die Gewerbeordnung vom 28. Dezember 1908 (Reichs-Gesetzbl. S. 667) folgenden Zusatz erhält:

§ 139 a Abs. 1 Ziffer 5 der Gewerbeordnung:

„In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch darf die ununterbrochene Ruhezeit das ganze Jahr bis auf 8 Stunden täglich herabgesetzt werden. Den in dieser Weise beschäftigten Arbeiterinnen ist jedoch um Mittag, an Stelle der nach § 137 Abs. 3 zu gewährenden Pause, eine mindestens dreistündige Pause zu gewähren."

Folgen der Milchpreiserhöhung. Die Folgen des Milchaufschlags machen sich in drastischer Weise in Mauer (Amt Heidelberg) bemerkbar. Die dortige Arbeiterschaft hat sich geeinigt, bei zukünftigen Arbeiten für Landwirte für das Mähen eines Morgens (36 Ar) 8 ℳ (bisher 6 ℳ), für weibliche Arbeiter 1,80—2,00 ℳ (bisher 1,20 ℳ pro Tag), beim Tabakeinnähen 40—50 ₰ (bisher 20 ₰) zu verlangen. Sollte der Milchpreis noch höher steigen, so würden auch die Arbeitslöhne steigen.

Unterschlagungen in einem Butterengrosgeschäft. Vor der vierten Strafkammer des Landgerichts I Berlin hatte sich der Buchhalter Franz Korzenewski wegen Veruntreuungen in Höhe von 40 000 Mark, der Buchhalter Karl Brosig wegen Begünstigung zu verantworten. Korzenewski war seit dem Jahre 1902 in dem Butterengrosgeschäft von Gebrüder Ladewig angestellt. Ein inzwischen verstorbener Buchhalter Koch war seit 21 Jahren in demselben Geschäft tätig; auch der Mitangeklagte Brosig war dort Buchhalter. Korzenewski hatte als Expedient insbesondere die Waren für die Filialen abzuwickeln und auch die sogenannte Frachtenkasse zu führen. Da von außerhalb wohnenden Lieferanten wöchentlich ganze Waggonladungen Butter hier eintrafen, wurden für die Frachtenkasse je nach dem Bedarf, der von Korzenewski oder von Koch angegeben wurde, große Summen zur Verfügung gestellt, die Korzenewski unter der Kontrolle von Koch zu verrechnen hatte. Die Firmeninhaber wurden eines Tages durch einen anonymen Brief darauf aufmerksam gemacht, daß Korzenewski Ausgaben mache, deren Höhe zu seinem Gehalt in gar keinem Verhältnis stände. Als infolgedessen die Bücher kontrolliert werden sollten, flüchtete der Angeklagte in Gesellschaft seiner Schwägerin nach Zürich. Als Korzenewski nach 14 Tagen aus Zürich wieder nach Berlin zurückkehrte, nahm er zunächst Aufenthalt bei Brosig und erfuhr dort, daß inzwischen Strafanzeige erstattet worden sei. Koch zog es vor, durch Selbstmord sich der Bestrafung zu entziehen. Korzenewski wurde am 9. November in Untersuchungshaft genommen. Er bestritt jede Schuld und suchte die Fehlbeträge auf die Schuld des toten Koch zu schieben. Die Verhandlung endete mit der Verurteilung des Korzenewski zu einem Jahr sechs Monaten Gefängnis unter Anrechnung von zwei Monaten Untersuchungshaft und mit der Freisprechung des Angeklagten Brosig.

Ein ungetreuer Milchkutscher. Einen guten Fang machte die Kriminalpolizei in Neumünster. Sie überführte zwei Milchdiebe und Milchpantscher. Der Kutscher Jöhnk hatte jeden Tag für seinen Dienstherrn, einen Meiereibesitzer, die von auswärts eingetroffene Vollmilch vom Bahnhof zu holen. Zur selben Zeit fand sich auch der Milchhändler Büla aus Neumünster dort ein und sie vertauschten die dem letzteren gehörige übrig gebliebene Magermilch gegen Vollmilch. War keine Milch zum Tauschen und Pantschen vorhanden, dann ließ man das gestohlene Quantum einfach fehlen. Der Meiereibesitzer ist um mehrere tausend Mark geschädigt. J. und B. sind verhaftet, sie haben bereits ihre Tat eingestanden.

Ein empfehlenswerter Molkereiverwalter. Am 16. Februar fand vor der Strafkammer in Paderborn die Verhandlung gegen den früheren Molkereiverwalter Pingler in Erwitte statt, der, wie wir in unserer Nr. 1 berichteten, einen Einbruchsdiebstahl in der Molkerei Erwitte fingiert hat. Die Anklage lautete auf Unterschlagung und schwere Urkundenfälschung. Dem „Westfälischen Volksblatt" entnehmen wir folgenden Bericht über die Verhandlung:

Der Angeklagte ist 42 Jahre alt und seit 1904 Verwalter der Molkerei Erwitte gewesen. Er wird von dem Hauptzeugen, Oberrentmeister Wessing, als tüchtiger Mensch geschildert, der den technischen Betrieb auf eine gewisse Höhe gebracht hat. Schon im Jahre 1906 hat er sich einmal an Geldern der Kasser vergriffen, diese aber wieder erstattet. In der Nacht zum 25. November 1907 hat ein Einbruch stattgefunden, bei dem annähernd 3000 Mark entwendet wurden. Der Angeklagte hat für diese Summe eintreten müssen, weil er die Weisung hatte, das Geld in einem Geldschrank, und nicht, wie es hier geschehen, in einem Pulte aufzubewahren. Die fehlende Summe ist durch die Kaution von 3000 Mark, die der Angeklagte bei der Übernahme seines Amtes niedergelegt hatte, gedeckt. Seit 1906 hat der Angeklagte, wie er selbst angibt, Gelder aus der Kasse sich angeeignet und die Quittungen, die von den Milchfuhrleuten, an die die Geldbeträge für die einzelnen Gemeinden abgeführt werden mußten, anzustellen waren, gefälscht. Die Höhe der Summe beläuft sich auf nahezu 10 000 Mark. Wo das Geld eigentlich geblieben ist, konnte nicht festgestellt werden, da der Angeklagte auf diese Fragen unklare Antworten gibt. Um dem Vorstande bei dessen Revisionen keinen Einblick in den erschöpften Barbestand der Kasse zu geben, hat der Angeklagte, wie schon bemerkt, die Quittungen zunächst gefälscht und die Gelder erst später nach der Revision abgeführt. Darüber sind allmählich Klagen aus dem Kreise der Milchlieferanten, allerdings nur sehr vereinzelt, laut geworden, so daß schließlich der Vorsitzende des Genossenschaftsvorstandes, Herr Oberrentmeister Wessing, im vorigen Winter erklärte, daß am 18. Dezember in seiner Anwesenheit die Auszahlungen vorgenommen werden sollen. In der Nacht vor diesem Tage wurde der Diebstahl ausgeführt. Verschiedene Momente, so, daß außer dem Vorsitzenden des Vorstandes nur noch der Molkereiverwalter einen Nachschlüssel zu dem Geldschrank besaß, sowie der Umstand, daß bei dem eingeschlagenen Fenster die Glassplitter fast ganz nach außen lagen, führten sofort zu dem begründeten Verdacht, daß es sich um einen fingierten Diebstahl handelte und der Täter der Molkereiverwalter sein müsse. Daraufhin erfolgte dessen Inhaftnahme. Im Laufe der Verhandlung wurde festgestellt, daß die Buchführung des P. eine außerordentliche Nachlässigkeit zeigte. P. hatte eine Reihe von Kosten, die er für die Molkerei verausgabt hat — ungefähr 1800 Mark — ebenfalls gar nicht eingetragen. Von verschiedenen Seiten wird festgestellt, daß der Angeklagte an Nervösität litt. — Der Staatsanwalt beantragte wegen schwerer Urkundenfälschung und wegen fortgesetzter Unterschlagungen 2 Jahre Gefängnis. Der Verteidiger plädierte für mildernde Umstände, insbesondere liegt keine schwere Urkundenfälschung vor, das Gericht hielt jedoch schwere Urkundenfälschung und Unterschlagung für erwiesen und verurteilte den Angeklagten unter Zubilligung mildernder Umstände zu einem Jahr Gefängnis. 2 Monate Untersuchungshaft kommen in Anrechnung.

Geschäftliche Nachrichten. Die Meiereigenossenschaft Damsdorf bei Bornhöved hat den Bau eines neuen Molkereigebäudes beschlossen. — Die in Hennstedt (Kr. Norderdithmarschen) bestehenden zwei Molkereigenossenschaften plant man zu einem großen Betriebe zu verschmelzen. Mit demselben soll ein Elektrizitätswerk verbunden werden. — Neue Molkereien sollen errichtet werden in Nohra bei Nordhausen, Lügumkloster (Holst.), Ellum (Kr. Aurich).

Sprechsaal.

Einrichtung einer Rahmstation. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 13.)

I.

Der Herrr Fragesteller würde gut getan haben, die Fragen auf seine besonderen Verhältnisse zugeschnitten zu haben. Das Wort „Rahmstation" läßt sehr dehnbare Begriffe zu. Ich kenne Rahmstationen für 500 Liter Milch mit Handbetrieb und für 4000 Liter mit Kraftbetrieb; die ersteren sind zu klein, die letzteren hätten besser getan, noch ein Butterfaß aufzustellen und als selbständige Molkerei zu existieren.

Kleine Rahmstationen sind häufig nur ein Notbehelf. Gewöhnlich will eine groß angelegte Molkerei mit zu geringem Milchquantum ihr Bezugsfeld ausdehnen und schiebt Rahmstationen an die Grenze ihrer Milchzone. Oder eine aus mehreren Ortschaften gebildete Molkerei befürchtet den Abgang eines Dorfes und kommt den unsicheren Genossen mit Errichtung einer Rahmstation entgegen. Ferner machen sich benachbarte Molkereien dadurch Konkurrenz, daß sie in eigenartig liegenden Dörfern Rahmstationen bauen, nur um dem Nachbar nicht noch Milch zukommen zu lassen. Aus diesen Gründen dürfte sich die Ursache herleiten lassen, daß viele Rahmstationen unwirtschaftlich sind. Solange eine Molkerei die entfernteste Milch noch für etwa ½ Pfennig Fuhrlohn für 1 Liter heranschaffen kann, sollte sie nur im zwingenden Ausnahmefall eine Rahmstation errichten.

Die erste Frage, **welche Mindestmenge ist für eine Rahmstation erforderlich**, beantworte ich dahin: 500 Liter für Handbetrieb, 1000 Liter für Roßwerk oder Göpelantrieb und 2000 Liter für Kraftbetrieb. Den Hand- oder Göpelbetrieb sollte man in der Regel in einem gemieteten Raume aufstellen, weil sich ein besonderer Bau für diese kleinere Anlagen in der Regel nicht lohnt. Für eine Rahmstation mit Dampfbetrieb (falls nicht elektrische Kraft vorhanden ist), wird sich nur selten ein passendes Gebäude finden und verlangt sie, wenn auch noch Wohnung für das Personal vorgesehen werden muß, fast den gleichen Raum wie eine einfache ländliche Butterei, höchstens sind 5 mal 5 Meter Grundfläche für Rahm- und Butterstube, evtl. auch Keller zu sparen.

Die zweite Frage, **wie hoch stellen sich ungefähr die Anlagekosten?** ist auch nicht annähernd zu beantworten. Für den Handbetrieb in gemietetem Raum bei etwa 500—1000 Liter Milch kann man mit 1500 Mark auskommen. Wird Roßwerkbetrieb nötig, so kann man sich auf 3000 Mark gefaßt machen, weil auch ein Dampfentwickler vorhanden sein muß, für diesen dann ein eiserner Schornstein, auch die „Hauspumpe" das Wasser zum Rahmkühlen nicht schafft usw. usw. Diese beiden Arten können nur dort in Frage kommen, wo einige größere Wirtschaften das Milchfahren aufgeben möchten und die Magermilch größtenteils zurücknehmen. Umfaßt die Rahmstation viele kleine Milchwirte, vielleicht noch aus mehreren Ortschaften, so daß etwa 2000 Liter Milch zusammenkommen, so müssen Bau und Inventar schon auf 20 000 Mark veranschlagt werden. Unverantwortliche Ratgeber hexen eine angeblich große Rahmstation wohl für 10 000 Mark auf den Kostenanschlag, aber diese Stationchen sind von einer Vollkommenheit auch tausende Mark entfernt.

Muß man für alles Bargeld geben: Bauland, Brunnen, Abwässerung, Pflasterung, so sind, wenn das Personal der Station in ihr wohnen soll für Grundstück und Gebäude 10 000 Mark kaum zu hoch. Was die Einrichtung einer solchen Station kostet, wird der Leser sich leicht ausrechnen können, wenn ich ihm sage, welche Hauptgeräte sie gewöhnlich enthält: Dampfkessel von 6—8 Qm. Heizfläche (am besten ausziehbaren Röhrenkessel), Dampfmaschine von 4—6 PS., stehend oder liegend (zu empfehlen fahrbare Lokomobile, die man noch zum Dreschen, Holzschneiden usw. verleihen kann), ein großer Kraftseparator, besser zwei mittlere, ein Milchvorwärmer, ein Rahmpasteur, die für Milchannahme und Magermilch nötigen Bassins und Wagen, Rahm- und Magermilchkühler, Transmission, Transportkannen, ein kräftiger Einspännerwagen, nicht zu vergessen Fracht und Montage, so daß nochmals 10 000 Mark draufgehen. Muß die Rahmstation mit Erhitzungs-Apparaten ausgestattet werden, woran nach dem Entwurf zum Viehseuchengesetz kaum zu zweifeln ist, so wird man noch weitere 1000 Mark benötigen. —

Die dritte Frage, **sind Rahmstationen überhaupt zu empfehlen?** kann man nur bedingungsweise mit „Ja" beantworten. Immerhin erscheinen sie mir ratsamer und wirtschaftlicher, namentlich Anlagen von 1500—2000 Liter Milch, als z. B. die von der Maschinenstelle des Bundes der Landwirte zu Berlin für 100 bis 200 Kühe in Entfernungen von einigen Kilometern gegründeten Molkereien mit einer Tagesproduktion von rund einem Zentner Butter. Ich frage zunächst nach dem Zweck der Rahmstation, der nach örtlichen Verhältnissen wohl erwogen werden muß. Häufig führen Rahmstationen nur zur Zersplitterung großer Betriebe und deshalb soll man nur mit Vorsicht an ihre Gründung gehen.

Die letzte Frage, **wie gestaltet sich der Betrieb?** erfordert eigentlich zur Beantwortung die Kenntnis einer bestimmten Anlage. Die von mir genannten Handbetriebs- oder Göpel-Rahmstationen werden am besten und billigsten durch einen Molkereigehülfen bedient, der sein Unterkommen in der Stammolkerei hat. Er fährt jeden Morgen mit der Bahn oder dem Rahm-Fuhrwerk von dem Hauptbetriebe nach der Rahmstation, nimmt die Milch dort wie üblich ab, bedient die Maschinen (evtl. zieht sein Einspännergaul gleich das Roßwerk), fertigt die Milchlieferanten ab und macht alles sauber, er kommt gegen Mittag mit dem gewonnenen Rahm im Hauptbetriebe an. Liegt die Rahmstation nicht an der Bahn, so folgert schon von selbst, daß man sie nicht weiter als 15 Kilometer von dem Standort der Molkerei errichten soll; die Lieferanten zur Station können wieder bis etwa 7,5 Kilometer von ihr entfernt wohnen. Läßt sich die Station nicht mehr von einer Person des Hauptbetriebes besorgen, so muß die technische Kraft im Orte der Station wohnen, entweder den Rahm zur Molkerei fahren oder durch einen Unternehmer fahren lassen. Dieser Fall dürfte eintreten, wenn die Station über ein größeres Milchquantum verfügt, die Anheizung des Kessels, namentlich im Sommer, frühzeitig geschehen muß, auch eine Person nicht ausreicht, um tagaus tagein alle Arbeiten des Betriebes zu beschaffen.

Das Untersuchen der Milch kann auf der Station selbst oder in der Molkerei geschehen. Gehören mehrere Lieferanten zu einer Station, so werden sie auch gerne beim „Fettmessen" dabei sein wollen, man ist damit einverstanden, um die erste Quelle des Ärgernisses nicht zu tief werden zu lassen. Die Berechnung des Milchpreises erfolgt in der Molkerei; ist es eine Genossenschaft, so erhalten alle Mitglieder gewöhnlich den gleichen Preis, indem die Wirtschaft aus einer Kasse geht. Mitunter müssen die Mitglieder der Rahmstation, und, sobald sie nicht Genossen und nur Lieferanten sind, einen besonderen Unkostenbeitrag entrichten. Die Milchbezahlung geschieht in der Rahmstation.

Wer gezwungen war, Betriebe über die Straße zu beaufsichtigen, wird wissen, daß die Rahmstationen wenig Freude bereiten. Ein ärgerlicher Punkt ist auch noch die Verabfolgung der Buttermilch; sie muß von der Molkerei zur Station geschafft werden. Wird nicht nachts vor Abfahrt des sog. Rahmwagens gebuttert, sodaß dieser frische Buttermilch mitnehmen kann, so erhält die Station stets alte Buttermilch, womit ihre Lieferanten wieder nicht zufrieden sind.

Rechnet man die Kosten einer mittleren Molkerei auf 1 Pfg. pro Liter Milch, so werden sie auf der Station ½—¾ Pfg. betragen, zuzurechnen sind das Buttern, die Versand- und Verkaufsspesen der Butter und ein entsprechender Anteil der allgemeinen Verwaltungskosten. P. in B. (98

II.

Diese Frage ist in der Molkerei-Zeitung schon des öfteren erörtert worden. Wenn Sie die Absicht haben, eine Rahmstation zu errichten, so müssen Sie von vornherein sich darüber klar sein, wie der Betrieb vor sich gehen soll, ob Dampf- oder Göpelbetrieb, wieviel die durchschnittliche Milchmenge beträgt, ob die Bedienung der Rahmstation eine verheiratete oder unverheiratete Person besorgen soll und ob auch Wasser in geringer Tiefe und genügender Menge vorhanden ist. Diese letzte Frage, das Wasser, spielt bei der Errichtung einer Rahmstation eine Hauptrolle. Eine Tiefbrunnenanlage würde angesichts der Tatsache, daß die Rahmstation einen Neben-

betrieb darstellt, eine etwas kostspielige Sache sein und muß man sehen, ob man mit einem Kesselbrunnen auskommt.

Im allgemeinen werden Rahmstationen da errichtet, wo der Transport der Milch zur Molkerei infolge schlechter Wegeverhältnisse und weiter Entfernung ein beschwerlicher ist, und meistens nur dann, wenn man vor die Wahl gestellt wird, die Lieferanten zu behalten oder zu verlieren. Durch eine solche Zwangslage wurden wir vor ca. 5 Jahren veranlaßt, zwei Rahmstationen zu bauen, und wir haben die Einrichtung derselben bis jetzt nicht zu bedauern gehabt. Allerdings muß zugegeben werden, daß die Betriebskosten sich dadurch erheblich gesteigert haben, sie wurden aber durch den Beitritt neuer Lieferanten wieder quitt gemacht.

Als Grundbedingung beim Bau einer Rahmstation sind unerläßlich auf solider Grundlage aufgebaute Milchlieferungsverträge; dieselben müssen auf mindestens 10—15 Jahre Vertragszeit lauten; eine durchschnittliche tägliche Milchmenge von mindestens 1500 Liter muß garantiert werden; ebenso müssen sich die Lieferanten verpflichten, sämtliche während der Bauzeit erforderlichen Fuhren, die Anfuhr des Rahmes zur Hauptmolkerei, die Anfuhr der Kohlen und dgl. unentgeltlich zu leisten.

Was das aufzuführende Gebäude anbetrifft, so muß man, wie schon eingangs erwähnt worden ist, auf den künftigen Betriebsleiter Rücksicht nehmen. Für gewöhnlich stellt man unverheiratete Kräfte an und würde man dann mit zwei heizbaren Zimmern im Dachgeschoß auskommen; es wird mithin ein großer Teil an Baukapital gespart. Solch eine Rahmstation würde, für eine tägliche Verarbeitung von 1500—2000 Liter eingerichtet, alles in allem etwa 15—16 000 Mark kosten, vorausgesetzt, daß sparsam und zweckentsprechend gebaut worden ist. Etwas anders verhält sich die Sache, wenn ein verheirateter Betriebsleiter angestellt wird. Hier würden sich die Kosten ungleich höher stellen, da womöglich ein zweites Stockwerk aufgeführt werden muß, und man dann schon für das Gebäude allein 12—13 000 Mark aufwenden müßte. Diese Angaben verstehen sich für einen Dampfbetrieb, ausgerüstet mit den neuzeitlichen Maschinen, wie Rahmpasteur und dergl. Falls man äußerst billig bauen will, so würde ich zu einem Turbinenbetrieb raten; allerdings fällt die ganze Einrichtung dann etwas primitiv aus, da man z. B. einen Rahmpasteur nicht aufstellen kann und dabei auch die Aufstellung der Dampfmaschine sparen würde.

Im allgemeinen möchte ich empfehlen, die Rahmstation zweckentsprechend, aber nicht zu teuer zu bauen, da dann die Hauptmolkerei zu sehr belastet wird. Es läßt sich beim Bau viel ausgeben, aber auch viel sparen. Ich habe wirkliche Prachtbauten von Rahmstationen gesehen, die ca. 41 000 Mark gekostet haben und dabei nur annähernd 2000 Liter Durchschnittsverarbeitung hatten. Unter solchen Umständen wird die Rentabilität natürlich sehr in Frage gestellt. O. B. (105

III.

Bei der Rentabilitätsberechnung einer Rahmstation spielen verschiedene Umstände mit und kann man nicht so ohne weiteres ein Mindestmilchquantum angeben. In nachstehendem werde ich Ihnen eine mir bekannte Rahmstation einer Privatmolkerei schildern. Von der Molkerei N. ist der Ort M., wo die Rahmstation ist, 9,5 Kilom. entfernt, hat aber tägliche Verbindung durch ein Privatpostfuhrwerk damit. Die Leitung der Rahmstation liegt in den Händen eines dortigen Handwerkers, dem diese kleine Nebenbeschäftigung ganz willkommn ist und der dafür täglich 1 Mk. erhält; ein Gehülfe würde den Betrieb nur verteuern. Der Handwerker nimmt die Milch nach Maß an und entrahmt sie, während die Lieferanten sich die Magermilch selbst zurückmessen. Der Rahm, welcher möglichst konzentriert ist, wird von dem Postfuhrwerk nach der Molkerei befördert, wofür pro Lit. 1 Pfg., mindestens aber 20 Pfg., bezahlt werden. Die Einrichtung ist in einem gemieteten Raume untergebracht. An Maschinen und Geräten sind vorhanden: 1 Handseparator mit 600 L. Stundenleistung, 1 Hildebrandscher Vorwärmer mit direkter Unterfeuerung, der auch gleichzeitig heißes Wasser zum Reinigen liefert, 1 Rahmkühler, 2 Bassins, 1 Meßeimer und 1 Wasserpumpe. Die ganze Anlage kostet rund 940 Mk. Verarbeitet werden täglich durchschnittlich 350 L. Vollmilch. Die jährlichen Unkosten betragen:

Gehalt	365 ℳ
Miete	100 „
Amortisation, 20 % = . .	188 „
Rahmtransport	95 „
Öl etc.	10 „
Summe	758 ℳ

Verarbeitet wurden 128150 L., mithin betragen die Unkosten pro L. Vollmilch ca. 0,6 Pfg. Unter diesen Umständen ist die Errichtung einer Rahmstation der direkten Lieferung an die Molkerei vorzuziehen, da dieses geringe Milchquantum bei den weiten, schlechten Wegen doch mindestens 1—1½ Pfg. pro L. an Fuhrlohn kosten würde. E. T. (107

Ersparnisse bei der Buttergewinnung. Zu diesem Artikel in Nr. 15 der Molkereizeitung möchte ich folgendes bemerken:

So wie man in Kollegenkreisen mit der Veröffentlichung sehr niedriger Fettgehaltsziffern der Buttermilch oft berchtigte Zweifel hervorruft, genau so mißtrauisch steht man den Berichten über den angeblich erzielten niedrigen Fettgehalt von 0,05 Proz. in der Magermilch gegenüber. Hier einmal ein Beispiel aus der Praxis:

Zu Anfang des Jahres 1907 machte sich die Auswechslung einer alten Germania-Zentrifuge erforderlich. Da bereits zwei Alfas in unserem Betriebe arbeiteten, wurde natürlich ein neuer Alfa, Modell 1904, aufgestellt. Die Alfagesellschaft Berlin garantierte mir durch ihren Vertreter schriftlich eine Entrahmungsschärfe von 0,10 Proz. Bei absolut ruhigem Gang, reichlicher Tourenzahl und bei einer Temperatur der Milch von 40—45 Gr. und einer Stundenleistung von 1250—1350 Kg. konnten wir den Fettgehalt der Magermilch doch nicht auf 0,10 Proz. herunter bringen. Die Untersuchungen wurden in Halle, Hameln und Hildesheim ausgeführt und ergaben, 0,11—0,13 Proz. Auch die Probenahme des Vertreters des Werkes hatte nicht den gewünschten Erfolg.

Nichts liegt mir nun ferner, als das System unserer guten und stets bewährten Alfa-Separatoren anzugreifen; der Zweck meiner Ausführungen soll vielmehr sein, und hier stimme ich mit dem Schreiber des Artikels in Nr. 15 vollständig überein, zur recht häufigen Untersuchung der Magermilch anzuregen. Und zwar soll man sich nicht auf die eigene Untersuchung beschränken, sondern von Zeit zu Zeit auch die Milch in einem chemischen Laboratorium nachprüfen lassen. Ich glaube, daß die Magermilch dann meistens einen höheren Fettgehalt aufweisen wird als 0,05 Proz.

v. Sp. in H. (110

Spiritusglühlichtlampen im Molkereibetriebe. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 15.)

I.

Vor ca. 3 Monaten ließ ich mir eine Spiritusglühlichtlampe von der Firma Otto Herberg & Co., Frankfurt a. O., kommen. Ich bin sehr zufrieden. Die größte Vorsicht ist beim Einsetzen der Glühstrümpfe geboten, aber bei sachgemäßer Behandlung hält ein Strumpf etwa ein halbes Jahr vor. Die Anschaffungskosten belaufen sich (Lampe und Glühstoff) auf etwa. 30 M. Der Gasstoff kostet ab Fabrik 45 Pf. pro Kilo. Die Lampe verbraucht pro Stunde etwa für 2 Pfg. Gasstoff. Eine gute Petroleumlampe verbraucht mehr und dabei erzeugt die Glühlichtlampe ein bedeutend besseres Licht. St. B. in Z. (113

II.

Ich kann dem Fragesteller die Anschaffung von Spiritusglühlichtlampen bestens empfehlen. Dieselben haben sich gut bewährt. Wenn wirklich hier und da schlechte Erfahrungen damit gemacht wurden, so liegt irgend ein anderer Fehler vor, wie unvorsichtige Behandlung, fehlerhafte Konstruktion des Brenners oder schlechter Spiritus. Als wirklich gute Brenner empfehle ich Marke „Amor" oder M. S. Als Spiritus ist Marke „Herold" zu empfehlen, garantiert 95 Proz., welcher in Originalflaschen das Liter zu 35 Pfg. überall erhältlich ist. Der Docht des Brenners muß jährlich erneuert werden, da er mit der Zeit verkohlt. Dochte sind das Stück zu 30 Pfg. in den Lampengeschäften erhältlich. Das Einziehen kann jeder selbst besorgen. In Molkereibetrieben kommen Spirituslampen hauptsächlich für Kontor, Milchannahme und Butterei in Betracht. Das Licht ist grünlich weiß, ruhig und angenehm für die Augen. Den Petroleumlampen gegenüber stellt sich der Gebrauch von Spiritusglühlampen mindestens noch mal (!) so teuer. Der Billigkeit halber dürfte somit das Petroleumlicht besonders für gewisse Räume dem Spiritusglühlicht vorzuziehen sein. Raffelt-Breslau.

III.

Spiritusglühlicht kann allen Molkereien, die bisher nur Petroleum oder Benzin gebrannt haben, empfohlen werden. Es ist dieses ein hellglänzendes Licht und erfordert keine besonderen Kosten. Außerdem ist es nicht notwendig, besondere komplete Lampen anzuschaffen; jede Lampe eignet sich dafür und man hat nur nötig, einen Glühlichtbrenner (zum Preise von 7—8 M), erhältlich in jedem besseren Geschäfte, zu kaufen; ebenso spielt die Bezugsquelle für Spiritus keine bedeutende Rolle. Sch. (116

IV.

Die Spirituslampen haben sich im Molkereibetriebe ganz gut bewährt. Sie sind den Petroleumlampen stets vorzuziehen. Spirituslampen geben ein sehr helles, geruchloses Licht. Empfehlenswerte Lampen liefert die „Zentrale für Spiritusverwertung", Berlin. Spiritus beziehen Sie am besten und billigsten auch von dort. M. H. H. (118

V.

Wollen Sie sich Ärger und Unannehmlichkeiten ersparen, so bleiben Sie von den Spiritusglühlampen, weil diese sich nicht auf die Dauer für den Molkereibetrieb eignen. Der Umstand, daß man mit dem Petroleumlicht aus verschiedenen Gründen in Molkereien unzufrieden ist, bringt viele Fachleute auf den Gedanken, ein anderes und besseres Licht einzuführen. So ging es auch mir; ich ließ vor Jahren eine sogenannte Alba-Glühlampe zu ca. 65 Mk. von der Firma Schwintzer & Gräf in Berlin S. 14 probeweise liefern. Diese Lampe, welche ca. 60 Kerzen Lichtstärke besaß, brannte zu Anfang tadellos, gab ein sehr helles und weißes Licht und machte alle übrigen Lampen im Hauptbetrieb überflüssig, so daß man zu Anfang seine Freude daran hatte. Da aber bei dieser Lampe eine sehr exakte, gewissenhafte und zeitraubende Bedienung erforderlich ist, so stellten sich bald, trotzdem ich dieselbe persönlich peinlich nach Vorschrift behandelte, so viele Mängel ein, daß ich mit der Zeit ganz unzufrieden mit der Lampe wurde. Bald gab sie ein schlechtes Licht, bald brannte sie tagelang gar nicht, auch beliefen sich die Unkosten viel zu hoch. Überdies ist das Spirituslicht verhältnismäßig viel zu teuer, es ist noch teurer als elektrisches Licht, wogegen das letztere Licht das reine Ideal aller Beleuchtungsarten im Molkereibetrieb darstellt. Eine 60 kerzige Spiritusglühlampe verbraucht stündlich 7—8 Pfg. bei einem Spirituspreis von 30 Pfg. pro Liter, dagegen eine 50 kerzige elektrische Osramlampe ca. 3½ Pfg. pro Stunde bei einem Strompreis von 50 Pfg. das Kilowatt. Ähnliche Erfahrungen sind auch mit anderen Spiritus-Glühlampen gemacht worden. R. in St. (119

VI.

Hiesige Molkerei wollte vor ein paar Jahren eine andere Beleuchtung als Petroleumlampen anlegen und kaufte zu diesem Zwecke zwei Spiritusglühlampen zum Versuche. Eine Lampe wurde im Kontor, die andere im Zentrifugenraum angebracht. Sie wurden aber bald wieder entfernt. Die Lampen verbrauchten stündlich etwa für 5 Pfennige Spiritus und gaben durchaus kein recht brauchbares Licht. Bei der Lampe auf dem Kontor vermochte man nur mit großer Mühe zu schreiben, da die Lampe ein ziemlich weißes, aber sehr blendendes Licht erzeugte. Die Lampe im Betrieb dagegen hätte man schon eher gebrauchen können, wenn nicht der Glühstrumpfverbrauch so groß gewesen wäre, denn fast jeder Windzug welcher ja fast in keiner Molkerei zu vermeiden ist, zehrte an dem Strumpfe; auch waren die Zylinder wegen der feuchten Luft sehr empfindlich und mußten oft ersetzt werden. Ich würde raten, falls nicht eine andere Beleuchtungsart wie z. B. Gas, Azetylenlicht oder Elektrizität angelegt werden könnte, beim alten Verfahren zu bleiben. M. in N. (120

Anfrage an den Leserkreis.

Dir Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Kartoffelflockenfabrik in Verbindung mit Molkerei. Wir beabsichtigen mit unserer Molkerei eine Kartoffelflockenfabrik zu verbinden, welche jährlich 3 Monate hindurch in Betrieb gehalten werden soll. Es sollen täglich 100 Zentner ausschließlich von den Genossen gelieferte Kartoffeln verarbeitet werden. Kosten der Anlage 8—10 000 Mark. Kessel und Maschine genügen den Anforderungen der Neuanlage. Welche Kollegen können nach ihren praktischen Erfahrungen Auskunft geben über die zweckmäßige Einrichtung, über die Betriebskosten und über die Rentabilität einer derartigen Anlage? Ist es zweckmäßig, Kartoffeln zuzukaufen und sie als Flocken wieder zu verkaufen? M. W. (433

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

R. in K. Ihr Bruder hat sich für den Fall, daß er vor Beendigung des 45. Lebensjahres wieder nach Deutschland zurückkehrt, der Militärbehörde zu stellen. Diese wird ihn, wenn er für diensttauglich befunden wird, sogleich bei irgend einem Truppenteil zur Ableistung seiner Dienstpflicht einstellen. Hieran ändert nichts die Tatsache, daß die ihm früher zuerkannte Strafe bezahlt ist. Erst nach Beendigung des 45. Lebensjahres kann er zurückkehren, ohne befürchten zu müssen, noch beim Militär eingezogen zu werden. (346

C. Molkerei B. Sie kaufen Handzentrifugenbutter, pasteurisieren dieselbe mit Magermilch, entrahmen das Gemisch, vermengen den Rahm mit Ihrem eigenen Rahm und buttern dann ab. Sie fragen nun, ob Sie diese Butter als Ihre eigene verkaufen dürfen. Das dürfen Sie natürlich nicht. Sie dürfen dieses Gemisch fremder und eigener Ware ebenso wenig als eigene Produktion verkaufen, als wenn Sie die zugekaufte Butter sofort ohne weitere „Behandlung" mit Ihrer eigenen Butter verkneten. Denn ob Sie die fremde Butter direkt mit Ihrer Butter vermischen oder indirekt in Form von Rahm, das kommt auf eins heraus. Sparen Sie sich also die Mühe. (380

R. H. in E. Welche Bezahlungsweise für Sie die günstigste ist, ob 3 ₰ pro Fettprozent ohne Magermilchrückgabe oder 2⅔—2¾ ₰ und 50 Pr. Magermilchrückgabe? Das richtet sich vor allem danach, wie hoch Sie die Magermilch verwerten können. Bei der zweiten Zahlungsweise sparen Sie bei einem Fettgehalt der Milch von 3½ Pr. und bei einem Milchquantum von 1500 L. 15 ℳ pro Tag, müssen dafür aber 750 L. Magermilch zurückgeben, welche hiernach nur mit 2 ₰ pro L. verwertet würden. Mehr dürften Sie bei eigener Verwendung auch nicht erzielen, Sie hätten dann also bloß mehr Arbeit. Im übrigen ist eine genaue Beantwortung Ihrer Frage nicht möglich, da Sie keine genügende Angaben über den Fettgehalt der Milch machen. (374

A. K. in C. Ob bei einer Rahmentnahme von 10 Pr. die Ausbeute leidet? Das ist nicht zu befürchten. Gerade in letzter Zeit geht man, angeregt durch die in der Molkereischule Fulda mit der Verbutterung dicken, fettreichen Rahms erzielten vorzüglichen Resultate, mehr und mehr dazu über, den Rahm möglichst dick auslaufen zu lassen. Wenn Ihr Milchquantum also so groß ist, daß Sie bei 10 Pr. Rahm noch eine genügende Füllung für Ihr Butterfaß gewinnen, so können Sie ruhig diesen Prozentsatz wählen, wenigstens in der jetzigen Jahreszeit. Im Sommer würde allerdings leicht eine Übersäuerung des Rahms eintreten. Übrigens, wenn Sie nach Ihrem Vertrag zu einer 15 prozentigen Rahmentnahme berechtigt sind, so brauchen Sie sich auf die Forderung Ihres Lieferanten ja nicht einzulassen. (381

J. und W. in W. Im allgemeinen werden Butterformmaschinen in solchen Größen gebaut, daß die kleinsten der mit ihnen zu formenden Butterstücke etwa 125 Gr. schwer sind. Möglicherweise liefern die betreffenden Firmen in Ausnahmefällen auch kleinere Maschinen. Wir empfehlen Ihnen sich deswegen selbst an folgende Fabriken zu wenden, welche in Deutschland Butterformmaschinen bauen: Scheller & Schreiber, Halle a. S., Ammendorfer Maschinen- und Feilenfabrik, Ammendorf b. Halle a. S., Gebr. Bayer, Augsburg; Alfred Lutze, Halle a. S. R. (391

M. in A. Die Verwendung von Natron in Mengen ⅓ bis 1 Pr. ist nur anzuraten. Man erreicht hierdurch ein schnelleres und gleichmäßiges Durchreifen, der Käse wird lockerer und bleibt größer. Wie groß die Mehrausbeute gegen Ihre bisherige Arbeitsweise sein wird, können wir nicht sagen, da wir Ihre Resultate nicht kennen. Der angegebene Reingewinn erscheint uns sehr hoch, auch bezweifeln wir, daß die genannten Verkaufspreise als durchschnittlich erzielt wurden. Nur wenn der Inhaber ohne fremde Kräfte arbeitet, besonders günstigen Absatz hat und keine Verluste erleidet, kann ein Gewinn in angegebener Höhe vielleicht erreicht werden. Br. (383

H. T. J. Die hohe Luftfeuchtigkeit der jetzigen Jahreszeit hat in vielen Betrieben das Auftreten von unerwünschtem Schimmel im Gefolge. Da die angewendeten Maßnahmen keinen Erfolg hatten, empfehlen wir Ihnen die Desinfektion mittels Autan, welches von den Elberfelder Farbenfabriken F. Bayer & Co. in Elberfeld zu beziehen ist. Der Inhalt eines Packetes wird in eine flache Schüssel geschüttet und mit Wasser übergossen. Es entwickeln sich sofort Wasserdämpfe, die mit Formaldehyd gesättigt sind. Diese dringen in alle Fugen und Ecken und töten die Schimmelpilze sicher. Um eine intensive Einwirkung zu erzielen, müssen alle Öffnungen des Raumes fest verschlossen sein. Sollte trotz erfolgter Desinfektion auch weiterhin eine Schimmelbildung erfolgen, so ist das Material der Träger der Schimmelpilze. Br. (382

A. B. 1. Die Klage war zulässig, auch ohne daß der ausscheidende Gesellschafter die Prozeßvollmacht mit unterschrieb. — 2. Wieviel der betr. Lieferant für seine Milch verlangen kann, richtet sich allein nach dem Vertrage, den er mit der Gesellschaftsmolkerei hat, keinenfalls aber danach, wieviel Sie in Ihrer Molkerei bezahlen. — 3. Irgend einen Ausweg, von dem alten Vertrage und der daraus hervorgehenden Milchlieferungspflicht abzukommen, gibt es überhaupt nicht. Selbst eine Abschaffung der Milchkühe entbindet ihn nicht. Er würde aufs neue verklagt werden und verlieren. — 4. Die Höhe des Schadens richtet sich nach der von der geschädigten Molkerei aufzustellenden Einzelberechnung über Selbstkosten, Ausbeute und Verwertung. (370

R. in K. Die eingesandte Butterprobe kann nicht als „feinste Tafelbutter" gelten, sie läßt im Aussehen und Geschmack viel zu wünschen übrig und ist eben nur als 2. Qualität zu bezeichnen. Sie müssen solche Ware dem Absender unter Angabe der gefundenen Mängel sofort nach Empfang zur Verfügung stellen. Für den Fall, daß derselbe die Verfügung ablehnen sollte, empfiehlt es sich, die Butter dort an Ort und Stelle sofort von einem unparteiischen Zeugen bzw. Sachverständigen daraufhin begutachten zu lassen, ob sie als „feinste Tafelbutter" gelten kann. Erst wenn Sie auf diese Weise wiederholt festgestellt haben, daß Ihnen nicht vertragsgemäße Ware geliefert wurde, können Sie vom Vertrag zurücktreten. (368

M. in G. Gegen Ihren „unbekannt verzogenen" Schuldner können Sie sich vorläufig alle weiteren gerichtlichen Schritte ersparen. Daß er später mal irgend wo wieder Vermögen erwirbt, ist ja nicht ganz ausgeschlossen. (389

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

23. Februar Ia 130—132 ℳ, IIa 128—130 ℳ, IIIa 124—128ℳ, abfallende 118—122 ℳ. Tendenz: ruhig.

19. Febr. Ia 130—132 **Mk.**, IIa 128—130 **Mk.**, IIIa 125—127 **Mk.**, abfallende 118—122 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 24. Februar. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 107 Kronen (ca. 120,50 Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 23. Febr. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 114 Mk., Süßrahmbutter 109 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 124—126 Mk.

Kaufbeuren, 24. Februar. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 118 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 24. Februar. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der letzte Preisrückgang von 3 Mk. hat etwas belebend eingewirkt. Immerhin ist jedoch das Preisniveau für die jetzige Jahreszeit noch ein zu hohes. Untere Qualitäten bleiben nach wie vor gefragt.

Berlin, 24. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter pro 50 kg** Ia 128—132 Mk., IIa 126—128 Mk., IIIa 112—120 Mk., abfallende 105 bis 112 Mk.

Berlin, 23. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist recht still und der Absatz schwach, selbst die besseren Berichte von den auswärtigen Märkten mit höheren Preisen von Dänemark und Schweden konnten die Stimmung nicht befestigen. Feinste Qualitäten bleiben angeboten, nur zum 120 Pf. und 130 Pf. Ausstich passende Sorten sind rege gefragt.

Berlin, 23. Februar. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Eingänge in sibirischer Butter waren ziemlich gering. Nur billige Sorten waren zum 1,20 und 1,30 Ausstich sehr begehrt, feinste vernachlässigt, da die Preise hierfür ebenso hoch sind, als für feinste inländische Butter. Trotzdem die Preise in Sibirien schon erheblich gefallen sind, geben sie immer noch keine Rechnung nach hier.

Hamburg, 24. Februar. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Das Geschäft ist auch in dieser Woche ruhig verlaufen, obgleich der Absatz infolge der erzwungenen billigeren Offerten etwas besser war. Alle Bemühungen, höhere Preise zu erzielen oder auf Basis der Notierung größere Abschlüsse zu vollziehen, waren vergeblich. Man hat zu der Festsetzung unserer Notierung absolut kein Vertrauen, da sie ja wenig den wirklich bezahlten Preisen entspricht. Andererseits wird unsere Kommission aber zu derartigen Maßnahmen gezwungen, weil den Molkereien immer noch Preise geboten werden, die mit einer Bruttonotierung nicht im Einklang zu bringen sind. Aus diesem Grunde ist allen Käufern nur immer wieder zu empfehlen, ihren Bedarf zu festen Preisen einzudecken und sich in jeder Weise unabhängig zu machen. Diejenigen Kleinhändler, die wie in den Vorjahren auf Basis der Notierung abgeschlossen haben, werden davon nur Nachteile haben. Die auswärtigen Märkte, z. B. Kopenhagen, haben ihre Forderungen wieder erhöht. Vom Inlande lauten die Berichte dagegen nach wie vor ruhig, von einigen Seiten wurde sogar nach hier angeboten. Von russischer Butter kamen ca. 1200 Dritteltonnen an die Stadt. Sofern es sich um feinste frische Ware handelte, konnte die Ware schnell zu den bisherigen Preisen begeben werden. Da die Einkaufspreise noch immer sehr hoch sind, wird von den hiesigen Importeuren nur sehr wenig aufgekauft, wir dürfen daher auch für die Folge mit nur kleinen Ankünften rechnen. Kopenhagen meldet heute eine Erhöhung seiner Notierung um 1 Kr. (notiert 107 Kr. = 120½ ℳ). Der Markt wird als fester bezeichnet.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 25. Februar. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **135—141 Mk.,** IIa **128 bis 132 Mk.** Tendenz befestigt.

Hildesheim, 25. Februar. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Aussichten für niedrigere Preise sind noch sehr schwach, denn von irgendwelchem Überfluß an Butter scheint wenig bemerkbar zu sein. Sämtliche Zufuhren auch die kleinen vom Auslande wurden zu schnell und zu festen Preisen geräumt, so daß sich Knappheit fühlbar macht.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 129—132 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 24. Februar. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 133 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 130—132 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 120—123 Mk. verkauft: Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 24. Februar. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft lag diese Woche wie immer zum Monatsschluß nicht besonders günstig. Die Eingänge in feinsten Qualitäten sind reichlicher, räumen sich jedoch, zweite Sachen dagegen sind knapp und lebhaft gefragt. Preise blieben unverändert.

Preise für feinste Tafelbutter 130—132 Mk., II. Sorten 125—128 Mk. Preise verstehen sich abzüglich Spesen (Fracht und Kommission) frei Leipzig.

Dresden, 22. Febr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Herabsetzung der Notierung um 3 Mk. hat den erwünschten flotten Absatz noch nicht gebracht; die Zufuhren haben infolge der milden Witterung etwas zugenommen, so daß einiges zu Lager genommen werden mußte. Jedenfalls dürfte der bevorstehende Monatswechsel ein besseres Geschäft bringen und werden wohl die Preise deshalb unverändert bleiben.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 136—— Mk., feinste 134—135 Mk., II. Qualität 128—132 Mk., III. Qualität 118 bis 126 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 24. Februar. Bericht von Gebr. Rößler. Das Geschäft verlief abwartend. Die Käufer warten auf billigere, die Molkereien dagegen auf höhere Preise.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 130—133 Mk., Ia 128 bis 129 Mk., IIa 125—127 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 23. Febr. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die jüngste Ermäßigung der Berliner Notierung hat keine Belebung des Geschäfts herbeigeführt, da die Preise an sich immer noch zu hoch sind, um den schwachen Konsum in feinsten Qualitäten zu heben. Da aber die Zufuhren nicht sehr groß sind und namentlich die billigeren Qualitäten knapp bleiben, glaubt man das jetzige Preisniveau halten zu können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 125—127 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 24. Febr. Bericht von J. Themans Jzoon. Die Notierung wurde Freitag auf 60,— fl. festgesetzt. Das Geschäft lag unverändert. Die Zurückhaltung der Käufer und die Erwartung einer Zunahme der Produktion verursachten, daß diese Woche die Stimmung anfangs flauer wurde und billigen Offerten abgegeben wurden. Der Markt befestigte sich aber rasch wieder, denn die Produktion nimmt noch kaum etwas zu und ausländische speziell australische Butter ist nur zu höheren Preisen wie vorige Woche zu bekommen. Die Notierung wird morgen nicht oder nur sehr wenig zurückgehen, auch werden die Preise einstweilen kaum eine Veränderung erfahren.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 24. Februar. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 24. Februar. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 23. Februar. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 30—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 23. Februar. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 39,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 23. Febr. Auftrieb 4015 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 592 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 46—64 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft; größere Schweine zuletzt flau.

Hannover, 24. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1191 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—66 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 24. Februar. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1894 Stück. Preise: Schwere 65,00- -67,00 Mk., leichte 63,50 bis 64,50 Mk., Sauen 58,00—64,00 Mk., Ferkel 56,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: sehr flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	23	15519	69 55	bis 63 bis 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	24	1894	68	bis 58	20—24 % Tara	langsam
Bremen	24	1069	64	bis 56	Schlachtgew.	langsam
Hannover	24	1191	66	bis 60	„	schlecht
Leipzig	24	1784	68	bis 61	„	langsam
Dresden	24	2122	63	bis 67	„	schlecht
Chemnitz	24	456	74	bis 71	„	—
Barmen	23	960	70	bis 68	„	—
Köln a. Rhein	24	1550	70	bis 60	„	langsam
Mannheim	24	1074	72	bis 71	„	mittel
Stuttgart	24	800	71	bis 68	„	mäßig
Breslau	23	1701	70	bis 61	„	langsam
Stettin	24	1705	65	bis 60	„	flau
Posen	23	418	54	bis 45	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	24	927	52	bis 48	„	flau
Mülhausen i. E.	23	580	57	bis 55	„	—
München	23	4158	58	bis 48	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 24. Februar. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Februar 116,— Mk., März-September 1910 115 Mk.

Mais Februar 123,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen. Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. per To.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Februar 130,— Mk., März-September und Oktober-Dezember 1910 131,— Mk.

Mais Februar 156,00 Mk., April-Oktober 156,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne höher.

Maisfutter Homco-Axa Februar 149 Mk., Februar-Juni 1910 149 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,50 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
„ Februar-April 8,75 „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 101 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 106 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 25. Februar. Mais amerik. mixed 155—158 Mk., runder 155—160 Mk., Gerste russ. 130—134 Mk.

Hamburg, 25. Februar. Mais, americ. mixed cif Febr.-März 121,50 Mk. La Plata cif April-Mai 118,50 Mk. Gerste, russ., cif Januar 111,00 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	2647	23	Br.	AS	1987	1	Br.
WH	2722	21	„	EM	2642	6	„
M	2686	26	„		2699	6	„
	2341	2	„	MB	2620	1	„
ML	2666	4	„	MT	2771	10	„
D	2807	2	„	Z	712	10	„
	2710	3	„	WT	711	19	„
	2790	1	„		455	2	„
	2825	1	„	AZ	713	27	„
W	2759	1	„	GM	2461	1	„
	2758	2	„		3045	8	„
	2751	6	„		3070	21	„
	2665	2	„		3055	2	„
	2717	3	„	HB	2300	3	„
	2730	4	„	P	3066	1	„
	2694	2	„	JW	2913	2	„
	2663	2	„		2984	3	„
M	2762	9	„	MW	3047	3	„
	2766	2	„	NN	2866	26	„
	2688	11	„		2895	6	„
	2697	1	„	Käserei	2959	7	„
LK	2794	17	„		2967	12	„
K	2783	6	„	R	2892	8	„
W	2662	25	„		2966	6	„
HH	2619	7	„		2960	1	„
	2648	5	„	MD	2918	5	„
DR	2630	3	„		2843	2	„
	2683	1	„		3008	7	„
	2736	5	„		2867	18	„
	2735	1	„	B	2990	6	„
	2660	18	„		2976	16	„
AH	2646	8	„		2975	15	„
LB	2612	17	„		2950	2	„
	2531	5	„		2414	3	„
	2500	1	„		2945	1	„
	2334	4	„		2932	6	„
	1727	2	„		2852	2	„
	2527	2	„		2847	1	„
HZ	2203	3	„		2853	11	„
	2251	1	„		2854	10	„
	2367	1	„		2979	6	„
	1909	1	„		2549	3	„
	2659	8	„		3012	5	„
	2714	11	„	A	2865	2	„
H	2669	1	„	CF	2864	1	„
	2274	1	„		2863	5	„
	2617	9	„		2861	1	„
	2625	22	„		2921	4	„
MB	2621	15	„		2981	2	„
Z	2690	39	„		2738	1	„
B	2740	3	„				

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3295 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für meine jetzt erworbene Molkerei in Thüringen, 1500 L. täglich suche ich zum 1. April einen tüchtigen, ehrlichen

Verwalter.

Nur schriftliche Angeb. an **Rudolf Wenzel, Willerstedt i. Th.** (3445

Suche zum 1. April 1910 für Molkerei-Gen. kautionsfähigen

Verwalter.

Offert. mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschr. unt. **W. F. 3330** an diese Zeitung.

Gesucht

ein Molkerei-Fachmann

der einer kleineren städtischen Molkerei selbständig vorstehen kann, nach der Schweiz. Dauernde Stellung. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche und der bisherigen Tätigkeit werden an die „Molkerei-Zeitung" erbeten unter Chiffre **3505.**

Molkereileiter

zum 1. Juli gesucht für Molkerei Goslar. Nur schriftliche Meldungen und Gehaltsforderungen an den Unterzeichneten **Klaue, Riechenberg** b. Goslar. (3183

Junger Gehülfe

durchaus ehrlich u. zuverlässig, vertraut mit Kessel, Maschine u. Alfa, der auch mit Pferd etwas Milch holt, gesucht. Mk. 30 monatl. Off. mit Zeugnisabschr. an Dampfmolk. **Gommern** bei Magdbg. (2939

Zum 1. März suche ich einen jungen (3153

Gehülfen

welcher sich willig jeder Arbeit unterzieht. Mit Kontorarbeiten bewanderte erhalten den Vorzug. Gehalt 30 M. Off. erb. **G. Thomcke,** Molkerei-Genossenschaft **Harsefeld** (Bez. Hannover).

Wir suchen zum 1. März einen jungen tüchtigen (3197

Gehülfen

der die Butterei gut versteht. Gehalt 25 M monatlich. Molkerei **Osterholz** b. Syke, **Gebr. Glander.**

Wegen Krankheit meines jetzigen suche per sofort einen an selbständiges Arbeiten gewöhnten fleißigen, ehrlichen (3187

Gehülfen.

Gehalt monatl. 30 M, fr. Station u. fr. Kassen. **Grimm, Molkerei Silstedt,** Kr. Wernigerode.

Gesucht zum 10. März ein junger kräftiger (3142

Gehülfe

bei 35 M Gehalt und Beköstigung; ferner zum 1. April ein tüchtiger

Gehülfe

welcher morgens bis 8 Uhr mit in der Meierei und bei der Milchannahme helfen muß und die übrige Zeit die Fütterung und Wartung von 80 Zuchtsäuen zu besorgen hat. Gehalt 40 M und Beköstigung sowie etwas Provision. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet **Joh. Wulff,** Meiereipächter, **Norder Kirchspiels,** Meierei auf Fehmarn.

Zweiter Gehülfe

zum sofortigen oder baldigen Antritt gesucht. Gehalt M 70 monatlich, keine freie Station. **H. Bögelmann, Krefeld,** Niederrhein. Kur- und Kindermilch-Molkerei. (3194

Gesucht ein tüchtiger

erster Gehülfe

der in allen Facharbeiten sicher und mit **elektrischer Anlage** vertraut ist. Anfangsgehalt 40 M. Offert. unter N. 3265 befördert diese Zeitung.

Suche zum 1. oder 15. März einen **jungen kräftig. Gehülfen,** der gleichzeitig die Schweinewartung mit übernimmt. Anfangsgehalt 25 M bei fr. Stat. **Molkereigen. Sodehnen, W. Gobert,** Verwalter. (3267

Molkerei Rückers i. Schles. sucht zum 5. oder 10. März einen jungen kräftigen (3283

Gehülfen

der keine Arbeit scheut, evtl. einen, der seine Lehrzeit beendet, bei 20 bis 25 M Gehalt und freier Station. Selbiger hat ca. 40 Stück Schweine mit zu versehen und erhält pro verkauftes 50 ₰ Stallg. Bewerber, die in Privatmolkereien gelernt haben und Schlesier sind, bevorzugt. Evtl. Vorstellung.

Ein tüchtiger, fleißiger älterer **Gehülfe** findet zum 1. Februar dauernde Stellung. Derselbe muß mit sämtlichen Arbeiten vertraut und tüchtiger Rechner sein. Reflektiert wird nur auf eine Kraft, welche mich bei Abwesenheit vertreten kann. Gehalt 30 M. Ebenso eine j. **Meierin** für Butterei u. Haush. Geh. 25 M. Off. erb. **C. Rehbein, Bodenteich.**

Gesucht zum 15. März ein solider zuverlässiger (3250

Gehülfe

der mit Quarkkäserei vertraut ist und die Bahnmilch mittels Pferd zu holen hat. Gehalt 25 M, freie Station, Kassen und Wäsche.
Dampfmolkerei Lobenstein (Reuß).

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; **briefliche Beantwortung** nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen nur 25 Pf.** Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 18. **Hildesheim**, den 2. März 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Fettbestimmung in Butter nach der Sal-Methode.

Von Dr. M. Kersten.

(Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.)

In seiner Veröffentlichung „Die Sal-Methode in ihrer Anwendung zur Bestimmung des Fettgehaltes in Rahm, Butter, Margarine usw.“ nimmt Wendler*) von der Angabe der Beleganalysen Abstand, da eine Nachprüfung der Methode von anderer Seite erfolgen würde. Nachdem von verschiedenen Autoren, so Siegfeld,**) Kersten,***) Hesse†) über die Fettbestimmung in Rahm nach der Sal-Methode berichtet worden ist, sollen in Nachstehendem die hier mit der Sal-Methode zur Fettbestimmung in Butter gemachten Erfahrungen mitgeteilt werden.

Die zu der Methode gehörigen Spezialbutyrometer, die in der oben angeführten Arbeit von Wendler abgebildet sind, unterscheiden sich von den gewöhnlichen Butyrometern im wesentlichen dadurch, daß das Skalenrohr eine kugelförmige Erweiterung besitzt, die bestimmt ist, die Hauptmenge des ausgeschiedenen Fettes aufzunehmen. Entsprechend der größeren zur Ausscheidung gelangenden Fettmenge — es kommen 4,9 Gr. Butter gegen 3,5 Gr. Rahm zur Anwendung — ist die Kugel bedeutend größer als die bei den Rahmbutyrometern. Unterhalb dieser Kugel sind auf dem Skalenrohr die Punkte 0 und 15 markiert, während sich oberhalb derselben die eigentliche Ableseskala befindet, die eine Teilung von 85—100 Proz. aufweist. Jedem Teilstrich entspricht ein Fünftel Prozent, die ein Zehntel Prozent lassen sich leicht schätzen. Durch Einstellen auf die Marken 0 oder 15 ist man in der Lage, jeden Fettgehalt, der zwischen 70 und 100 Prozent liegt, abzulesen. Die Prüfer entsprechen im übrigen vollkommen denen für die Untersuchung von Rahm, sind also ebenfalls beiderseitig offen und tragen am oberen Ende ein Schraubengewinde, auf das eine mit Gummidichtung versehene Metallkapsel paßt. Diese Einrichtung gewährt nicht nur den Vorteil, daß sich die Prüfer sehr leicht reinigen lassen, sondern gestattet auch, durch Lüften des Schraubverschlusses die Fettsäule auf den Nullpunkt der Skala einzustellen, ohne daß ein Verspritzen des Fettes, wie das im geschlossenen Butyrometer leicht vorkommt, eintritt.

Wie bei der Sal-Methode für Rahm kommt auch hier eine gebrauchsfertige, stark alkalische Lösung, der der erforderliche Alkohol gleich zugesetzt ist, zur Verwendung. Man hat also nur eine einmalige Abmessung vorzunehmen und vermeidet das gesonderte Abmessen des Isobutylalkohols, das nach den eingehenden Versuchen von Rusche††) auf den Tropfen genau erfolgen muß, da sonst bedeutende Fehler entstehen.

Die Vorschrift lautet: „Die richtig genommene Durchschnittsprobe wird in einem gut verschließbaren, weithalsigen Gefäße von nicht allzugroßem Inhalte in dem Wasserbade vollständig geschmolzen, darnach kräftig durchgeschüttelt und kurze Zeit zur Seite gestellt, darauf unter Abkühlung unter dem Strahl der Wasserleitung so lange geschüttelt, bis die Masse eine dickflüssige gleichmäßige Salben-Konsistenz aufweist, und alsdann zwecks vollständigen Erstarrens sich wieder selbst überlassen. Hat man mit Hülfe der Wage und des beigegebenen Reiters die Becherchen mit der vorgeschriebenen Menge Butter gefüllt, so werden dieselben in der gleichen Weise wie beim Rahm in die Butyrometer eingeführt und 17 Kubikzentimeter der obigen Sallösung mit Hülfe des Fülltrichterchens zugegeben. Die Butyrometer gelangen hierauf für die Zeit von 5 Minuten in das Wasserbad von 45—50 Grad C., werden danach dreimal nur gestürzt aber nicht geschüttelt und 5 Minuten bei ca. 900—1000 Touren in der Minute zentrifugiert. Nach dem Zentrifugieren bringt man die Butyrometer noch für einige Minuten in das Wasserbad und nimmt darauf die Ablesung bei 45 Grad C. möglichst schnell vor. Zweckmäßig ist es, nach dem Herausnehmen aus der Zentrifuge die Fettsäule auf die entsprechende Marke einzustellen, damit nicht die Ablesung durch nachträgliches längeres Einstellen verzögert wird. Die Ablesung ist gleich wie bei der Rahmprüfung.“

Es ist also, um eine gleichmäßige Verteilung des Wassers in der Butter und damit eine sichere Probenahme zu erzielen, ein „Homogenisieren“ der Butter vorgeschrieben. Da ohne eine derartige Vorbereitung der Probe ein einwandfreies Resultat, zumal bei mangelhaft bearbeiteter Butter, nicht erhalten werden kann, sollte stets bei der Untersuchung von Butter — auch bei der neuerdings viel erwähnten Wasserbestimmung durch Erhitzen über freier Flamme — dieser Forderung Rechnung getragen werden.

Zum Abwägen der Proben diente die „Revolverwage“*). Da ich mich bereits in meiner Arbeit „Fettbestimmungen in Rahm nach verschiedenen Methoden“**) eingehend mit der Revolverwage beschäftigt habe, genüge hier die Feststellung, daß sich dieselbe auch bei der Butteruntersuchung als vorzüglich brauchbar erwies. Um zu erfahren, wie sich die Methode nicht nur in den Händen des Chemikers, sondern auch in denen des Praktikers, für den sie ja hauptsächlich bestimmt ist, bewähren würde, wurde zu den Untersuchungen eine Anzahl von Schülern und Hospitanten der hiesigen Molkereischule herangezogen. Die von diesen ausgeführten Bestimmungen sind in den folgenden Tabellen durch einen * gekennzeichnet.

Verglichen wurden die mit der Salmethode erhaltenen Resultate mit der gewichtsanalytischen Bestimmung, die in der Weise ausgeführt wurde, daß die in ein Glaskölbchen eingewogene Butter (etwa 5 Gr.) zur Vertreibung des Wassers auf dem kochenden Wasserbade unter häufigem Umschwenken erhitzt wurde, bis der an den Innenwandungen des Kölbchens sich bildende Beschlag vollständig verschwunden war, worauf ein einstündiges Trocknen im Trockenschrank bei ca. 105 Grad erfolgte. Nach Feststellung des Wassergehaltes durch Zurückwägen wurde zur Entfernung des Fettes Äther in das Kölbchen gegossen und nach dem Absitzenlassen die Fettlösung vorsichtig abgegossen. Dies wurde noch dreimal mit frischem Äther wiederholt, und das Kölbchen nach kurzem Trocknen gewogen. Aus der Differenz gegen die vorangegangene Wägung ergab sich dann das Fett. Durch Lösen der im Kölbchen verbliebenen fettfreien Trockensubstanz in destilliertem Wasser und Titration mit ein Zehntel Silbernitratlösung wurde schließlich noch das Salz bestimmt. Der eben beschriebene Arbeitsgang ist in hiesigem Institute seit langen Jahren in Gebrauch und hat sich sowohl durch seine Einfachheit als durch die vorzügliche Übereinstimmung der damit ausgeführten Doppelbestimmungen außerordentlich bewährt. Als recht praktisch erwies sich auch ein kleines Hülfsmittel, das ich zum Einbringen der Butter in die Glaskölbchen anwandte: eine etwa 15 Zentimeter lange Glasröhre von ca. 1½ Zentimeter Durchmesser — ein Stück einer alten

*) Molkerei-Zeitung 1907, 1112. **) Molkerei-Zeitung 1907, 1139. ***) Molkerei-Zeitung 1908, 1083. †) Molkerei-Zeitung 1909, 549. ††) Molkerei-Zeitung 1906, 869 ff.

*) Molkerei-Zeitung 1907, 1278. **) Molkerei-Zeitung 1908, 1083.

Bürette, deren Teilung dann gleich den nötigen Anhalt für die einzuwiegende Menge gibt, läßt sich vorzüglich dazu verwenden — wurde in die in einem weithalsigen Glase befindliche Butter eingestoßen, und die so entnommene Probe mit Hülfe eines gut passenden Korkstopfens, der als Stempel diente, in das Glaskölbchen übergeführt. Auf diese Weise wurde das beim Arbeiten mit dem Spatel kaum zu umgehende lästige Beschmieren der Wände und der inneren Wandungen des Kölbchens mit Butter vermieden und ein schnelles Arbeiten ermöglicht.

Die nachfolgende Tabelle gibt die erhaltenen Resultate wieder:

Tabelle I.

Laufende Nr.	Gewichts-Analyse			Sal			Differenz gegen Gew.-Anal.	Bemerkungen
	Einzelbestimmungen		Mittel	Einzelbestimmungen		Mittel		
1	85,33	85,20	85,27	85,0	85,1	85,1	— 0,17	
2	84,05	84,07	84,06	83,8	84,0	83,9	— 0,16	
3	82,59	82,54	82,57	*82,2	*82,4	82,4	— 0,17	Süßrahmbutter
				*82,7	*82,2			
4	84,97	84,69	84,83	84,0	84.2	84,2	— 0,63	
				84,3				
5	83,29	83,34	83,32	83,2	83,2	83,2	— 0,12	
6	83,53	83,45	83,49	83,6	83,2	83,4	— 0,09	
7	83,80	83,87	83,84	83,3	83,6	83,5	— 0,34	
8	82,75	82,73	82,74	82,4	82,6	82,5	— 0,24	
9	83,75	83,77	83,76	83,6	83,6	83,6	— 0,16	
10	83,49	83,39	83,44	84,0	83,8	83,9	+ 0,46	
11	84,14	83,90	84,02	83,6	83,8	83,7	— 0,32	
12	85,06	85,07	85,07	84,8	84,7	84,8	— 0,27	
13	84,33	84,14	84,24	84,4	84,0	84,2	— 0,04	
14	84,31	84,25	84,28	84,0	83,8	83,9	— 0,38	
15	84,67	84,65	84,66	84,4	84,5	84,5	— 0,16	
16	83,51	83,35	83,43	83,5	83,4	83,5	+ 0,07	
17	84,88	84,88	84,88	85,0	84,6	84,8	— 0,08	
18	83,78	83,78	83,78	82,6	83,2	82,9	— 0,88	
19	84,26	84,29	84,28	84,2	—	84,2	— 0,08	
20	86,22	86,12	86,17	85,6	85,6	85,6	— 0,57	
21	85,27	84,74	85,01	84,5	84,5	84,7	— 0,31	
				84,6	85,0			
22	83,68	83,75	83,72	83,0	83,6	83,3	— 0,42	
23	84,37	84,22	84,30	83,6	83,6	83,9	— 0,40	
				84,0	83,8			
				84,0	84,2			
24	81,60	81,53	81,57	*80,8	*80,6	80,7	— 0,87	
25	84,00	83,95	83,98	*83,2	*83,6	83,4	— 0,58	
26	74,94	74,87	74,91	*74,8	*74,3	74,6	— 0,31	
27	85,39	83,37	85,38	85,0	85,0	84,95	— 0,43	
				85,2	84,6			
28	81,45	81,47	81,51	*80,8	*80,4	80,6	— 0,91	

Die Übereinstimmung der gewichtsanalytischen Bestimmungen untereinander ist eine sehr gute, die Differenzen betrugen:

0.0—0.1 Prozent in 21 Fällen,
0.1—0.2 „ „ 4 „
0.2—0.3 „ „ 2 „
über 0.3 „ „ 1 Falle,
die größte Differenz betrug 0.53 Prozent.

Die nach der Salmethode erhaltenen Resultate sind ebenfalls zufriedenstellend und entsprechen durchaus den Anforderungen, die man billigerweise an eine für die Zwecke der Praxis bestimmte Methode stellen kann.

Die größten Abweichungen der Parallelproben untereinander — es wurden bis 6 Einzelbestimmungen von einer Probe ausgeführt — betrugen:

0.0 Prozent in 3 Fällen,
0.1 „ „ 4 „
0.2 „ „ 6 „
0.3 „ „ 2 „
0.4 „ „ 5 „
0.5 „ „ 3 „
0.6 „ „ 4 „

Die Abweichungen gegenüber dem Mittel des gewichtsanalytisch festgestellten Fettgehaltes betrugen:

Größte Abweichungen der Einzelbestimmungen	Abweichungen des Mittelwertes
0,0 —0,1 Proz. in 2 Fällen	in 5 Fällen
0,11—0,2 „ „ 2 „	„ 6 „
0,21—0,3 „ „ 6 „	„ 2 „
0,31—0,4 „ „ 3 „	„ 6 „
0,41—0,5 „ „ 2 „	„ 2 „
0,51—0,6 „ „ 4 „	„ 2 „
über 0,6 „ „ 9 „	„ 4 „
größte Differenz 1,18	0,91

Voraussetzung für die Erzielung richtiger Ergebnisse ist jedoch, daß man sich genau an die Vorschrift hält und vor allem das Schütteln der Proben unterläßt. Ich hatte bei den ersten orientierenden Versuchen, die ich mit der Methode anstellte, das nicht genügend beachtet und war zum Schütteln der Proben übergegangen, einmal weil ich bemerkt hatte, daß die Fettschicht, wenn man nur stürzte, zuweilen nicht klar und durchsichtig, sondern leicht trüb ausfällt, sodann weil einem das gründliche Schütteln der Proben von der Azid-Butyrometrie her zur Gewohnheit geworden ist. Ich hatte dabei folgende Resultate erhalten:

Tabelle II.

Laufende Nr.	Gewichts-Analyse			Sal			Differenz gegen Gew.-Anal.	Bemerkungen
	Einzelbestimmungen		Mittel	Einzelbestimmungen		Mittel		
1	85,21	85,18	85,20	84,8	85,2	85,2	0,0	
				*85,3	*85,3			
2	84,31	84,25	84,28	83,4	83,4	83,7	— 0,58	
				83,5	83,5			
				*84,2	*84,2			
3	81,01	81,49	81,25	*81,1	*80,5	80,4	— 0,85	Süßrahmbutter
				*79,7				
4	80,86	80,82	80,84	*80,3	*78,6	78,4	— 2,44	Süßrahmbutter, ungesalzen
				*77,4				
5	86,16	85,99	86,08	*88,4	*86,2	87,0	+ 0,92	
				86,4				
6	81,38	81,50	81,44	*81,7	—	81,7	+ 0,26	Süßrahmbutter
7	79,49	79,66	79,58	*78,7	*79,2	79,0	— 0,58	desgl.
8	84,18	84,26	84,22	84,2	—	84,2	— 0,02	
9	84,08	83,57	83,83	*83,3	*83,0	83,2	— 0,63	
10	85,16	85,29	85,23	*84,3	*84,2	84,3	— 0,93	ungesalzen
11	85,64	85,43	85,54	*83,6	*84,0	83,8	— 1,74	desgl.
12	84,80	85,09	84,95	*83,5	*84,0	83,8	— 1,15	
13	85,13	85,19	85,16	*85,0	*85,3	85,2	+ 0,04	
14	84,77	84,66	84,72	84,2	84,4	84,7	— 0,02	
				85,0	85,2			

Wie ersichtlich sind die Ergebnisse in keiner Weise zufriedenstellend weder, was die Übereinstimmung der Parallelproben untereinander anbetrifft, noch im Vergleich mit dem gewichtsanalytisch festgestellten Fettgehalt. Während bei der Gewichtsanalyse die Abweichungen der Einzelproben untereinander nur bei 2 Proben über 0,3 Proz. betragen, kommen bei der Sal-Methode Differenzen bis zu 2,9 Proz. vor, allerdings ausschließlich bei den Bestimmungen, die von den Schülern ausgeführt wurden. Die Mittelwerte nach Sal weichen von den Mittelwerten der Gewichtsanalyse bis zu 2,44 Proz. ab, die Einzelbestimmungen bis zu 3,44 Proz.

Ich suchte damals zunächst eine Erklärung für diese auffallend großen Differenzen darin, daß zuweilen die zur Untersuchung kommende Butter schon längere Zeit in homogenisiertem Zustande gestanden hatte und teilweise ranzig und schimmlig geworden war. Ich untersuchte daher 4 Proben zunächst vollkommen frisch und dann wieder nach 14 Tagen, während welcher Zeit die homogenisierten Proben in einem mit Korkstopfen verschlossenen Probeglase bei Zimmerwärme stehen blieben. Die Proben waren bei der zweiten Untersuchung meist stark ranzig und mit Schimmelkulturen bedeckt. Die Resultate der Untersuchung sind in Tabelle 3 wiedergegeben.

Tabelle III.

Laufende Nr.	Gewichts-Analyse			Sal			Differenz gegen Gew.-Anal.	Bemerkungen
	Einzelbestimmungen		Mittel	Einzelbestimmungen		Mittel		
15	85,12	85,12	85,12	*84,2	*83,4	84,1	— 1,02	
				84,3	87,0			
				*83,0	*82,5			
16	84,30	84,22	84,26	*78,4	*79,4	81,1	— 3,16	
				83,2	83,4			
17	85,21	85,13	85,17	*82,2	*83,0	84,0	— 1,17	
				84,9	85,0			
				*84,5	*84,5			
18	85,12	85,16	85,14	*84,3	*84,7	84,4	— 0,74	
				84,2	84,2			
19	85,00	85,04	85,02	84,2	84,3	84,3	— 0,72	Nr. 15 nach 14 täg. Stehen, stark ranz.
20	84,32	84,25	84,29	83,4	84,2	83,9	— 0,39	Nr. 16 desgl.
				84,0				
21	85,34	85,32	85,33	83,8	82,7	83,0	— 2,33	Nr. 17 desgl.
				82,5				
22	85,18	85,13	85,16	84,6	84,5	84,6	— 0,56	Nr. 18 desgl.

Es zeigte sich also, daß bei der Gewichtsanalyse die Ergebnisse der Fettbestimmung durch die Veränderungen, die die Butter in 14 Tagen erlitten hatte, nicht merklich beinflußt wurden, da die nach 14 Tagen erhaltenen Werte ganz vorzüglich mit den am ersten Tage erhaltenen übereinstimmten. Bei der Salmethode traten große Abweichungen sowohl bei den frischen, wie bei den 14 Tage alten Proben auf und gleicher Weise bei den Parallelbestimmungen untereinander wie im Vergleich mit der Gewichtsanalyse. Bei der frischen Butter stellten sich die Verhältnisse sogar weit ungünstiger, kamen doch Differenzen der Einzelbestimmungen untereinander bis zu 5 Prozent und Abweichungen einzelner Bestimmungen von der Gewichtsanalyse bis zu 5,86 Proz. vor. Das Mittel der Einzelbestimmungen nach Sal wich von dem Mittel der Gewichtsanalyse bis zu 3,16 Proz. ab.

Es ergab sich daraus, daß der Fehler in einer anderen Richtung liegen mußte, und zwar war es sehr wahrscheinlich, daß das Schütteln, das ja auch in der Vorschrift durch Sperrdruck untersagt war, die großen Differenzen verursacht hatte. Die Vermutung, daß durch das Schütteln eine teilweise Verseifung des Butterfettes stattfand,

die sich dann in einer Verminderung der Fettschicht bemerkbar machte, lag umso näher, als Rusche in seiner oben zitierten Arbeit *) die bei der Untersuchung von Milch nach der Salmethode vorliegenden Verhältnisse bereits eingehend klargelegt und festgestellt hat, daß einerseits eine teilweise Verseifung des Butterfettes durch die Sallösung stattfindet, anderseits aber die Lösungsbedingungen des Isobutylalkohols in der Salflüssigkeit durch das gebildete fettsaure Alkali, das z. T. in die Salflüssigkeit übergeht, ungünstiger werden, sodaß der durch die Verseifung entstehende Fehler wieder annähernd ausgeglichen wird. Es war anzunehmen, daß sich diese Verhältnisse bei der Untersuchung von Butter nach der Salmethode in weit stärkerem Maße geltend machen würden, da ja hier eine größere Fettmenge mit der alkoholischen Lösung in Berührung kommt. Ein orientierender Versuch zeigte, daß diese Vermutung zutreffend war. Eine Doppelbestimmung wurde zunächst genau nach Vorschrift ausgeführt und in beiden Proben ein Fettgehalt von 85,6 Proz. festgestellt. Die Proben wurden nun gründlich geschüttelt und gestürzt und längere Zeit im Wasserbade bei 45 Gr. belassen. Nach dem Zentrifugieren war der Fettgehalt auf 83,6 Proz. resp. 83,4 Proz., also um 2,0 resp. 2,2 Proz. gesunken. Damit war bewiesen, daß die Sallösung in weitgehendem Maße verseifend auf das Butterfett einwirkt und daß die Warnung der Voschrift vor dem Schütteln durchaus berechtigt ist und dringende Beachtung erfordert. Zugleich waren damit aber auch die großen Differenzen der in Tabelle 2 und 3 aufgeführten Bestimmungen erklärt, denn tatsächlich hatte ich bei den betreffenden Versuchen meist gründlich geschüttelt oder schütteln lassen und sehr häufig hatten die Proben vor dem Schleudern längere Zeit im Wasserbade gestanden, wenn die Zentrifuge für die laufenden Untersuchungen in Anspruch genommen war.

Ich stellte nun durch eine Reihe von Versuchen, von deren Anführung im einzelnen ich absehe, fest, welche Abweichungen von der Vorschrift einen erheblichen Fehler im Resultate bedingen. Es zeigte sich dabei, daß das bloße Schütteln noch nicht bedeutende Fehler hervorruft, wenn die Proben unmittelbar danach zentrifugiert werden. Erst wenn die Proben nach dem Schütteln längere Zeit im Wasserbade stehen bleiben, macht sich die verseifende Wirkung der Lauge stark geltend und die Resultate fallen zu niedrig aus, unter Umständen um mehrere Prozent. Dagegen hat längeres Stehen nicht geschüttelter Proben im Wasserbade vor oder nach dem Zentrifugieren, ebenso Wiederholen des Stürzens mit darauf folgendem nochmaligen Ausschleudern keinen wesentlichen Einfluß auf das Resultat. Desgleichen ist es ohne Bedeutung, wenn die kalte Sallösung vor dem Einstellen der Proben in das Wasserbad längere Zeit mit der in dem Becherchen befindlichen ungeschmolzenen Butter in Berührung bleibt.

Aus den angeführten Ergebnissen geht hervor, daß die Salmethode zur Fettbestimmung in Butter, sofern man sich genau an die Vorschrift hält und ein Durchschütteln der Proben vermeidet ,durchaus geeignet ist, den Praktiker schnell und mit genügender Genauigkeit über den Fettgehalt der Butter zu orientieren.

*) Molkerei-Zeitung 1906, 869 ff.

Mitteilungen.

Das Ölen der Käse. Zu dem gleichnamigen Artikel in Nr. 15 der Molkerei-Zeitung, den wir der „Schweizerischen Milchzeitung" entnommen hatten, wird der letzteren Zeitung geschrieben:

Das Ölen der Käse wurde in Nr. 12 der „Schweiz. Milchzeitung" in einer Weise besprochen, die glauben läßt, dieses Verfahren sei in der Schweiz neu. Dem ist aber nicht so. Die Spalenkäse, welche im Alter als Reibkäse gebraucht werden, wurden von jeher mit rohem Leinöl gewaschen. Das Ölen kommt nur zur Anwendung bei Hartkäsen, die trocken gehalten werden müssen; bei den Emmenthalerkäsen, obwohl solche zu den Hartkäsen gehören, doch einen saftigen, weicheren Teig haben müssen und daher von Zeit zu Zeit mit Salzwasser gewaschen werden, kommt das Ölen bekanntlich nicht zur Anwendung. So lange der Käse nicht trocken ist, nützt das Ölen nichts, es schadet vielmehr, indem es das Ausschwitzen der Flüssigkeit im Käse verhindert. Die Angaben, daß das Ölen etwa 14 Tage nach der Salzperiode beginne, ist bei den Spalenkäsen unwichtig, da diese in so kurzer Zeit nicht reif genug sind.

Hat sich auf dem Käse ein grauer Schimmel gebildet, der sich einfrißt, so muß dieser vor dem Ölen entfernt werden. Ein gut fabrizierter fetter Spalenkäse reinigt sich nach der Salzperiode bei trockener Lagerung infolge fleißigen Umwendens von selbst; es setzt sich kein Schimmel an. Kommt der Käse später bei höherer Temperatur in Schweiß und kühlt über Nacht ab, so bildet sich vom Schweiß oder Fettstoff ein dunkelgrüner feiner Flaum, den man abblasen oder abstäuben kann; der Käse bleibt darunter spiegelglatt. Dieser grüne Flaum ist ein vorzügliches Zeichen guter haltbarer Qualität des Spalenkäses. Wird der Käse ohne Abstäuben dieses Flaumes mit Öl gewaschen, so bildet sich eine dunkle Kruste, welche das Eindringen von Milben und Fliegen verhindert. Das erste Erfordernis ist immer, daß der Käse die sogenannte Sirte ausgeflossen hat und immer gesund ist, dann kann er durch das Ölen vor äußeren schädlichen Einflüssen bewahrt werden.

Es ist schon vorgekommen, daß Sennen vorzeitig die Käse mit Öl und Salzwasser gewaschen haben, wodurch jene den Anschein ersterer Ware gewannen, aber in Qualität einbüßten, da die richtige Reife des Teiges gehemmt und die Entwicklung eines guten Aromas verhindert wurde. Es ist auch schon vorgekommen, daß Sennen Fäulnisstellen im Käse von innen mit der vorgenannten Ölkruste überstrichen und so diese schadhaften Stellen unkenntlich gemacht haben. Solche Operationen sind verwerflich.

Abgekochtes Leinöl soll man nicht verwenden; solches macht den Käse spröde und gibt einen schlechten Geschmack. Das Öl, welches verwendet werden will, muß frisch und reinschmeckend sein.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Ausbildungskursus für Milchkontrollbeamte der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Oldenburg. Der diesjährige Ausbildungskursus für Kontrollbeamte findet in der Zeit vom 1.—14. April d. J. in Oldenburg statt. An den Kursus schließt sich eine praktische Ausbildungszeit von 14 Tagen an. Unterricht wird erteilt im Kontrollvereinswesen und Buchführung, Milchwirtschaft, Fütterungslehre und Tierzucht.

Das Mindestalter für Kursteilnehmer soll in der Regel 18 Jahre betragen, es können jedoch ausnahmsweise Teilnehmer, die erst das 17. Lebensjahr überschritten haben, zugelassen werden. Die Zulassung zum Kursus erfolgt nur dann, wenn der betreffende Bewerber über genügende Schulbildung verfügt; insbesondere ist es erwünscht, daß derselbe einen Kursus an einer landwirtschaftlichen Winterschule oder einen Molkereikursus durchgemacht hat. Außerdem muß er sich schriftlich verpflichten, ein Jahr lang als Assistent in einem Verein tätig sein zu wollen. Nur mit besonderer Genehmigung des Vorstandes der Landwirtschaftskammer kann jungen Landwirten, die nicht als Beamte in einen Verein gehen wollen, gestattet werden, an einem Kursus teilzunehmen. Derartige Teilnehmer haben das doppelte Honorar zu zahlen.

Das Honorar beträgt für Oldenburger 25 ℳ, für Nichtoldenburger 40 ℳ und ist pränumerando an die Kasse der Landwirtschaftskammer zu entrichten.

Diejenigen Beamten, welche zur Zufriedenheit 2 Jahre in einem Verein tätig waren, erhalten von der Landwirtschaftskammer eine Prämie von 100 ℳ.

Gesuche um Teilnahme an dem Kursus sind der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Oldenburg unter Beifügung eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes und eventueller Zeugnisse einzureichen.

Rundschau.

Milchversorgung und bayerischer Eisenbahnrat. In einer vor einigen Tagen abgehaltenen Sitzung des bayerischen Landeseisenbahnrates beschäftigte man sich u. a. auch eingehend mit der Frage eines Milchstaffeltarifs. Nach der Vorlage der Regierung sollte, beginnend mit einer Entfernung von 55 Kilometer ab Empfangsstation, ein Staffeltarif einsetzen, der bei 130 Kilometer den niedrigsten Satz mit 7 Pfg. pro Tonnenkilometer erreicht. Die anfangs gegen diese Vorschläge von den Vertretern der Landwirtschaft erhobenen Einwände wurden nach eingehender Erörterung fallen gelassen und der Regierungsantrag einstimmig genehmigt. Die Verhandlung bot auch Veranlassung, über die in München zurzeit zur Beratung stehenden Maßnahmen behufs Verbilligung der Milch eine ausführliche Besprechung herbeizuführen, in deren Verlauf festgestellt werden konnte, daß diese Maßnahmen in keiner Weise gegen die Landwirtschaft als solche gerichtet seien, sondern nur darauf hinausliefen, die Auswüchse des Zwischenhandels zu beseitigen und die tunlichst billige Versorgung der Stadt mit Milch zu gewährleisten.

Die Maul- und Klauenseuche in Deutschland im Jahre 1909. Ein so günstiger Stand der Maul- und Klauenseuche, wie er aus dem Jahre 1909 zu berichten ist, ist bereits seit sehr langer Zeit nicht zu verzeichnen gewesen. Sie war zwar schon einmal im November 1905 völlig erloschen gewesen, doch dieser seuchefreie Zustand hielt nicht lange an. Sie brach damals bereits im nächstfolgenden Monat von neuem aus, um dann in der Folgezeit in mehr oder weniger ausgedehnter Weise die deutschen Viehbestände zu gefährden. Eine allgemeine Ausbreitung wie z. B. in den Jahren 1892 und 1899 hatte sie indes nicht mehr gehabt. Nachdem die Seuche bereits im Laufe des Jahres 1908 stark an Ausdehnung eingebüßt hatte, waren am Jahresbeginn 1909 nur noch 18 betroffene Gemeinden und 35 Gehöfte zu verzeichnen gewesen. In der Folgezeit ging die Seuche immer mehr zurück. Am 15. Februar bereits herrschte die Seuche nur noch in 9 Gemeinden und 9 Gehöften. Sie erlosch allmählich in den verseucht gewesenen Gemeinden, ohne daß neue Fälle hinzukamen. Ende Mai war die Maul- und Klauenseuche in Deutschland völlig erloschen, sie blieb es auch bis in den letzten Monat des Jahres 1909. Hier tauchte plötzlich die Seuche in einem Gehöft in Mittelfranken auf, doch breitete sie sich nicht weiter aus, Mitte Januar 1910 war sie bereits wieder erloschen. Ein im Reg.-Bez. Düsseldorf angemeldeter Seuchenfall hat sich nachträglich als ein Irrtum herausgestellt.

Was speziell Preußen betrifft, so waren nur vereinzelte Seuchenfälle im Monat Januar in einigen östlichen Regierungsbezirken zu verzeichnen gewesen, außerdem in den Reg.-Bez. Stade und Arnsberg ein und zwei verseuchte Gehöfte, später kam auch ein Seuchenfall im Reg.-Bez. Düsseldorf vor.

In den östlichen Bezirken erlosch allmählich die Seuche, ohne daß neue Fälle hinzukamen. Mitte April war sie hier völlig erloschen. Im Reg.-Bez. Minden ereignete sich später noch ein vereinzelter Fall, aber auch dieser war Mitte Mai zum völligen Erlöschen gekommen.

In Bayern war am Jahresbeginn nur der Reg.-Bez. Oberbayern mit 5 verseuchten Gehöften betroffen, zu denen später noch einige wenige hinzukamen. Jedoch auch hier fand eine Weiterverbreitung nicht statt. Ende Mai war in Bayern die Seuche erloschen. Aus den übrigen Bundesstaaten wurden nur noch zwei Seuchenfälle im Januar und im März aus der hessischen Provinz Starkenburg gemeldet, sowie aus Elsaß-Lothringen. In Unter-Elsaß herrschte die Seuche am Jahresbeginn in einer Gemeinde, in welcher sie sich im Laufe des Monats Januar auf 16 Gehöfte ausbreitete. Im Februar erlosch sie jedoch hier wieder. Später trat sie in Unterelsaß wiederum in einer Gemeinde auf, sie nahm jedoch auch jetzt keine größere Ausbreitung, im April erlosch sie, um im Mai noch einmal in 4 Gehöften aufzutreten.

Wenn wir somit auf das Jahr 1909 zurückblicken, so müssen wir anerkennen, daß dieses in bezug auf das Ergebnis der Seuchentilgung als ein außerordentlich günstiges zu bezeichnen ist. Es sei fern, dieses günstige Resultat allein der Wirkung der seit 4—5 Jahren angewendeten strengsten

Maßnahmen zuzuschreiben, da doch wohl auch mit einer abgeschwächten Virulenz des Ansteckungsstoffes zu rechnen ist, doch wäre die Zurückhaltung und die schließliche völlige Tilgung der Seuche ohne diese Maßnahmen zweifellos nicht gelungen. Die im letzten Jahre gemachten Erfahrungen sprechen also für die günstige Wirkung sehr strenger Maßregeln. Nur solche allein können in betreff der Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche Nutzen schaffen. Ein besonders günstiges Moment ist aber hierbei noch zu erwähnen, daß ist der Umstand, daß im Jahre 1909 Neueinschleppungen der Maul- und Klauenseuche aus dem Ausland nicht stattgefunden haben. In einigen unserer Nachbarländer war der Stand der Maul- und Klauenseuche im Jahre 1909 zwar ebenfalls ein günstiger gewesen. Doch haben wir es sicherlich in erster Linie den strengen Sperrmaßregeln an der Grenze zu verdanken, daß Einschleppungen der Seuche nicht erfolgt sind. Hoffentlich gelingt es auch weiterhin, den für unsere Viehbestände so verderblichen Feind fern zu halten. (Berliner Tierärztl. Wochenschrift.)

Berechtigter Schadensersatzanspruch wegen Lieferungsverweigerung.*) Zwischen einem Grossisten und einem seiner Kunden war ein Vertrag zustande gekommen, gemäß welchem der letztere in den Jahren 1905 und 1906 ein bestimmtes Quantum Ware von dem Grossisten abzunehmen hatte. Schon im Februar 1906 hatte der Lieferant den Käufer durch eingeschriebene Postkarte aufgefordert, den Rest der Ware bis zum 1. Januar 1907 abzurufen, widrigenfalls dieser Rest „annulliert" werde. Der Käufer war jedoch am 1. Januar 1907 mit der Abnahme noch im Rückstande, erst am 5. Januar 1907 verlangte er Lieferung des Restes, und als der Grossist sich ablehnend verhielt, forderte er ihn zur Anerkennung seiner Lieferungspflicht auf. Der Grossist berief sich darauf, daß er den Käufer bereits im Februar 1906 auf seine Pflicht zum Abruf bis zum 1. Januar 1907 aufmerksam gemacht habe und verweigerte die Lieferung endgültig. Infolgedessen verlangte der Käufer von dem Grossisten Ersatz desjenigen Schadens, der ihm aus der Nichtlieferung der Ware entstanden war, und während das Gericht erster Instanz die Klage abwies, hat das Oberlandesgericht Karlsruhe unter Aufhebung des von der Vorinstanz ergangenen Urteils, den Anspruch des Klägers dem Grunde nach für gerechtfertigt erklärt. Allerdings, so heißt es in den Gründen, ist dem Beklagten darin beizutreten, daß der Kläger im Interesse einer geordneten Geschäftsentwicklung die Ware pünktlich abzurufen hatte. Durch das Unterlassen des Abrufs konnte an sich nicht nur Annahmeverzug, sondern auch Leistungsverzug eintreten, der den Beklagten als Verkäufer die Rechte aus § 326 B.G.B. zu eröffnen geeignet ist. Die Geltendmachung des dem Beklagten hiernach zustehenden Rücktrittsrechtes hat aber zur Voraussetzung den Verzug des Klägers und die Setzung einer angemessenen Nachfrist zur Bewirkung seiner Leistung, d. i. zur Nachholung des Abrufs, mit der Erklärung, daß die Annahme dieser Leistung nach Ablauf der Frist abgelehnt werde. Da für den Abruf eine Zeit nach dem Kalender bestimmt war, so war der Kläger mit Ablauf dieser Frist auch ohne die eingeschriebene Postkarte des Beklagten in Verzug geraten; es kann also dahingestellt bleiben, ob die zum Zwecke der Verzugsetzung abgesandte Postkarte mit Erfolg vor Ablauf der Abruffrist abgesandt werden konnte. Keinesfalls aber konnte der Beklagte die Nachfrist so bemessen, daß sie schon vor Beginn des Verzuges begann und mit dessen Beginn ablief, denn damit wurde gerade der Zweck der Nachfristsetzung — dem Schuldner nach Eintritt des Verzuges die Nachholung zu ermöglichen — vollkommen vereitelt. Darum hat der Kläger am 5. Januar 1907 die Lieferung innerhalb angemessener Frist, die ihm von dem Beklagten übrigens noch gar nicht gesetzt war, verlangt; einer Fristsetzung seinerseits bedurfte es in Rücksicht auf die mehrfach erwähnte Postkarte des Beklagten nicht.

Gefängnis wegen Verkauf mit Wasser verfälschter Butter. Die Butterhändlerin Wagner aus Breslau hatte sich am 19. d. M. vor dem dortigen Schöffengericht zu verantworten, weil sie Kochbutter mit einem Wassergehalt von 33 Proz. verkauft hatte. Sie wurde, da sie schon vorestraft war, zu sechs Wochen Gefängnis verurteilt.

Sprechsaal.

Anlieferung unsauberer Milch. Zu der von Herrn Pflugradt-Oldenburg in Nr. 11 der Molkerei-Zeitung behandelten Frage: „Welche Maßregeln sind gegen die Anlieferung unsauberer Milch zu ergreifen?" möchte ich noch einige Bemerkungen machen. Da zweifellos die Anlieferung tadellos sauberer und süßer Milch die Grundbedingung für die gute Beschaffenheit der Molkereiprodukte und damit auch für die Existenz der Molkerei selbst bildet, so verdient dieses Thema immer wieder öffentlich zur Sprache gebracht zu werden.

Daß die Reinigung der Milch im Sommer während des Weideganges weniger Sorgfalt bedingt als im Winter, wenn das Vieh im Stalle steht, ist bekannt. Ich möchte mich hier deshalb vor allem mit der Wintermilch beschäftigen und zunächst einen Hauptmißstand hervorheben: Das ist der Mangel an geeignetem Melkpersonal. Nur zu oft ist der Milchviehhalter in die Notwendigkeit versetzt, das so wichtige Melkgeschäft von ungeeigneten Leuten ausführen zu lassen. Und gerade im Winter erfordert das Melken doch die allergrößte Sorgfalt und Aufmerksamkeit. So mancher Landwirt möchte wohl seine Milch in sauberem Zustande abliefern, er kann es aber nicht, weil ihm nur ein minderwertiges Melkpersonal zur Verfügung steht, welches unfähig ist, das Melken, das Seihen und Kühlen der Milch mit der erforderlichen Sorgfalt und Sachkenntnis durchzuführen. Anderseits gibt es auch nicht wenig Lieferanten, welche selber keinen genügenden Wert auf die Lieferung sauberer, einwandfreier Milch legen. Macht man solchen Leuten Vorhaltungen, dann bekommt man wohl zur Antwort, daß man ja gerade deshalb die Milch nach der Molkerei schicke, um weiter keine Arbeit damit zu haben; wenn die Molkerei die Milch nicht so annehmen wolle, wie sie von der Kuh kommt, dann würde man die Lieferung einstellen. Mit solchen Leuten ist schlecht etwas anzufangen, weil hier der gute Wille fehlt. Bei andern Lieferanten wieder liegt Unkenntnis vor; sie liefern ihre Milch in unsauberem Zustande, weil sie nicht wissen, wie sie richtig behandelt werden muß. Diese Leute muß man aufzuklären suchen. Aber auch bei allen anderen Lieferanten unreiner oder saurer Milch soll man es zunächst mit Belehrungen und Warnungen versuchen. Bleiben diese aber erfolglos, so wird nichts anderes übrig bleiben, als den Leuten die schlechte Milch wieder zurück zu schicken.

Hierdurch kann nun aber der Verwalter leicht in eine unangenehme Lage versetzt werden, indem er sich den betreffenden Lieferanten zum Feinde macht. Der Lieferant fühlt sich durch die Zurückweisung seiner Milch beleidigt, zurückgesetzt und beschwert sich beim Vorstand. Urteilen die Vorstandsmitglieder nun vernünftig, nehmen sie ihren Verwalter in Schutz und weisen sie die Beschwerde als unbegründet zurück, so ist die Sache für den Verwalter ja nicht schlimm. Es kommt aber auch vor, daß der Vorstand, besonders wenn die Beschwerde von verwandter oder befreundeter Seite ausgeht, in kurzsichtiger Weise gegen den Verwalter Partei nimmt. Oder aber ein Vorstandsmitglied liefert selber schmutzige oder saure Milch, der Verwalter schickt sie pflichtgemäß zurück und kurze Zeit hernach kommt ihm das betreffende Vorstandsmitglied auf die „Bude" gerückt, um ihm den „Standpunkt klar zu machen". Derartige und ähnliche Fälle kommen vor und sind dieselben nur zu geeignet, den Verwalter in der pflichtgemäßen und im Interesse der Molkerei durchaus erforderlichen Ausscheidung aller fehlerhaften Milch zu behindern. Wenn der Verwalter derartige Unannehmlichkeiten zu befürchten hat, so kommt er nur zu leicht in die Versuchung, bei der Prüfung und Annahme der Milch weniger streng vorzugehen und hier und da mal ein Auge zuzudrücken.

Soll die Sache also Erfolg haben und sollen die Lieferanten wirklich zur Lieferung einwandfreier, sauberer und süßer Milch „erzogen" werden, so ist es unbedingt notwendig, daß der Vorstand geschlossen hinter seinem Verwalter steht und ihn in seinen Bestrebungen, die Qualität der Milch zu verbessern, tatkräftig unterstützt. Nur wenn der Verwalter am Vorstande den nötigen Rückhalt findet, kann er energisch und ohne Rücksichtnahme auf irgend welche Personen vorgehen. Ohne Strafmaßregeln wird man nicht auskommen. Nur durch fühlbare Strafen können manche Lieferanten aus ihrer Gleichgültigkeit aufgerüttelt und an sorgfältige und sachgemäße Milchbehandlung gewöhnt werden. Es können diese Strafmaßnahmen aber auch unliebsame Folgen (Einstellung der Milchlieferung und dergleichen) haben. Und deshalb muß der Verwalter die Gewißheit haben, daß er in keiner Weise hierunter zu leiden haben wird, sondern daß der Gesamtvorstand die Verantwortung auf sich nimmt. Emil Krutz, Wismar.

Spiritusglühlichtlampen im Molkereibetriebe. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 15.)

I.

Die Spiritusglühlampen sind zu beziehen durch die Zentrale für Spiritus-Verwertung G. m. b. H., Berlin oder deren Filiale Geschw. Schüller, Cöln, Maybachstr. 144.

Seit drei Jahren verwenden wir in unserer Molkerei Spiritusglühlicht. Im ersten Jahre brannten die Lampen sehr gut, im zweiten Jahre ziemlich gut und in diesem, im dritten Jahre, sehr schlecht. Wir ließen die Brenner nachsehen, aber diese wurden uns als ausgebrannt und nicht reparierbar zurückgegeben. Für neue Brenner, welche ca. 8,50 Mk. kosten, haben wir uns nicht entschlossen, sondern uns mit Petroleumlampen ausgeholfen. Das Spirituslicht stellt sich auch viel höher im Gebrauch als Petroleum.

Es ist uns das Azetylengaslicht von anderen Betrieben, die es länger verwand haben, als sehr billig und praktisch empfohlen worden. Eine derartige Anlage stellt sich ziemlich hoch, etwa 350—550 Mk., je nach Anzahl der Flammen, aber der Verbrauch soll sehr vorteilhaft sein. Eine Brennstunde einer 24 kerzigen Flamme soll etwa 2—2½ Pfg. kosten. Zudem brauchen bei diesem Licht weder Strümpfchen noch Zylinder verwendet werden. G. E. in G. (115

II.

Ohne Zweifel spielt die Beleuchtung der Molkereiräume eine große Rolle. Nicht allein, daß eine gute Beleuchtung die Sicherheit im Betriebe beträchtlich erhöht, auch vom gesundheitlichen Standpunkte aus betrachtet ist derselben Beachtung zu schenken. Die Petroleumbeleuchtung wird immer mehr und mehr aus den Betrieben verdrängt, und andre Beleuchtungsarten werden eingeführt. An Orten, wo man kein elektrisches Licht oder Gaslicht haben kann, ist die Beleuchtung durch Spiritusglühlicht sehr zu empfehlen.

In einem früher von mir geleiteten Molkereibetriebe hatte ich eine „Monopol"-Spiritusglühlichtlampe, welche Lampe sich durchaus bewährte. Sie hatte in ihrer äußeren Form Ähnlichkeit mit den elektrischen Bogenlampen. Die Lampe war über dem Pulte auf der Milchannahme angebracht; nicht allein die Annahme war fast taghell erleuchtet, sondern auch der Zentrifugenraum, sodaß für die beiden Räume die Lampe vollständig genügte. Die Wartung solcher Lampen ist äußerst einfach; sie besteht darin, daß man von Zeit zu Zeit den Spiritusbehälter füllt und die Glocke vom Staube usw. reinigt. Der Behälter faßt bei diesen Lampen 2—3 Liter Spiritus. Verhältnismäßig ist der Brennstoffverbrauch nur gering, sodaß die Kosten desselben nicht größer sind als bei den großen sog. „Matador"-Petroleumbrennern. Die Glühstrümpfe müssen vorsichtig behandelt und vor Erschütterungen bewahrt werden.

In verschiedenen Betrieben trifft man die sog. „Schwertlampen" an, welche auch Spiritusglühlichtlampen sind. Jedoch gleichen sich fast alle Systeme dieser Lampen; der Unterschied liegt meistens in der Anordnung des Brenners und in der Form der Glocke. Spirituslampen besitzen meistens 70—80 Normalkerzen Leuchtstärke.

Den benötigten Spiritus bezog ich vom Händler in den bekannten Literflaschen. Bemerkt sei noch, daß in letzter Zeit infolge erhöhter Besteuerung auch der Brennspiritus im Preise gestiegen ist. Alles in Allem kann die Anschaffung von Spiritusglühlichtlampen nur empfohlen werden.

Die Firma Oskar Helfft, Berlin ist Herstellerin der „Monopol"-Spirituslampen, auch liefert dieselbe sämtliche Ersatzteile für diese Lampen.

H. H. in T. (108

III.

Seit 6 Jahren dienen in hiesiger Molkerei zur Beleuchtung des Betriebsraumes sowohl als auch der Butterei zwei große Spiritusglühlampen; dieselben haben sich gut bewährt. Die Spirituslampen brennen zwar etwas teurer als Petroleum, was ja durch die letzte Verteuerung des Spiritus und der Glühkörper noch mehr zum Ausdruck kommt, aber die reinlichere Handhabung und das ruhige, angenehme Licht wiegen doch diesen Nachteil vollständig auf. Ein wunder Punkt sind und bleiben die Glühkörper, die sog. Strümpfe, welche keine Erschütterung vertragen und die bei der Reinigung gar oft in sich zusammen fallen und dann durch neue ersetzt werden müssen. Durch peinlichste Sauberhaltung der Lampen wird gutes Funktionieren derselben gewährleistet. Unsere Lampen sind von der Zentral-Ankaufsstelle Halle a. S. geliefert. Als weitere Bezugsquellen nenne ich

*) Nachdruck verboten.

Ihnen: Zentrale für Spiritus-Verwertung, Berlin und „Monopol"-Spiritusglühlicht-Lampenfabrik, Oskar Helfft, Berlin C., Fischerstraße 26—27. Den Spiritus beziehe ich von der Firma Carl Untucht & Co., Magdeburg-Neustadt. v. Sp. in G. (109

IV.

Überall da, wo es an Gas oder elektrischer Energie mangelt, kann es meiner Meinung nach keinen besseren Ersatz geben als die Spiritusglühlampe. Ich gebe zu, daß sich letztere der Petroleumlampe gegenüber eine Kleinigkeit teurer steht; allzugroß ist aber dieser Unterschied nicht, auch wird derselbe durch die vielen Vorteile reichlich wieder aufgewogen.

Die Lampen (am besten eignen sich wohl solche mit Wandkonsolen) können an einer geschützten Stelle angebracht werden. Die ganze Wartung besteht darin, daß man regelmäßig Spiritus nachfüllt. Hierzu sollte man nur solchen von 95 Proz. nehmen. Ein vollständiges Ausbrennen, bezw. Leerwerden der Lampe sollte man nach Möglichkeit verhindern. Auch darf man den Zylinder nicht abnehmen, da sonst der Glühstrumpf zu leicht beschädigt wird. Ich bin stets mit einem Glühstrumpfe den ganzen Winter ausgekommen.

Recht gute Lampen bezieht man von jedem Klempnermeister oder direkt von der Centrale für Spiritusverwertung in Berlin NW.

G. Br. in M. (111

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Kühlung der Molkereiprodukte bei Eismangel. Der diesjährige Winter ist in ganz Deutschland, auch hier in der östlichen Ecke, in Ostpreußen, so milde verlaufen, daß es den Molkereien nicht möglich gewesen ist, ihre Keller mit Eis zu füllen. Bei der vorgerückten Jahreszeit ist stärkerer Frost auch nicht mehr zu erwarten und so sehen sich alle diejenigen Molkereien, welche keine Eis- oder Kältemaschinen besitzen, in die unangenehme Lage versetzt, mit leeren oder doch ungenügend gefüllten Eiskellern in den Sommer zu gehen. Ich möchte deshalb die Frage zur Erörterung stellen, wie man es ohne Aufstellung einer Kühlmaschine am besten anfängt, auch ohne Eis auszukommen und in welcher Weise man an Eis sparen kann, um mit den etwa vorhandenen geringen Eisvorräten möglichst lange auszukommen. Ist die Herstellung von Eis auf künstlichem Wege anzuraten? T. in H. (498

Anstrich von Holzdecken. Ich habe in meiner Molkerei eine Holzdecke, an welcher sich keine Farbe halten will. Auch Ölfarbe hält kaum ein Jahr aus. Im Winter bilden sich starke Dämpfe in den Betriebsräumen, welche die Farbe zerstören. Gibt es für Holzdecken einen wirklich haltbaren Anstrich, der auch gegen Dämpfe widerstandsfähig ist?

Dampfmolkerei B. (484

Briefkasten.

G. B. Weil Ihr Antritt erst am 1. September abends erfolgt ist, verlangt Ihr Chef, daß Sie bei Ihrem demnächstigen Austritt auch bis zum 1. April abends bleiben sollen. Dies Verlangen ist ganz unberechtigt. Ihr Dienstverhältnis endigt am 31. März mit Schluß des Betriebes. (378

A. B. in C. 1 877 630 Kilogr. Milch mit einem Durchschnittsfettgehalt von 3,2 Proz. ergeben nach der Ausbeute-Tabelle des Molkerei-Kalenders 67 970 Kg. Butter. Sie haben nur 65 187 Kg. erhalten und somit 29,2 Kg. Milch zu einem Kilogramm Butter gebraucht, während Sie nur 27,6 Kg. hätten gebrauchen dürfen. Ihre Ausbeute muß also als eine ungenügende bezeichnet werden. Bei der Tabelle im Molkerei-Kalender ist eine Entrahmung der Milch auf 0,10 Proz. angenommen. Ihre Separatoren werden wohl nicht so scharf entrahmen oder die Ausbutterung ist ungenügend. Lassen Sie die Mager- und Buttermilch doch mal in einem chemischen Laboratorium auf Fettgehalt untersuchen. (481

M. R. in H. Milchkannen können Sie beziehen von T. Bartels und Co., Emden; Eduard Ahlborn in Hildesheim; Stanz- und Emaillenwerke Karl Thiel in Lübeck; Tünemann & Co in Oberscheden. (483

F. B. in K. Nederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en Veeteelt in Doetinchem. (482

G. H. in R. Falls Sie den Aufzug mittels eines Motors betreiben wollen, empfehlen wir Ihnen, sich mit einer Firma in Verbindung zu setzen, die sich als Spezialität mit dem Bau von Fahrstühlen befaßt. Entschließen Sie sich aber für einen Aufzug mittels Sicherheitswinde, der bequem durch 2 Mann bedient werden kann, so diene Ihnen folgendes: Die Fahrbühne wird aus einem Rahmen von starkem Winkeleisen hergestellt in einer Breite, daß zwei Hürden nebeneinander Platz finden, die Höhe richtet sich nach der Höhe der durchfahrenden Geschösse, wird also etwa 2,75 bis 3 Meter betragen. Arbeiten Sie mit Fußhürden, so erhält der Rahmen einen festen Boden aus Brettern, während bei Beschickung mit Hürden ohne Füße die Vorder- und Rückseite mit Sprossen aus Flacheisen in Abständen von 15 Zentimtr. versehen wird, auf welche die Hürden aufgeschoben werden. Die Tiefe soll 20 Zentimtr. weniger als die Länge der Hürden betragen. Der Betrieb erfolgt durch eine sogen. Sicherheitswinde mit kalibrierter Kette; Lieferant u. a. G. A. Kroll & Co. in Hannover. Der Aufzug steht in jeder beliebigen Höhe und senkt sich durch Anziehen der Auslösungskurbel selbsttätig, die Kette wird von der Winde durch die Decken über eiserne Rollen geführt und am Oberteil des Rahmens durch Ring und Haken befestigt. Vier Winkeleisen, die an den Schachtwandungen befestigt werden und von unten bis zum höchsten Punkt reichen, dienen der Fahrbühne als Führung; zwischen diesen bewegt sie sich. Die Schlosserarbeiten lassen Sie dort machen. Die Anlage ohne Zimmerarbeiten kostet ca. 400 Mark. — Feuchtigkeitsmesser für Käsereizwecke sind bei Carl Mann in Hildesheim erhältlich. Br. (461

Molkerei L. Da sich das Gewebe Ihres Filters nach so kurzer Zeit zusetzt, raten wir Ihnen, sich einmal an die Brunnenbau-Anstalt L. Otten in Achim bei Bremen zu wenden. Dieselbe liefert Filter ohne Gewebe. Der einzige Schutz wird durch eine doppelte (feine und grobe) Kiesschicht gebildet. (458

J. K. Wenn der Vorstand dem Lieferanten vor Zeugen das Versprechen gegeben, daß im Falle der Einstellung der fraglichen Milchfuhre für die Abholung seiner Milch gesorgt werden solle, so kann demselben jetzt nicht auferlegt werden, seine Milch selbst zur Molkerei zu bringen. (439

C. K. in W. Wenn Ihre Abwässer im Sommer schlechte Gerüche verursachen, so braucht sich das kein Anlieger gefallen zu lassen, selbst wenn er Genosse ist. Sobald also die davon betroffenen Genossen sich beim Landrat beschweren, werden Sie gezwungen, den Graben bis außerhalb des Ortes zuzumachen, bezw. zu kanalisieren, oder Ihre Abwässer nicht mehr in den Graben abzuleiten. Daran ändert auch der Umstand nichts, daß der Graben außer von Ihrer Meierei, auch noch von anderen Anliegern Schmutzwasser aufnimmt. (472

J. H. in B. Durch Aufhängen einer entsprechenden Anzahl nasser Säcke unter der Decke können Sie der Luft in Ihren Räumen die nötige Feuchtigkeit zuführen. Dieses höchst einfache Mittel hat noch niemals versagt und wird auch im vorliegenden Fall von gewünschter Wirkung sein. Das Verdampfen von Wasser auf dem Ofen ist eher schädlich wie nützlich, weil hierdurch niemals eine gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit erzielt wird. Die untere Luftschicht ist gewöhnlich übersättigt, während die höheren Schichten vollkommen trocken bleiben. Br. (422

P. D. in M. Durch die Untersuchung des eingesandten Käses stellten wir folgendes fest: Die Durcharbeitung des Materials ist keine gleichmäßige, daher resultiert die ungleiche Verteilung der Zusätze. Vermutlich war der verarbeitete Quark recht trocken, besaß aber nur geringe Bindefähigkeit. Der Käse bekam die Fetthaut früher, bevor die Feuchtigkeit aus dem Innern genügend verdunsten konnte. — Zur Vermeidung des Fehlers empfehlen wir, einen Teil geschmeidigen Quark mit zu verarbeiten, Salz und Zusätze schon vor dem Mahlen dem Quark beizufügen und langsam zu trocknen. — Die Verwendung von Borax ist verboten. Br. (276

W. J. in Br. Sie dürfen nicht glauben, daß Sie gleich ans Verdienen kommen, wenn Sie als Nichtfachmann die Fabrikation von Harzkäse aufnehmen. Zunächst müssen Sie mal Lehrgeld bezahlen und voraussichtlich nicht zu knapp. Aus schriftlichen Anweisungen können Sie die Fabrikation nicht erlernen, hierzu gehören längere Zeit in Anspruch nehmende Versuche. Sodann wollen Sie bedenken, daß, wenn überhaupt ein Verdienst herauskommt, dieser nur minimal ist, selbst wenn Sie die Herstellung beherrschen. Zu beachten ist folgendes: Das Material soll möglichst trocken, aber genügend bindend sein. Natron wird ½ bis 1 Prozent zugesetzt, Salz 4 Prozent. Der Quark wird so lange gemahlen, bis er in Flocken von der Mühle läuft. Nach dem Formen, welches mittels Klappformen oder Formzangen geschieht, wird der Käse auf Hürden gelegt. Das Trocknen soll bei ca. 15 Grad vor sich gehn. Sobald die Fetthaut genügend Festigkeit erlangt hat, ist der Käse mit durch Wasser verdünnter Käsefarbe zu streichen. Nach Ablauf von 6 bis 8 Tagen ist er versandreif. Br. (445

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe auf Seite 317.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- zc. Händler erwählten Notierungskommission:

26. Febr. Ia **130—132 Mk.**, IIa **128—131 Mk.**, IIIa **124—129 Mk.**, abfallende **119—125 Mk.** Tendenz: ruhig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Februar 1910.

Berlin: 135 135 135 135 135 132 132 132 ℳ. Monats-Durchschnitt: 133,87 ℳ (1909: 118,25 ℳ).
Auktionen: 135,16 132,50 132,10 133,05 ℳ. Monats-Durchschnitt: 133,20 ℳ (1909: 118,62 ℳ).
Hamburg: 147 145 141 141 ℳ. Monats-Durchschnitt: 143,50 ℳ (1909: 122,00 ℳ).
Auktionen: 140,66 139,19 133,64 134,46 ℳ. Monats-Durchschnitt: 136,99 ℳ (1909: 122,80 ℳ).

Berlin, 1. März. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 138 Mk., 39 Faß 136 Mk., 86 Faß 135 Mk., 34 Faß 134 Mk., 1 Faß 133 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 135,05 Mk. Zugeführt 162 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 1. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 128—132 Mk., IIa 126—128 Mk., IIIa 112—120 Mk., abfallende 105 bis 112 Mk.

Berlin, 26. Februar. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die besseren Berichte und weiter erhöhten Preisforderungen von Dänemark und Schweden wirkten befestigend auf unseren Markt ein. Wenngleich der hiesige Konsum noch schwach ist, war doch die Frage nach allen Sorten Hofbutter eine regere und konnten die Einlieferungen zu unveränderten voll behaupteten Preisen verkauft werden. Ganz besonders rege gefragt waren wieder zum 1,20 und 1,30 Pf. Ausstich geeignete Sorten, da hierin die Zufuhren nur klein sind, reichten solche zur Deckung des Bedarfes kaum aus. Auch von Sibirien lauten die Berichte wieder fester und werden steigende Preise gemeldet. Landbutter wurde wenig zugeführt, trotz hoher Preise war die Nachfrage lebhaft.

Hamburg, 1. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Da die Läger in Butter in jeder Beziehung erschöpft sind, so daß die Bäcker und Konditoren sich mit frischer deutscher Butter versorgen müssen, umsomehr als die sibirischen Zufuhren vollständig unzureichend sind, so bleibt die Tendenz für deutsche Butter fest. Dänemark hat seine Forderung erheblich erhöht. Holland ermäßigte vorübergehend etwas, ist neuerdings aber auch wieder höher.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 1. März. Bericht von J. Themans Izoon. Ganz unerwartet und unbegründet wurde die Notierung Freitag um nicht weniger wie drei Gulden pro 40 kg, also auf 57,— fl. heruntergesetzt, was mit der allgemeinen Marktlage und kleinen Produktion garnicht in Einklang zu bringen war. Trotz der bevorstehenden Vergrößerung war sofort darauf eine Preissteigerung zu verzeichnen und wird die Notierung nun Freitag wieder erhöht werden müssen. Ia Molkereibutter Mk. 126—129 pro 100 Pfd. Billige Qualitäten fehlen ganz.

London, 26. Februar. Auf dem hiesigen Buttermarkt ist die Lage noch immer sehr unbefriedigend. Feinste dänische ging schleppend zu 124 bis 126 s. und holländische lag unbeachtet auf 130—132 s. Koloniales Produkt hat sich ganz plötzlich um 4 s. befestigt, was dem Umstande zugeschrieben wird, daß die Einfuhr von solchem während der letzten drei Wochen um 1210 T. hinter derjenigen des vorigen Jahres zurückgeblieben ist. Feinste neuseeländische Butter sowie australische ging flott zu 118 bis 120 s. In Manchester war ein Stimmungsaufschwung zu verzeichnen. Für neuseeländische bestand zu 121—122 s. gute Nachfrage, und dänische erzielte 125—126 s. In Liverpool bezahlten die Käufer dänischer 2—3 s. mehr als in voriger Woche. Das Angebot in Glasgow blieb hinter der Nachfrage zurück, was befestigend auf die Tendenz wirkte.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 1. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 1. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 *M*, Romadour pro 50 kg 60 *M*, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 26. Februar 9824 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 68—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 64—66 Mk., e) gering entwickelte 61—64 Mk., f) Sauen 64—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 28. Februar. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 985 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—67 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Febr. März	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	26	9824	70 56	bis bis	61 49	Schlachtgew. Lebendgewicht	geräumt
Hamburg	1	5800	68	bis	63	20—24 % Tara	langsam
Bremen	28	883	66	bis	58	Schlachtgew.	—
Hannover	28	985	67	bis	63	"	mittel
Magdeburg	1	1878	70	bis	60	"	langsam
Leipzig	28	2703	67	bis	63	"	—
Dresden	28	1757	73	bis	71	"	langsam
Chemnitz	28	1716	76	bis	73	"	—
Dortmund	28	1837	68	bis	64	"	mittel
Duisburg	28	516	75	bis	65	"	mittel
Essen	28	3702	68	bis	64	"	lebhaft
Barmen	28	963	68	bis	66	"	—
Köln a. Rhein	28	3825	68	bis	60	"	ruhig
Mainz	1	303	73	bis	71	"	mittel
Frankfurt a. M.	28	1771	72	bis	68	"	—
Mannheim	28	1770	71	bis	70	"	—
Stuttgart	1	626	71	bis	69	"	mäßig
Augsburg	24	713	73	bis	69	"	—
Nürnberg	28	1980	72	bis	70	"	flau
Breslau	28	1108	70	bis	65	"	—
Königsberg, Pr.	26	291	56	bis	43	Lebendgewicht	—
Danzig	1	1005	54	bis	48	"	glatt ger.
Posen	28	100	53	bis	49	"	ruhig
Mülhausen i. E.	28	180	56	bis	54	"	—
München	28	1145	58	bis	50	"	lebhaft

Hamburg, 1. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5800 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 58,00—62,00 Mk., Ferkel 62,00—64,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Februar 1908 .	55,25	53,37	56,87	56,25	57 25	57,00	58,60	59,28
Februar 1909 .	68,12	66,12	70,87	68,75	6[illegible],12	6[illegible],25	70,00	63,87
Februar 1910 .	70,75	68,66	69,75	72,25	[illegible]0,50	70,25	72,00	70,50
Letzte Februarnotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Januar 1910	—3,00	—2,00	—3,00	—1,00	—6,00	—5,00	—4,00	—3,00

Eier.

Hamburg, 28. Februar. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,20 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Berlin: heute 2 Mk. höher, letzten Sonnabend unverändert.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

2. März Ia **132—134** *M*, IIa **130—132** *M*, IIIa **128—130** *M*, **abfallende 118—128** *M*. Tendenz: fest.

Hamburg, 2. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 285 Drittel zu 137 bis 142,50 *M*, im Durchschnitt 140 *M*,
II. Klasse —— Drittel zu 133 bis 136,50 *M*, im Durchschnitt —— *M*,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 2. März 15168 Stück. a) 71 *M*, b) 69—70 *M*, c) 67—70 *M*, d) 65—68 *M*, e) 62—65 *M*, f) 64—67 *M*. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Für sofort ein jüngerer strebsamer
Gehülfe
zur weiteren Ausbildung in der Weichkäserei gesucht. Anfangsgehalt 30 M bei freier Station. Zeugnisabschriften erwünscht. **Molkerei Grebenstein** bei Cassel.

Mit Eintritt am 15. März, evtl. auch etwas später, suchen wir für hiesigen, umfangreichen Betrieb einen äußerst tüchtigen, zuverlässigen, militärfreien (3663
Gehülfen
für Butterei, Milchannahme und Kontor. Da Nachmittags nur Kontorarbeit, ist sicheres Rechnen, sowie gute Handschrift erforderlich. Gehalt 40 M und freie Kassen. Stellung ist gut und dauernd. Jetziger Stelleninhaber bekleidet Posten seit nahezu 2 Jahren. Off. mit Zeugnisabschriften erb. **Molkerei Steyerberg, e. G. m. u. H.,** gez. **Hansen.** Bahnstr. Nienburg/Weser—Rahden.

Suche zum 1. April ev. auch früher einen jungen, tüchtigen, ehrlichen und gewissenhaften (3570
Gehülfen
für Milchverkauf am Wagen, Butterei und Käserei; namentlich soll er mit der Herstellung von Kindermilch vertraut sein. Anfangsgehalt M 30 pro Monat. Kathol. Reflektanten, welche Molkereischule absolviert haben, sind bevorzugt. **Wendelin Baur,** Molkereibesitzer, **Säckingen a. Rhein,** Baden.

Da durch meine Empfehlung einer meiner Gefühlen sich verbessern kann, suche ich zum baldigen Antritt, **spätestens 10. März,** einen bescheidenen, angehenden (3591
Gehülfen
für hiesigen Betrieb (9000 L., Eismaschine usw.). Am liebsten nehme ich einen Gehülfen, der soeben auslernte, auch solche, die aus Handbetrieben kommen, wollen sich mit Angabe von Gehaltsforderung und Zeugnis melden. Nichtantwort dankende Ablehnung. **Schroeder,** Zentralmolkerei **Bettingerode, E. G. m. b. H.** bei Bad Harzburg.

Suche zu sofort oder 10. März
tüchtigen Gehülfen
für Kessel u. Maschinen. Anfangsgehalt 30 Mark, Kassen frei. Es wollen sich aber nur anständige, fleißige und ehrliche Leute melden. 3708) **H. Perner, Verwalter Neuhaus (Elbe) i. Hannover**

Gesucht zum 15. März ein junger, **fleißiger Gehülfe.**
Gehalt 25 Mark. (3573
Molkerei **Freckenhorst,** Westf.

Junger, fleißiger Gehülfe
zu sofort gesucht. Gehalt 25—30 Mark. Offerten erbittet (3665
Molkerei E. G. **Alsleben a. S.**

Suche zum 15. März einen soliden, an Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen
der selbst. arb. u. g. Rechn. ist. Anf.-Geh. 30 Mk. Zeugnisabschr. u. Alt.-Ang. erb. **Sabban, Picher,** Mecklbg.

Suche sofort einen jungen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mark. (3595
Molkerei **Büddenstedt** bei Helmstedt.

Suche zum 15. März einen kräftigen, jungen, willigen (3577
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, für Kessel, Maschine u. Separatoren. Gehalt pro Monat 25 Mk., freie Station ohne Abzug. Offert. erbittet
C. Langlopf, Betriebsleiter
Molkerei **Brüggen** i. Hann.

Suchen zum 15. März einen solid., anständigen, zuverlässigen
Gehülfen
welcher selbständig arbeiten kann. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet 3594) Molkerei-Gen. **Tremessen.**

Suchen zum baldigen Antritt ein. tüchtigen, soliden
Gehülfen
welcher selbständig arbeiten, ebenso mich bei Abwesenheit vertreten kann.
Zentralmolkerei **Simonswolde**
3610) Bahnst. Oldersum, Ostfrsl.

Zum 10. März suchen wir einen soliden, tüchtigen
Gehülfen.
**Anfangsgehalt 35 Mark, später 40, und freie Kassen. Meldungen mit Zeugnissen umgehend an (3611
Molkerei-Akt.-Ges. Halberstadt a. Harz.**

Suche zum 1. April event. früher einen jüngeren, zuverlässigen
Gehülfen.
Derselbe muß etwas Milch mitholen und später eine kleine Zahl Schweine mit besorgen. Gehalt 30 Mark ohne Abzüge. (3686
Dampfmolkerei **Pömmelte.**
C. Waldhelm.

Zum baldigen Antritt suche einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten, ordnungsliebenden
Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Berücksichtigung finden nur Bewerber mit guten Zeugnissen und denen an dauernder Stellung gelegen ist. Gehalt 30 Mk. Kassen und Steuern frei event. Zulage.
Paul Fischer, Verwalter, **Neustadt** 3692) i. Mecklenburg.

Junger sauberer Gehülfe
findet zum 10. März gute leichte Stellung. Gehalt 25 M. **Dampfmolkerei Lüblow** i. Mecklbg. (3604

Junger Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, findet Anstellung. **Käserei Geschendorf,** Kr. Segeberg. (3628

Suche zu sofort oder später einen strebsamen, an Reinlichkeit gewöhnten (3600
Gehülfen
der zu fahren versteht. Zeugnisse erbeten an **Schweizer Milchkur- und Kefiranstalt, A. Müller, Cassel,** Obere Carlstraße 1/2 und 3/4.

Suche zum 20. März jungen, tüchtigen, ehrlichen (3623
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 M bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften zu richten an **A. Ruprecht,** Dampfmolkerei **Düben** a. Mulde.

Zuverl. und selbständ. arbeitender unverheirateter
Quarkkäser
der spez. kleine Harzkäse herstellen kann, für sofort oder später gesucht. Bevorzugt werden solche, die eine tadellose Ware fabrizieren und Abnehmer für Harzkäse kennen. Stellung angenehm und dauernd. Angeb. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsford. bei fr. Stat. erb. unt. **K. K. 3596** an diese Zeitg. (Thür.)

Wir suchen einen tüchtigen zuverlässigen (3566
Käser
welcher Vorzügliches in Edamer, Goudakäse herstellen kann. Bei Tüchtigkeit dauernde Stelle. Kenntnis der slavischen Sprache erwünscht, aber nicht Bedingung. Detaillierte, selbstgeschriebene Offerten nebst Gehaltsansprüchen erbeten an **Milchverwertungs A. G.,** vormals **A. Siegenthaler** in **Szered.**

Milchverkäufer
Junger Milchverkäufer, **welcher** mit Pferden umgehen kann, wird zum Fahren eines Milchverkaufswagen gesucht. Anfangsgeh. monatl. 30 Mark und freie Station, später Prozente vom Verkauf. Zuschriften mit näheren Angaben an (3699
A. Hemmis, Remscheid, Westfstr. 11.

Käser
gesucht, der im Fach gut erfahren und tadellose Harzkäse fabrizieren kann. Nur tüchtige Kraft mit guten Zeugnissen wolle sich melden bei dieser Zeitung unter **3545.** Gesuchter kann auch Teilhaber werden.

Zum 1. April ein verheirateter Molkerei-Fachmann als (3565
zweiter Heizer
für unsern Großbetrieb gesucht. Gehalt 1000 M und freie Wohnung mit großem Garten. **Molkerei-Gen. Strückhausen i. Großh. Oldenburg.**

Zum 1. April suchen wir einen jüngeren, tüchtigen, verheirateten
Maschinisten.
**Gründliche Kenntnisse in der Bedienung des Kessels, der Dampfmaschine, Eismaschine, elektrischer Lichtanlage und in der Führung der Separatoren erforderlich. Gehalt pro Monat 80 M, freie Dienstwohnung, Heizung und freie Milch. Geeignete Bewerber, die ihre Brauchbarkeit durch Zeugnisse nachweisen und kleine Reparaturen selbst ausführen können, wollen ihre Bewerbungen, denen Zeugnisabschriften beizufügen sind, einsenden. (3694
Frankfurter Molkerei, E. G. m. u. H., Frankfurt a. Oder.**

Suche zum 15. März für mein Butter-Spezialgeschäft u. Molkerei einen durchaus zuverlässigen, sauberen,
jungen Mann,
der in Butterei, Alfa-Separator, Kühlmaschine durchaus erfahren ist, überhaupt an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und keine Arbeit scheut. Nur solche wollen sich melden, die beste Zeugnisse aufweisen können und auf dauernde gute Stelle reflektieren. Lohn monatlich bei freier Station ohne Wäsche 45 M, je nach Leistung mehr. **August Weber, Solingen** i. Rhld., Butter-Spezialgeschäft u. Molkerei. (3590

Für unseren modern eingerichteten Betrieb, Kühlanlage u. Stadtverkauf, suche zum baldigen Antritt einen Sohn achtbarer Eltern mit guter Schulbildung als **Lehrling.**
P. Lembcke
Dampfmolkerei Löbnitz a. L.
bei Cöthen i. A. (3691

Lehrling
kräftiger, der Lust hat die Harzkäserei gründlich zu erlernen, kann eintreten. Zwei Jahre Lehrzeit, Taschengeld und alles frei.
Rud. Deichmann
Käsefabrik mit elektr. Betrieb
Hessen, Brschwg. (3475

Molkerei-Lehrling.
Zwecks Erlernung des Molkereifaches, sowie der techn. und kaufm. Buchführung findet junger Mann zum 1. April freundliche Aufnahme bei Familienanschluß und Taschengeld. **Molkereigen. Ebersdorf** (Kr. Bremervörde), **R. Hamann.** (3288

Molkerei-Lehrling
zum 1. März oder später gesucht, möglichst 16 Jahre alt, Lehrzeit 2 Jahre, 5 Mk. monatl. Taschengeld. Gründl. Ausbildung auch in Buchführung. **Molkerei-Genossenschaft Groß-Garz,** Altmark. (3140

Unter günstigen Bedingungen kann zum 1. Mai ein kräftiger junger Mann als (3581
Lehrling
eintreten, der das Molkereifach gründlich erlernen will. **Fr. Baade,** Molkereiverwalter, **Wildeshausen i. Oldenburg.**

Gesucht zu sofort ein (3584
junger Mann,
welcher die Arbeit in der Molkerei nebst Schroten und Dreschen übernehmen will. Angebote mit Zeugnis und Angabe des Geburtsortes an den Molkereivorstand **Georg Reinbrecht in Willensen bei Gittelde am Harz.**

Suche zum 1. April **Meierin,** welche mit Zentrifuge, Butterbereitung, Kälberaufzucht und Aufsicht beim Melken erfahren ist. Gehalt und Tantieme 400 Mk. Frau Rittergutsbesitzer **Munkel. Hohenfier** bei Roman i. Pomm. (3355

Suche zum baldigen Antritt eine tüchtige **junge Meierin** z. Führung des Haushalts und Hülfe in der Molkerei. Zeugnisabschr. und Gehaltsforderung erb. **W. Müller, Okel** (Hann.) (3397

Such. sof. tücht., ält. kath. **Meierin,** z. selbst. Führ. d. Haush. u. Hülfe i. d. Molk. Gehalt 30 M. Off. erbittet **Machery,** Molk.-Gen. **Winnekendonk** Rheinland. (3688

Eine tüchtige zuverlässige (3582
Meierin
(polnisch sprechend) welche mit Laval-Separator vertraut ist, wird gegen 20 M monatl. Anfangsgehalt u. fr. Station per 15. April gesucht. Offerten nebst Zeugnisabschriften an **Gutsmolkerei Siedlec, Post Briesen,** Kr. Schroda, Prov. Posen.

Suche zum sofortigen Antritt eine tüchtige (3609
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Off. erb. **Molkerei Ochtelbur,** Post Riepe, Ostfriesl.

Einf. Meierin
welche Reinhaltung d. Milchgefäße, Beaufsichtigung im Kuhstall übernimmt und im Haushalt hilft, zum 1. April gesucht. Gehalt 25 M monatlich. Meldungen erb. **Weißhof** bei Oliva (Westpr.). (3552

Infolge Erkrankung an Lungenentzündung kann der zum 1 März engagierte (3587
Obermeier
die Stelle nicht antreten und suchen wir für baldigen Antritt Ersatz. Es wollen sich jedoch nur umsichtige, energische, nicht unter 23 Jahre alte Fachleute, evang. Konfession, melden, die mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut sind, bei anfänglich 45 M monatlich, fr. Stat. exkl. Wäsche. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet umgehend E. Fischer, Direktor der Ramslauer Molkerei, E. G. i. Schl.

Zum 10. März cr. ein tüchtiger junger Mann als 3579
Buttermeier
gesucht. (Astra-Butterfertiger.) Anfangsgehalt 35 M, freie Station und Kassen. Offerten mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbeten an **Eschweger Molkerei-Gen., Eschwege** a. Werra. **Klare,** Direktor.

Suche zum 1. April für meine Rahmstation einen verheirateten
Meier
Frau muß gelernte Meierin sein. Kleine Kaution erforderlich. **Gebauer, Cammin** i. Pommern. (3559

Suche zum 20. März, **auch** etwas früher einen sauberen (3550
Buttermeier
speziell für Butterei bei einem Anfangsgehalt von M 35. Gewandtes Ausformen Bedingung. Kleidung: weiße Schürze, Bluse, Stehkragen, Mütze. Schürzen und Mütze werden geliefert und gewaschen. Reflektanten, denen an dauernder Stellung gelegen ist, belieben Offerten unter Beifügung von Zeugnisabschriften einzureichen. **Molkerei-Gen. Burgwedel** b. Hannover. **C. Winter.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 19. Hildesheim, den 4. März 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der Astra-Sparkühler.

Von Gustav Pollert.

Die in den Molkereien zwecks Tötung schädlicher Bakterien erhitzte Milch muß wieder gekühlt werden, einerseits, weil die Milch auf dieser hohen Temperatur nicht weiter behandelt werden kann, andererseits weil sie nur schwer auf einer solch hohen Temperatur gehalten werden könnte, da dann stets weitere Wärmezufuhr erforderlich wäre. Die Kühlung der erhitzten Milch muß so weit geschehen, daß sie auf eine Temperatur kommt, die möglichst weit außerhalb der Grenze liegt, in der noch in der Milch vorhandene oder neu hineinkommende Bakterien lebensfähig sind.

Schon lange ist man auf den Gedanken gekommen, die Wärmemenge der erhitzten Milch in der Molkerei selbst wirtschaftlich auszunützen, und hat hierfür Apparate konstruiert, die sogenannten Rückkühlerhitzer, welche die heiße Milch im Gegenstrom an der zu erhitzenden kalten Milch vorbeiführen. Auf diese Weise wird die erhitzte Milch ohne Kühlwasseraufwendung bis zu einem gewissen Grade herabgekühlt, die kalte Milch ohne einen besonderen Wärmeaufwand bis zu einem gewissen Grade erwärmt. In diesen beiden Resultaten, der Abkühlung der heißen sowohl, als auch der Erwärmung der kalten Milch, liegt eine äußerst wichtige Ersparnis, da man durch das Abkühlen erheblich an Kühlwasser spart und, was wirtschaftlich noch viel wichtiger ist, durch das Vorwärmen der kalten Milch mit Hülfe der erhitzten ganz erheblich an Dampf spart.

Bezüglich der Konstruktion der Rückkühlerhitzer hat man in der Hauptsache zwei Wege eingeschlagen, und zwar geschehen Erhitzung und Rückkühlung einmal in ein und demselben Apparat und das andere Mal in getrennt aufgestellten und nur durch Rohrleitung verbundenen Apparaten. In beiden Fällen, ob nun die Apparate kombiniert oder getrennt angeordnet sind, kann man also die Erhitzung und darauffolgende Rückkühlung unterscheiden.

Die kombinierten Rückkühlerhitzer werden dadurch, daß beide Arbeiten in ein und demselben Apparat vorgenommen werden, nicht gerade einfach in ihrer Konstruktion. Rührwerke, isolierte Wände und Wellenmäntel sind meist unvermeidliche Attribute; die einzelnen Räume müssen durch Rohrleitungen verbunden werden. Beim Auseinandernehmen der einzelnen Teile muß man sich in der Regel eines Flaschenzuges bedienen, wenn nicht eine besondere Kippvorrichtung angebracht ist. Genug, Konstruktion und infolgedessen Bedienung der kombinierten Rückkühlerhitzer, wie vorzüglich auch offiziell stattgefundene Prüfungen ausgefallen sein mögen, haben dahin geführt, daß diesen Apparaten in neuester Zeit auf dem Gebiete der Wärme-Rückgewinnung Konkurrenten entstanden sind.

Aus den vorstehenden Gründen hat dann auch eine Reihe von Spezialfirmen, sicherlich beeinflußt durch die Stimmen aus der Praxis, es unternommen, die Erhitzung und die Rückkühlung der Milch in getrennten Apparaten anzuordnen. Der Platzbedarf ist selbstverständlich dadurch nicht geringer, sondern in den meisten Fällen größer geworden als der Platzbedarf der kombinierten Rückkühlerhitzer. Die Bedienung mag aber in manchen Fällen einfacher sein, weil eben die Einzelteile von 2 Apparaten leichter zu kontrollieren und zu reinigen sind, als wenn man alles ineinander geschachtelt hat. Die Konstrukteure dieser Rückkühleinrichtungen in getrennten Apparaten haben ebenfalls wieder 2 verschiedene Wege eingeschlagen. In Dänemark liebt man es, einen glatten oder gewellten Konus in seinem Innern mit Rührwerk zu versehen, die Milch durch entsprechende Rotation des Rührwerkes innerhalb dieses Konus in die Höhe zu treiben und die andere Milch, welche also in Wärmeaustausch mit der erstgenannten Milch gebracht werden soll, über die Außenfläche des Konus herabrieseln zu lassen. Die notwendigen Konstruktionseinzelheiten sind also ungefähr dieselben wie beim kombinierten Rückkühlerhitzer, nur daß wir hier anstatt der zwangläufigen Hochführung der Milch ein Hochtreiben der Milch mittels eines besonderen Rührwerkes haben. Die Reinigung des inneren Zylinders und der Zuführungs- und Abteilungsrohrleitungen bleibt dieselbe. Diese Apparate werden dann mit einem Normalpasteur verbunden, sodaß insgesamt Einrichtung und Bedienungsweise wohl nicht erheblich einfacher werden als beim kombinierten Rückkühlerhitzer. In Deutschland hat man allerdings mit den normalen Milchpasteuren Wärmeaustauschapparate vereinigt, nach der Konstruktion der Flächenkühler. Die vom Pasteur kommende Milch wird mittels einer Pumpe durch das Innere der Rohre des Flächenkühlers zickzackförmig nach oben gedrückt, während die andere Milch über die Außenwandungen der

Abbildung 1.

Rohre herabrieselt. Hier hat man wiederum die Pumpe nicht vermeiden können, außerdem hat man die sehr unangenehme Reinigung der Innenrohre vorzunehmen, bei welcher Arbeit jedes Mal die Seitendeckel abgenommen werden müssen und auf mechanischem

Abbildung 2.

Wege die Reinigung der Rohre mittelst Bürsten erfolgen muß. Will man hierbei ganz sicher gehen, dann müssen selbstverständlich auf beiden Seiten des Kühlers die Verschlußdeckel entfernt werden, damit man auch wirklich durch die Rohre hindurch sehen kann, um den Schmutz und etwa angesetzte Milch überall entdecken zu können. Dieses hat aber auch eine Demontage der Rohrleitungen selbst zur Folge. Man sieht hierbei, daß die Sache gerade nicht einfacher geworden ist.

Die sämtlichen vorgeschriebenen, der Wärmerückgewinnung dienenden Apparate verwenden da, wo der Wärmeaustausch der verschiedenen Milcharten stattfindet, Gegenstrom. Diese Verwendung des Gegenstroms bedingt, daß der eine Milchstrom — es kommt nicht darauf an welcher — an dem andern zwangläufig hochgeführt werden muß, da man in allen vorgenannten Fällen den zweiten Milchstrom an einer Rieselfläche herabrieseln läßt. Diese zwangläufige Führung bedingt mechanische Mittel zur Förderung dieser Milch, sodann einen allseitig geschlossenen Raum, in welchem diese hochsteigende Milch sich nach oben bewegt. Hierin liegen die großen Nachteile und die Gründe für Kompliziertheit in Konstruktion und Bedienungsart. Es ist ja bekannt — und von diesem Gedanken haben sich die sämtlichen Konstrukteure der bisherigen Rückkühlerhitzer leiten lassen — daß der Gegenstrom zwischen zwei Flüssigkeiten nicht nur einen Wärmeaustausch bis zu der zwischen den Temperaturen der beiden Flüssigkeiten liegenden Mitteltemperatur herbeiführen kann, sondern daß die warme Milch tiefer gekühlt und die kalte Milch höher erwärmt werden kann. Wenn wir uns aber die praktischen Resultate ansehen, so findet man in der bei weitem größten Anzahl der Molkereien, daß die Temperatur der vorgewärmten Milch und die der zurückgekühlten sich meistens nicht überschneiden, sondern daß die Milch in der Regel bis zu etwa 40—50° vorgewärmt wird und die heiße Milch nur bis etwa 45—50° zurückgekühlt wird. Wo sich diese beiden Temperaturen überschneiden, wo also die zurückgekühlte Milch am Schlusse kälter ist als die vorgewärmte, da sind diese Temperatur-Differenzen derartig gering, daß sie praktisch nicht in Betracht kommen. Das Bergedorfer Eisenwerk hat aus diesem Grunde bei mehreren hundert Molkereien eine Umfrage angestellt und aus den ihm mitgeteilten Resultaten gefolgert, daß die erheblich größte Anzahl der Molkereien ohne weiteres zufrieden sein kann, wenn heiße und kalte Milch am Schlusse ihres Wärmeaustausches ungefähr auf dieselbe Temperatur gebracht werden, und dieses Ergebnis hat dazu geführt, einer Art von Milchführung, und zwar der im Gleichstrom, für diesen spez. Fall erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Durch zahlreiche Berechnungen und Versuche ist man dahin gekommen, die beiden Milchströme zu einem stark gewellten Kupferblech, welches in seinem Gesamtaussehen mit Verteilungsrinnen und Auffangschale das Aussehen eines Flächenkühlers hat, herab rieseln zu lassen. Schon vor einer Reihe von Jahren sind nach dieser Richtung hin Versuche angestellt, aber dieselben sind deshalb gescheitert, weil die Temperaturdifferenz der beiden Ströme nach ihrer Berieselung noch eine zu große war und weil außerdem die Wellungen so konstruiert waren, daß die Milch notwendigerweise eine Geschwindigkeit annehmen mußte, welche zum starken Abspritzen von den Wellungen führte. Durch lange und eingehende Versuche ist nun eine Wellenform und somit ein Wärmeaustauschapparat (Abb. 1) gefunden worden, welcher die folgenden, in ihrer Gesamtheit bisher noch nicht erreichten Vorteile bietet:

1. Der Wärmeaustausch der beiden Milcharten ist ein vollkommener, da die Temperaturdifferenz in den beiden Auffangschalen unter dem Kühler manchmal 0 Grad, im Höchstfalle aber nur 4—8 Grad beträgt.

2. Die Herabrieselung der Milch ist eine außerordentlich gleichmäßige und die Milch hat an allen Punkten des Kühlers dieselbe Geschindigkeit, weil die Wellungen beinahe wagerecht verlaufen und die Abrundungen der Wellen den Eigenschaften und dem Verhalten der Milch bei ihrem Herabrieseln genau angepaßt sind.

3. Die Wärmeabgabe an die Luft ist eine außerordentlich geringe, weil die Wellentaschen sehr tief in das Innere des Kühlers hineinragen, man auf diese Weise ruhende Luftschichten erhält und andererseits auch durch sehr leicht konstruierte vorgesetzte

Abbildung 3.

Abbildung 4.

Bleche die ganze Luftschicht um den Kühler herum zu einer stagnierenden gemacht hat.

4. Die Gesamthöhe des Sparkühlers ist eine minimale, da das Konstruktionsprinzip beobachtet worden ist, auf ein Minimum von Höhe ein Maximum von Wärmeübertragungsfläche unterzubringen.

5. Die zwangläufige Führung der Milch, die bei sämtlichen bisher bekannten Rückkühlerhitzern vorhanden ist, kommt in Fortfall, da der Bergedorfer Astra-Pasteur in den meisten Fällen in

der Lage ist, die Milch durch ein gerades Steigerohr in die Verteilungsrinne des Spar-Kühlers zu heben.

6. Die Reinigung und Bedienung ist eine eminent einfache, da Rührwerke und allseitig geschlossene Räume in Fortfall kommen, welche unvermeidliche Attribute der bisherigen Rückkühlerhitzer sind. Die Kontrolle ist für den Molkereileiter die denkbar einfachste, da er mit einem Blick auf die beiden Rieselflächen sich davon überzeugen kann, ob alles rein und sauber ist, und es nicht mit Wellmänteln, Façonröhren usw. zu tun hat.

7. Das Gewicht des Kühlers ist ein außerordentlich leichtes, so daß er leicht auch von schwächeren Personen behandelt und bedient werden kann, und von irgend einer komplizierten Hebevorrichtung zur Bedienung des Apparates überhaupt nicht die Rede ist.

8. Die Anschaffungskosten eines solchen neuen Kühlers sind unverhältnismäßig geringer als die aller anderen Systeme.

9. Die Aufstellung eines neuen Spar-Kühlers in vorhandenen Molkereien ist die denkbar einfachste, da derselbe ohne Pumpe ohne weiteres an jeden etwa hebenden Pasteur angeschlossen werden kann und die Verbindungsleitungen einfach und billig sind.

10. Die Regulierung der Milchströme geschieht durch einen auf einen Kohlenschieber wirkenden Schwimmer, welcher in der einen Auffangschale des Spar-Kühlers angebracht ist und sich auf- und abbewegen kann. Dieser Schwimmer wird sich also z. B. heben, wenn die Regulatorzuflußhähne des Separators geschlossen werden und das Milchniveau in der Auffangschale des Kühlers steigt. Es wirkt dann der mit dem Schwimmer verbundene Kolbenschieber auf die Zuflußleitung zum Kühler.

Aufstellung des Spar-Kühlers.

A. Nur für Vollmilch (siehe Abb. 2).

Die Milch aus dem Vollmilchbassin wird auf den Kühler gehoben, durch die auf der anderen Seite fließende pasteurisierte Milch vorgewärmt und kommt in diesem Zustande in den Pasteur. Im Pasteur wird die Milch auf Höchsttemperatur pasteurisiert und fließt über die andere Seite des Spar-Kühlers in die Auffangschale und von hier aus in die Separatoren. In dieser letzteren Auffangschale befindet sich der Schwimmer, welcher seinerseits durch den Kolbenschieber auf die Zuflußleitung der Pumpe nach dem Kühler hin wirkt. Die Milch kommt aus dem Bassin mit etwa 10—15 Grad, wird auf den Spar-Kühler auf 35—40 Grad vorgewärmt, im Pasteur pasteurisiert, fließt über die andere Seite des Spar-Kühlers und tritt dann mit ca. 40 Grad in die Separatoren ein.

B. Für Vollmilch und Magermilch.

1. Bassin tiefgestellt und Kühler hochgestellt (siehe Abb. 3).

Die Vollmilch wird durch die Pumpe über die eine Seite des Sparkühlers gepumpt, über dessen andere Seite die pasteurisierte Magermilch fließt. Die Regulierung ist dieselbe, wie vorher beschrieben. Die Magermilch muß dann evtl. durch eine zweite Pumpe nach ihrem Verwendungsplatz befördert werden.

2. Bassin hochgestellt und Kühler tiefgestellt (siehe Abb. 4).

Die Milch fließt aus dem Bassin über die eine Seite des Spar-Kühlers, muß dann natürlich mit einer Vollmilchpumpe auf die Separatoren gehoben werden und die Magermilch, welche in diesem Falle nicht durch den Pasteur gepumpt werden braucht, fließt auf die andere Seite und wird durch eine zweite Pumpe weiter befördert.

In der Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel ist unter Leitung des Herrn Professor Dr. Weigmann mit dem Astra-Sparkühler eine Reihe von Versuchen gemacht worden, deren Resultate in folgender Tabelle kurz zusammengestellt sind:

Stundenleistung	Temperatur der Milch			
	pasteurisiert auf	zurückgekühlt auf	Anfangstemperatur	angewärmt auf
2046	91	53	14,5	46,5
2046	61	35,8	10,8	33,3
1088	93	49,8	15	47,6
1088	93	49,3	14	48
2000	62,3	41,3	12,6	33
2050	62,6	38,5	13,3	34,8
2100	95	54,5	13,5	44
2200	90	50,8	11,3	41,4

Also vom Gegenstrom zum Gleichstrom! Dieses wird in manchem nachdenkenden Molkereifachmann jedenfalls Bedenken hervorrufen. Aber so oft hat man gesehen, daß neu eingeschlagene Wege im Prinzip überhaupt nicht neu sind, sondern lediglich unsere Vorgänger auf halbem Wege stehen geblieben sind, den Vorteil, welchen ein System für ganz bestimmte Zwecke hatte, nicht einsahen und deshalb das Kind mit dem Bade ausschütteten. Es ist klar und soll hier ganz besonders festgelegt werden, daß der Gegenstrom dem Gleichstrom in seiner theoretischen Wirkung erheblich überlegen ist. Wo aber durch die Einführung eines System einerseits keine erheblich viel günstigeren Resultate erreicht werden, andererseits aber eine erhebliche Verteuerung der Anlage herbeigeführt wird, eine unangenehme Komplikation in der Konstruktion unvermeidbar ist und Reinigung und Bedienung äußerst umständlich sind, da soll man nicht vorschnell über gute alte Dinge urteilen, sondern sich ruhig alte Konstruktionen nochmals genau ansehen.

Der Astra-Sparkühler ist das Resultat eingehender Studien und praktischer Prüfungen und es ist sicher, daß er in kurzer Zeit sich einer großen Beliebtheit in Molkereien erfreuen wird, zumal er leicht mit jedem Pasteur, ganz besonders dem Astra-Pasteur, kombiniert werden kann.

Mitteilungen.

Giftige Holländer Käse. In den „Verslagen en Mededeelingen van den direkt van den landbouw" über 1908 wird von mehreren Fällen Mitteilung gemacht, die durch den Bakteriologen Boekhout in Horn ihrer Ursache nach genauer untersucht wurden.

Über eine und dieselbe Partie Edamer Käse, die nach Deutschland verkauft worden war, liefen so viele übereinstimmende Klagen ein, daß der genannte Bakteriologe zu einer chemischen und mikroskopischen Untersuchung des betreffenden Käses überging. Auch ärztliche Gutachten über die Krankheitserscheinungen wurden beigeschafft, die sich dahin aussprachen, daß Magenschmerzen, Übelkeit Erbrechen, Darmkolik, Durchfall und Trockenheit der Mundhöhle bei allen Personen, die von dem betreffenden Käse genossen hatten, die typischen Erscheinungen waren. Bei Kindern wurde auch allgemeine Schwäche und Mattigkeit beobachtet. Die Erscheinungen waren so allgemein und Klagen und Reklamationen liefen von allen Seiten ein, die von dem betreffenden Produkte gehabt hatten, so daß Veranlassung gegeben war, eine gründliche Untersuchung vorzunehmen.

Diese Untersuchung ergab: Ungewöhnlich bleiche Farbe des Käses und unregelmäßige Höhlungen in demselben. Die Kruste war mit Fuchsin rot gefärbt.

Die bakteriologische Untersuchung ergab, daß abweichend von der Bakterienflora eines normalen Produktes keine Milchsäureorganismen vorhanden waren, während die chemische Untersuchung alkalische Reaktion ergab, woraus zu folgen ist im Verband mit der Tatsache, daß noch unveränderter Milchzucker angetroffen wurde, daß eine Milchsäuregärung überhaupt nicht stattgefunden hatte. Dadurch hatte sich eine ganz von der gewöhnlichen abweichende Bakterienflora entwickelt, welche sonst, wo sie entstehen will, eben durch die Milchsäure ferngehalten wird. Von fremden Bakterien wurden hauptsächlich solche gefunden, die dem Coli commune überaus ähnlich waren, die niemals in normalem Käse vorkommen. Vermutlich sind durch diese von einer normalen Käsereifung gänzlich abweichende Mikrobenvegetation giftige Toxalbumine aus dem Kasein entstanden. Es gelang nämlich nicht, nach den bekannten Methoden leicht nachweisbare Gifte abzuscheiden.

Noch von einem anderen derartigen Falle wird in dem gleichen Berichte berichtet. Nur war der Käse Goudaer Süßmilchkäse und der Schauplatz der Vergiftung Schottland. Hier war die Käsemasse glasig und speckig und roch nach dem Zerschneiden unangenehm. Es waren wohl Milchsäurebakterien anwesend, aber wohl nicht in genügender Anzahl. Die Masse reagierte neutral, nicht sauer, wie nach einem normalen Reifungsprozeß der Fall sein muß. Hieraus ist zu schließen, daß andere niedrige Organismen mit im Spiel gewesen sind, deren mikroskopischer Nachweis z. T. auch gelang. In einem 3. Falle, der sich auf Magerkäse (mit Gewürznelken) bezog, konnten neben viel Milchsäurebakterien wieder die Formen nachgewiesen werden, die dem Aussehen von Coli commune nahe kommen.

Vielleicht, daß die Resultate dieser Untersuchungen dazu beitragen können, derartige Fälle zu vermeiden. Man ersieht daraus, welche bedeutende Rolle die Milchsäurebakterien für eine normale Käsereifung besitzen. Man erinnert sich dabei der Propaganda, welche in den letzten Jahren gerade aus dem Gesichtspunkte der Bekömmlichkeit für den stark milchsauren bulgarischen Käse gemacht worden ist. Derselbe sollte auch die Bakterienflora des menschlichen Darmes in wirksamer Weise korrigieren und denen, die ihn regelmäßig gebrauchen, ein langes Leben verbürgen.

(Deutsche landw. Tierzucht).

Weitere Untersuchungen über die Verwertung der nicht eiweißartigen Stickstoffverbindungen der Futtermittel sowie der Ammonsalze durch das milchgebende Tier unter besonderer Berücksichtigung der stickstoffhaltigen Stoffwechselprodukte. Von A. Morgen, C. Beyer und F. Westhausser. (D. Landwirtschaftl. Versuchs-Stat. 1909, 1—170.) Die Verf. haben ihre früheren Untersuchungen (vgl. das Referat S. 145) über die Verwertung der nicht eiweißartigen Stickstoffverbindungen auf breiter Grundlage, an 13 Schafen und 8 Ziegen fortgesetzt. Als Amidgemische verwendeten sie Extrakte aus Malzkeimen, Gras und Futterrüben, ferner von Ammonsalzen das Acetat, Tartrat und Phosphat. Der Eiweißgehalt der Rationen wurde wieder möglichst knapp bemessen; es wurden nur rund 2.3 Kg. verdauliches Eiweiß auf 1000 Kg. Lebendgewicht verabreicht. Einzelheiten der sehr umfangreichen Versuche können selbstverständlicherweise auch hier nicht wiedergegeben werden; wir entnehmen der Zusammenfassung der Verfasser folgende Angaben:

1. Wirkung auf den Ertrag.

Das Eiweiß lieferte die höchsten Erträge an Milch und deren Bestandteilen (in einzelnen Fällen mit Ausnahme des Milchfettes). Ein teilweiser Ersatz des Eiweißes durch nicht eiweißartige Stickstoffverbindungen oder Kohlehydrate verminderte die Erträge in folgender Weise: a) Die Extrakte aus Malzkeimen, Gras und Rüben gaben die niedrigsten Erträge, besonders das Malzkeimextrakt, aber auch bei den beiden andren war die Wirkung kaum besser. b) Die Kohlehydrate zeigten fast die gleiche Wirkung wie die Extrakte. Aus

a und b folgt: Die nichteiweißartigen Stickstoffverbindungen der Extrakte vermochten keine dem Eiweiß ähnliche Wirkung auszuüben, sondern wurden nur etwa in derselben Weise verwertet wie die Kohlehydrate. Die Ammonsalze, vielleicht mit Ausnahme des Tartrats, zeigten eine wesentlich bessere Wirkung; sie erreichten zwar nicht das Eiweiß, kamen diesem aber oft ziemlich nahe. Das Asparagin erwies sich als fast gleichwertig mit dem Ammonacetat. Ein Einfluß der verschiedenen Rationen auf das Lebendgewicht konnte nicht festgestellt werden; vielmehr blieben die Tiere während des ganzen Versuchs meistens annähernd auf dem gleichen Gewicht.

2. Wirkung auf die Qualität der Milch.

Nur die Extrakte aus Gras und Rüben, besonders das erstere zeigten deutlich einen günstigen Einfluß auf den Fettgehalt der Milch, indem sie nicht nur diesen, sondern auch den Fettgehalt der Milchtrockensubstanz steigerten und dadurch mitunter, trotz des geringeren Milchertrages, sogar die Menge des produzierten Fettes im Vergleich zum Eiweißfutter erhöhten. Auch der Trockensubstanzgehalt der Milch wurde meistens erhöht. Die Ammonsalze zeigten eine ähnliche, doch nicht so stark und auch nicht immer hervortretende Wirkung. Bei Malzkeimextrakt, Asparagin und Kohlehydraten liegen die Qualitätszahlen durchweg niedriger als beim Eiweißfutter, doch sind die Unterschiede nicht groß; immerhin war die Milch geringwertiger. Die Beschaffenheit des Milchfettes, wie sie durch die Refraktometerzahl zum Ausdruck kommt, wurde durch die verschiedenen Fütterungen nicht verändert.

3. Ausnützungsversuche.

Beim Eiweißfutter war die Eiweißmenge im Kot am geringsten. Ein teilweiser Ersatz des Eiweißes durch nicht eiweißartige Stickstoffverbindungen steigerte die im Kot ausgeschiedene Eiweißmenge. Eine Beigabe von Kleber zu einem aus Stroh und Malzkeimextrakt bestehenden Futter erhöhte die Verdaulichkeit des Roheiweißes und vor allem des Reineiweißes. Es ist anzunehmen, daß das ausgeschiedene Eiweiß Futtereiweiß ist, ob auch durch Bakterien aus Nicht-Eiweiß im Darme gebildetes unverdauliches Eiweiß vorhanden ist, muß dahingestellt bleiben. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Verein. Der deutsche Milchwirtschaftliche Verein hielt vom 20. bis 23. Februar seine Sitzungen im Künstlerhaus in Berlin ab. Während am 20. und 21. Vorstand, Verwaltungsrat, Gesamtausschuß, wissenschaftlicher Ausschuß tagten, wurde am 22. die Hauptversammlung, die Sitzung des Ausschusses für Milchversorgung abgehalten. Den Schluß bildete am 23. ein Ausflug nach Albertshof bei Bernau. Erfreulicherweise kann schon hier festgestellt werden, daß sich alle Sitzungen und namentlich die Hauptversammlung wieder durch einen außerordentlich regen Besuch auszeichneten.

In den Sitzungen des Vorstandes und Verwaltungsrates wurden besonders verwaltungstechnische Fragen erörtert. Im wissenschaftlichen Ausschuß sprachen, nachdem der geschäftliche Teil erledigt war, Prof. Dr. Weigmann über spez. Gewicht von Rahm und Buttermilchserum, Dr. Burr über Butterfehler hervorgerufen durch Pergamentpapier, Dr. Schäffer über den Wassergehalt und den Nachweis von Metallen im Quark. Zum Schluß wurde noch über ein in letzter Zeit mehr von sich reden machendes Milchpräparat gesprochen, dabei die Ansicht ausgesprochen, daß es sehr zu begrüßen sei, wenn sich ein immer weiterer Kreis der Verwendung der Magermilch erschlösse, dabei müßte aber das Publikum nicht irre geführt werden, denn es sei unzulässig, wenn solches Produkt z. B. als „Haushaltsmilch" bezeichnet würde.

Im Gesamtausschuß beherrschten die neuen Verordnungen betreffend Beschäftigung von Meierinnen und die Ausführungsbestimmungen zum neuen Viehseuchengesetz die Situation. Vom Vorstand wurde zur ersten Frage folgender Antrag an das Präsidium des Reichstages vorgeschlagen und auch angenommen:

Die Hauptversammlung des D.M.V. erblickt in der durch die Gew.O. vom 28. 12. 08 verursachten Beschränkung der Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereibetrieben eine schwere Schädigung sowohl des Molkereigewerbes, wie auch des dadurch betroffenen Personals und der Allgemeinheit.

Eine unerträglich Belästigung des Molkereigewerbes findet insofern statt, als die Gewinnung und Verarbeitung der Milch durch zeitweise Entziehung des Molkereipersonals erheblich beeinträchtigt wird.

Für das weibliche Personal bedeuten aber die neuen Einschränkungen keine Wohltat, da sie die weitere Beschäftigung des weibl. Personals im Molkereibetriebe überhaupt in Frage stellen und diesem dadurch eine sehr gesunde, mit anderen Fabrikbetrieben nicht vergleichbare Erwerbsquelle entziehen.

Auch für die Allgemeinheit sind diese, eines der wichtigsten und dem Verderben in hohem Grade ausgesetzten Nahrungsmittel treffenden Bestimmungen aus sanitären Gründen besonders nachteilig.

Die Hauptversammlung des D.M.V. billigt durchaus das Vorgehen seines Vorstandes wegen Milderung der gesetzlichen Bestimmungen, schließt sich dem einschlägigen Beschlusse vom 25. 5. 09 vollinhaltlich an und begrüßt den hierauf bezüglichen Antrag der Reichstagsabgeordneten Glüer & Genossen (Nr. 270) der besagt, daß § 139a Abs. 1 Ziffer 5 der Gew. O. folgenden Zusatz erhalten möge:

„In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch darf die unterbrochene Ruhezeit das ganze Jahr bis auf acht Stunden täglich herabgesetzt werden. Den in dieser Weise beschäftigten Arbeiterinnen ist jedoch um Mittag, an Stelle der nach § 137 Abs. 3 zu gewährenden Pause eine mindestens dreistündige Pause zu gewähren."

Der D.M.V. bittet den hohen Reichstag um tunlichst beschleunigte Beratung und Beschlußfassung in der Angelegenheit.

Es sei hier gleich erwähnt, daß dieser Antrag auch die einstimmige Zustimmung der Hauptversammlung fand.

Zu den Ausführungsbestimmungen zum neuen Viehseuchengesetz wurden aus der Versammlung Bedenken geäußert, daß an gewissen Stellen Bestrebungen beständen, die Sammelmolkereien immer mehr zu knebeln. Nach eingehender Aussprache erst konnten die Gemüter beschwichtigt werden.

In der Hauptversammlung erstattete Herr Dr. von Altrock, nachdem der Vorsitzende, Herr Geh. Hofrat Prof. Dr. Kirchner die Gäste begrüßt und der Verstorbenen gedacht, den Geschäftsbericht, aus dem er, da er ja bereits gedruckt vorlag, nur die markantesten Stellen erwähnte. Sodann sprach Herr Prof. Dr. Hansen über Milchwirtschaft und Viehzucht in ihren gegenseitigen Beziehungen. In klarer Weise zeigte der Vortragende, wie die Viehzucht Deutschlands in steter Zunahme begriffen sei und durch verständige Zucht das Viehmaterial ständig verbessere. Nicht nur würde auf das erhöhte Schlachtgewicht entsprechend Rücksicht genommen, auch auf die Milchproduktion werde streng geachtet, und so sei es möglich bei der immer wachsenden Bevölkerung für ständige Zunahme der wichtigsten Nahrungsmittel zu sorgen. Mit einleuchtenden Gründen widersprach er den Behauptungen, daß durch die Errichtung der Molkereien die Tauglichkeit des Nachwuchses von Mensch und Vieh zurückgegangen sei. Im Gegenteil wirkten die Molkereien durch ihre erzieherische Seite derartig fortbildend, daß sich dort, wo Molkereien errichtet seien, der Allgemeinwohlstand sichtlich gehoben habe. Er schließt mit den Worten: „Es würde eine Schädigung der Landwirte bezw. eine Verminderung der Rentabilität der Viehhaltung bedeuten, wenn man der weiteren Verbreitung des Molkereiwesens Einhalt tun wollte. Unsere Aufgabe, d. h. in erster Linie des D.M.V. muß demnach nicht im Verlassen des bisherigen Weges, sondern in einem gesunden Fortschreiten auf der bisherigen Bahn bestehen." — Sodann erstatteten die Herren Direktor Hübner in Danzig und Molkereiinstruktor Oser in Münster-W. Bericht über die Lage der Milchwirtschaft in Deutschland im Jahre 1909.

Herr Ökonomierat du Roi Prenzlau sprach dann an Stelle des erkrankten Prof. Dr. Hittcher, Königsberg über die Rahmlieferung an Molkereien und empfahl folgende Resolution zur Annahme:

„Die Rahmlieferung an Molkereien kann unter gewissen Voraussetzungen für die Milchproduzenten von Vorteil sein. Da aber den Vorteilen gegenüber leicht erhebliche Nachteile eintreten können, so empfiehlt der D.M.V. den Interessenten dringend, vor dem etwa beabsichtigten Übergang von der Milchlieferung zur Rahmlieferung den Rat des zuständigen unparteiischen Sachverständigen zu hören."

Diese Resolution wird nach eingehender Debatte angenommen.

Herr Privatdozent Dr. Seiffert-Leipzig erklärte sodann seine Methode der Desinfektion der Milch von Krankheitserregern mittels ihrer Bestrahlung mit ultraviolettem Licht. Herr Professor Dr. Weigmann in Kiel wies erneut auf die Gefahr für die städtische Milchversorgung hin, wenn Stadtverwaltungen in der sogenannten Leukocytenfrage zu rigoros vorgingen.

Da nach allen Vorträgen eine eingehende Besprechung stattfand, zogen sich die Verhandlungen sehr in die Länge und trotz des frühen Anfangs um 9½ Uhr dauerten die Besprechungen doch wieder bis 2½ Uhr. Bemerkt sei aber, daß die zahlreich erschienenen Hörer bis zuletzt mit gespannter Aufmerksamkeit an den Verhandlungen teilnahmen.

Ein sehr heiter verlaufendes gemeinschaftliches Mittagessen vereinte viele Freunde des Vereins noch längere Zeit.

Um 4 Uhr tagte der Ausschuß für Milchversorgung, der Fragen innerer Natur erörterte. —

Am Mittwoch, den 23. 2. beteiligten sich einige 30 Herren an dem Ausflug auf das Gut Albertshof, der Stadt Berlin gehörig, um die dort hauptsächlich für die Versorgung der städtischen Säuglingsfürsorgestellen errichtete Frischmilchanlage zu besichtigen. Es sind dort rd. 200 Kühe in zwei Ställen, die nach dem holländischen Aufstallverfahren eingerichtet sind, aufgestallt. Die Gewinnung der Milch geschieht unter strenger Beachtung sauberer Melkung. Die gewonnene Milch wird sofort aus dem Stall gebracht, mittels Lastaufzuges in ein Bassin gefördert, von wo sie in die Wand an Wand angeschlossene Molkerei geht, wo sie gekühlt, gemischt und auf Flaschen oder Kannen gezapft wird. Bis die Milch nun in den gegen Wärmeaustausch isolierten Eisenbahnwägen gelangt, werden die Flaschen und Kannen in Kühlschränken nach Helmschen System aufbewahrt. Kühl kommt die Milch in der Stadt an und wird sofort verteilt.

In liebenswürdiger Weise wurden auch die interessanten landwirtschaftlichen Neuanlagen gezeigt und vollbefriedigt und gewiß zu vielem Neuen angeregt verließen die Teilnehmer mit gutem Humor trotz Regen und märkische Landstraße das Gut, um sich über Bernau nach Berlin zurückzubegeben. —

Jedenfalls hat der rege Besuch der Veranstaltungen des D.M.V. auch von Nichtmitgliedern wiederum gezeigt, daß der D.M.V. auf dem richtigen Wege ist und immer mehr das Vertrauen der deutschen Milchwirte gewinnt. Mögen ihm immer neue Freunde entstehen und durch den Beitritt zum Verein diesen in seinen Bestrebungen unterstützen. Anmeldungen beliebe man an die Geschäftsstelle des D.M.V., Friedenau, Friedrich Wilhelm Platz 2 zu richten.

Rundschau.

Dauerbutter-Prüfung und Prämiierung in Posen. Dienstag, den 8. Februar 1910 veranstaltete der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften für die Provinz Posen unter Beteiligung des Verbandes deutscher Genossenschaften in dem Restaurant W. Lobing-Posen die diesjährige Dauerbutter-Prüfung. Die Butter sollte hauptsächlich auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden. Die Proben waren bereits am Montag, den 24. Januar, abgesandt worden und daher am Prüfungstage schon 14 Tage alt.

Der Prüfungskommission gehörten folgende Herren an:

1. Der Buttergroßhändler Buhlmann-Berlin,
2. der Direktor des milchwirtschaftlichen Instituts, Dr. Tiemann-Wreschen.
3. der Molkereidirektor Büsch-Lissa i. P.,
4. der Molkereidirektor Wehland-Srotschin,
5. der Molkereidirektor Stier-Wreschen,
6. der Molkereiinstruktor Dr. Hamilton-Brückenau,
7. der Gutsbesitzer Oertner-Lissa i. P.,
8. der Molkereiverwalter Krause-Mogilno.

Die nach Nummern geordnete Butter erhielt folgende Punkte:

	Geschmack	Geruch	Ausarb.	Ansehen	Gefüge	in Sa.
Nr. 1	17	4	10	5	5	41
Nr. 2	20	5	10	5	5	45
Nr. 3	14	4	10	5	5	38
Nr. 4	20	5	10	5	5	45
Nr. 5	18	5	10	5	5	43
Nr. 6	21	3	9	4	5	42
Nr. 7	21	5	10	5	5	46
Nr. 8	21	4	10	5	5	45
Nr. 9	15	3	9	4	5	36
Nr. 10	21	5	10	5	5	46
Nr. 11	19	5	10	5	5	44
Nr. 12	19	4	10	5	5	43
Nr. 13	20	5	10	5	5	43
Nr. 14	18	5	10	5	5	43
Nr. 15	22	5	10	5	5	47
Nr. 16	21	5	10	5	5	46
Nr. 17	20	5	10	5	5	45
Nr. 18	17	5	10	5	5	42
Nr. 19	22	5	10	5	5	47
Nr. 20	19	3	10	5	5	42
Nr. 21	20	5	10	5	5	45
Nr. 22	19	5	10	5	5	44
Nr. 23	23	5	10	5	5	48
Nr. 24	21	3	10	5	5	44
Nr. 25	17	5	10	5	5	42
Nr. 26	15	4	9	4	4	36
Nr. 27	18	5	10	5	5	43
Nr. 28	17	5	10	5	5	42
Nr. 29	21	5	10	5	5	46
Nr. 30	19	5	10	5	5	44
Nr. 31	18	5	10	5	5	43
Nr. 32	20	4	9	4	4	41
Nr. 33	22	5	10	5	5	47
Nr. 34	17	4	9	4	4	38
Nr. 35	21	5	10	5	4	45
Nr. 36	20	5	10	5	5	45
Nr. 37	21	5	10	5	5	46
Nr. 38	14	4	10	5	5	38
Nr. 39	17	4	10	4	5	40
Nr. 40	20	5	10	5	5	45
Nr. 41	15	5	10	5	5	40
Nr. 42	21	5	10	5	5	46
Nr. 43	21	5	10	5	5	46
Nr. 44	9	4	10	5	5	33
Nr. 45	21	5	10	5	5	33
Nr. 46	19	3	9	4	5	40
Nr. 47	24	5	10	5	5	49
Nr. 48	14	5	10	5	5	39
Nr. 49	18	5	10	5	5	43
Nr. 50	21	5	10	5	5	46
Nr. 51	18	5	10	5	5	43
Nr. 52	22	5	10	5	5	47
Nr. 53	22	5	10	5	5	47
Nr. 54	18	3	9	4	5	39
zusammen	1028	248	533	262	266	2337 Pkte.

Bemerkungen zu:
- Nr. 3 fischiger Geschmack,
- Nr. 9 vollständig fischiger Geschmack,
- Nr. 26 sehr öliger Geschmack,
- Nr. 34 öliger Geschmack,
- Nr. 38 fischiger Nachgeschmack,
- Nr. 44 im Geschmack verdorben,
- Nr. 48 abfallender Geschmack,
- Nr. 54 abfallender Geschmack, krümlich, käsig.

Nach beendigter Prüfung erfolgte nach den früher bekannt gegebenen Bedingungen die Prämiierung der 7 besten Buttern.

Herr Ökonomierat Hünerasky als Direktor des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften für die Provinz Posen berief zu weiteren Mitgliedern der Prämiierungskommission die Herren: Butter-Großhändler W. Buhlmann-Berlin, Direktor Dr. Tiemann-Wreschen, Molkereiinstruktor Dr. G. Hamilton-Brückenau, Verbandssekretär Lafrentz-Posen und Oberrevisor Penther-Posen.

Die Kommission erkannte folgenden Molkereien Preise zu:
1. der Molkerei Grotschin einen Kunstgegenstand, Schäferin,
2. der Molkereigenossenschaft Libau einen Kunstgegenstand, Uhr,
3. der Molkerei und Dampfbäckerei Wreschen die silberne Medaille des Verbandes,
4. der Molkereigenossenschaft Wilsche einen Kunstgegenstand, Fruchtschale,
5. der Molkerei Koschmin einen Kunstgegenstand, Mamsell ,
6. der Molkerei Ostrowo einen Kunstgegenstand, Cremeschale,
7. der Deutschen Molkereigenossenschaft Janowitz einen Kunstgegenstand, Windleuchter.

Die Preise sind zu gleichen Teilen von den beiden deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbänden der Provinz Posen gestiftet.

Die prämiierten Buttern hatten folgende Punkte erhalten:

	Geschmack	Geruch	Ausarb.	Ansehen	Gefüge	in Sa.
1. Molkerei Grotschin	24	5	10	5	5	49
2. Molkereigenossenschaft Libau . . .	23	5	10	5	5	48
3. Molkerei Wreschen	22	5	10	5	5	47
4. Molkereigenossenschaft Wilsche . .	22	5	10	5	5	47
5. Molkerei Koschmin	22	5	10	5	5	47
6. Molkerei Ostrowo	22	5	10	5	5	47
7. Deutsche Molkereigenoss. Janowitz .	22	5	10	5	5	47

Es haben sich diesmal 54 Molkereien beteiligt. Wir machen nochmals darauf aufmerksam, daß in 1910 außerdem 3 Prüfungen frischer Butter un-

abhängig von dieser stattfinden und daß am Schlusse des Jahres eine Prämiierung der Buttern stattfindet, die in den 3 Prüfungen die bekannt gegebenen Bedingungen erfüllen.

Weitere Anmeldungen zur Beteiligung an den drei nachfolgenden Butterprüfungen bitten wir recht bald an den Verband der landw. Genossenschaften für die Provinz Posen zu richten, damit wir rechtzeitig die erforderlichen Versandkartons denjenigen zustellen können, welche noch nicht im Besitze solcher Kartons sind.

(Posener landwirtsch. Genossenschaftsblatt.)

Bekämpfung der Tuberkulose. Die Seuchenschutzstelle der Landwirtschaftskammer für die Prov. Schlesien will das bisher zur Bekämpfung der Rinder-Tuberkulose angewandte Verfahren dadurch erweitern, daß die aus Sammelmolkereien usw. zum Verfüttern abgegebene Magermilch auf das Vorhandensein von Tuberkelbazillen untersucht werden soll.

Wir geben nachstehend das in dieser Angelegenheit an die Vorstände der schlesischen Molkereigenossenschaften gerichtete Rundschreiben bekannt:

Als eine der wesentlichsten Ursachen zur Verbreitung der Tuberkulose unter den landwirtschaftlichen Haustieren wird nicht mit Unrecht die Verfütterung von Magermilch angesehen, welche lebende Tuberkelbazillenkeime enthält. Auf die unermeßlichen Verluste näher einzugehen, welche alljährlich der Landwirtschaft wie der ganzen Volkswirtschaft durch die Tuberkulose der Rinder, Schweine usw. erwachsen, können wir uns versagen. Wir wollen nur darauf hinweisen, daß Fälle bekannt sind, daß in Rindviehställen, in welchen Magermilch verfüttert wird, der größte Teil der Kälber bei der Tuberkulinimpfung reagierte, während in gesunden Ställen der Prozentsatz unter 1 bleibt. Es kann dies auch kein Wunder nehmen, wenn man bedenkt, daß ein unendlich kleiner Teil der Milch einer einzigen an Eutertuberkulose erkrankten Kuh genügt, um sämtliche Milch eines großen Bestandes so intensiv zu infizieren, daß die Verbreitung der Tuberkulose die sichere Folge ist, wenn derartige zur Verfütterung gelangende Magermilch nicht abgekocht bezw. vorschriftsmäßig sterilisiert worden ist.

Um ihren Mitgliedern die Sicherheit bieten zu können, eine einwandfreie Magermilch zu erhalten, empfehlen wir daher den Genossenschaften, in Zwischenräumen Proben der Magermilch an die Seuchenschutzstelle der Landwirtschaftskammer, Breslau X, Matthiasplatz 5 (Tierklinik), zur Untersuchung auf das Vorhandensein von Tuberkelbazillenkeimen zu senden. Probefläschchen mit Anweisung werden geliefert. Die Kosten einer Untersuchung (mikroskopisch und Impfversuch mit Meerschweinchen) betragen 5 Mark.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Geschäftslage auf den Schweinemärkten des Inlandes hat sich weiter verschlechtert. An allen Märkten mit Ausnahme von Breslau, Danzig, Magdeburg, Dortmund und Chemnitz fielen die Preise.

Die Geschäftslage auf den Schweinemärkten des Auslandes hat sich weiter günstig entwickelt. Mit Ausnahme von Paris wurde an allen in Betracht kommenden Marktplätzen höher gehandelt.

Zur Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereien. Im Hinblick auf die durch die Schutzbestimmungen der Gewerbe-Ordnungsnovelle vom 28. Dezember 1908 hervorgerufene Erschwerung der Beschäftigung von weiblichem Personal in Meiereien sind folgende Abänderungsanträge im Reichstage eingebracht worden:

1. Seitens der konservativen Partei (Antrag Glüer und Genossen) ist folgender Zusatz zu § 139 a Abs. 1 Ziffer 5 der Gewerbeordnung beantragt worden:

„In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch darf die ununterbrochene Ruhezeit das ganze Jahr bis auf acht Stunden täglich herabgesetzt werden. Den in dieser Weise beschäftigten Arbeiterinnen ist jedoch um Mittag, an Stelle der nach § 137 Abs. 3 zu gewährenden Pause, eine mindestens dreistündige Pause zu gewähren."

2. Seitens der wirtschaftlichen Vereinigung (Antrag Bindewald, Gäbel und Kölle) dagegen ist beantragt worden, an gleicher Stelle folgende Bestimmungen einzufügen:

„In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch finden Arbeitsbeschränkungen nur nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen statt:

Die Arbeitszeit beträgt im Höchstfalle 11 Stunden, deren Beginn und Ende so zu legen ist, wie es der Betrieb erfordert.

Ferner sind angemessene Frühstücks-, Mittags- und Vesperpausen zu gewähren, die der Eigenart der Betriebe anzupassen sind."

Es wäre nur zu wünschen, daß eine baldige Abänderung der Gewerbeordnung im Sinne der vorstehenden Anträge seitens der gesetzgebenden Faktoren herbeigeführt wird, da, wie erst kürzlich in der Hauptversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins vom 23. Februar d. J. einstimmig festgestellt wurde, in der gegenwärtigen Regelung der Angelegenheit eine unerträgliche Belästigung des Molkereigewerbes und eine schwere Schädigung des Personals, wie auch der Allgemeinheit zu erblicken ist. (Z. L.)

Neu und beachtenswert. Der Butterwasser-Bestimmer „Perplex" der Firma Paul Funke & Co. G. m. b. H. in Berlin N. 4, Chausseestraße 10, wurde von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft als „neu und beachtenswert" anerkannt und mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet.

Bestrafung eines ungetreuen Molkereiverwalters. Der frühere Molkereiverwalter Fr. Rosengarten, der als Verwalter der Molkerei in Peckelsheim ca. 8000 Mark unterschlagen hatte, wurde vor einigen Tagen von der Strafkammer in Paderborn zu 9 Monaten Gefängnis verurteilt.

Konkursverfahren. Über das Vermögen des Butter- und Schweinehändlers Ernst Moritz Lempe in Bannewitz ist am 22. Februar das Konkursverfahren eröffnet worden.

Sprechsaal.

Spiritusglühlichtlampen im Molkereibetriebe. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 15.)

I.

Auf Ihre Anfrage ob sich Spiritusglühlicht im Molkereibetriebe bewährt, kann ich Ihnen mitteilen, daß wir mit dem Glühlicht sehr zufrieden sind. Die Vorzüge der Spiritusglühlichtlampen den Petroleumlampen gegenüber sind folgende:

1. Eine Glühlichtlam[illegible] 45 Kerzenstärke ersetzt vollkommen zwei sehr gut brennende P[illegible] von 4 Qu[illegible]mpen.

2. Die Kosten des Gl[illegible]oren [illegible]stellen sich der Leuchtkraft nach berechnet etwas niedriger als Petr[illegible]icht.

3. Die Glühlichtlampe kann die Zugluft, die doch in den meisten Molkereien herrscht, gut vertragen.

4. Die Reinigung ist sehr einfach, da nur die Scheiben und der Zylinder von Zeit zu Zeit zu reinigen sind, während der Brenner selbst unberührt bleibt.

Wer die besten Lampen liefert, kann ich nicht verraten, da ich nur die Lampen von Oskar Helfft, Berlin und der Zentrale für Spiritusverwertung, Berlin kenne. Letztere ist hier im Gebrauch.

Den Spiritus beziehen Sie am besten von der Zentrale, da Sie dann die Gewähr haben, einen hochprozentigen Spiritus zu erhalten.

W. B. in B. (112

II.

Mit der althergebrachten Petroleumlampe nicht mehr zufrieden, stellten wir vor einigen Jahren einige Versuche mit anderen Beleuchtungsanlagen an und zwar mit Spiritus und flüssigem Gasstoff. Die Spiritus-Glühlampen, welche wir von einem hiesigen Installationsgeschäft kauften, hatten wir zunächst auf der Annahme hängen, jedoch machten wir hiermit nicht die besten Erfahrungen. Wenn auch die Leuchtkraft einer solchen Lampe eine sehr gute ist, so verträgt doch der Glühstrumpf weder Luftzug noch Feuchtigkeit und alle Augenblick ist „ein Loch im Strumpf". Da die Erneuerung der Strümpfe auf die Dauer nicht gerade angenehm und billig ist, nahmen wir die Lampe von der Annahme ins Kontor, wo dieselbe sich sehr gut bewährte; nur ist dieselbe ab und zu in die Fabrik zu senden, zwecks Reinigung, da der Spiritus Stoffe ausscheidet, die sich allem Anscheine nach im Brenner festsetzen und die Leuchtkraft vermindern.

Für die Annahme wählten wir eine Lampe für flüssigen Gasstoff. Der Gasstoff verwandelt sich im Brenner in Gas und gibt alsdann eine intensive Leuchtkraft. In zugiger Luft flackert allerdings die Flamme etwas und außerdem ist der Verbrauch an Gasstoff nicht gerade gering.

Um allen Scheerereien ein Ende zu machen, haben wir uns nunmehr elektrisches Licht angelegt, und kann ich jeder Molkerei dies nur empfehlen. Das elektrische Licht dürfte als das Ideal gerade für Molkereien anzusehen sein; es ist geruchlos und dennoch vollständig ruhig, ist außerdem durch die bequeme Schaltung, welche es ermöglicht, nur da zu brennen, wo gerade Bedarf ist, sehr billig. Die nötige Kraft steht den meisten Molkereien fast kostenlos zur Verfügung.

Spiritus- und Gasglühlampen bezieht man am besten von einem Installationsgeschäft im Orte oder aus der Nähe, um bei etwaigen Störungen stets Ersatzteile zur Hand zu haben. Brennspiritus hatten wir von der Spiritus-Zentrale Berlin, welche überall Verkaufsstellen hat.

C. B. (122

III.

Seit ungefähr 1904 haben wir in unserem Betriebe eine Spiritusglühlichtlampe; Leuchtkraft 60 Kerzen. Die Lampe gefällt uns sehr gut. Wir haben dieselbe zur Beleuchtung der Annahme. Es ist eine sog. Stellalampe von der Firma Monopol-Glühlichtlampenfabrik Oskar Helfft, Berlin C., Fischerstraße 26/27. Der Anschaffungspreis war z. Zt. 27 ℳ. Die Brennstunde kostet ungefähr 2 Pfg. Am besten wird solcher Spiritus verwendet, der mindestens 95 Prozent hat. Man erhält denselben in jedem größeren Geschäft. Das mit der Lampe erzeugte Licht ist mild und angenehm für die Augen. Die Lampen sind so eingerichtet, daß auch bei starkem Zugwind kein Flackern entsteht.

A. O. in D. (123

Milchanfuhr durch Automobile. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 16.)

An Versuchen, das Automobil als Verkehrsmittel für Milchbeförderung einzuführen, fehlt es nicht, teilweise mit gutem, teilweise aber auch mit negativem Erfolge. Da bei täglichen Touren eines Automobils auf weiten Wegestrecken sich die Unkosten ziemlich hoch stellen, ist es unbedingt erforderlich, daß den Ausgaben auch entsprechende Einnahmen gegenüber stehen, daß also vor allem ein genügendes Milchquantum vorhanden ist. Überdies wirken die unvermeidlichen Verkehrsstörungen hemmend auf ein solches Unternehmen. Durch geschulte Chauffeure lassen sich diese Störungen ja bedeutend einschränken, ganz zu verhindern sind sie aber nicht.

Sie möchten nun wissen ob sich Kraftwagen speziell für den Transport der Milch eignen und ob solche schon mit Erfolg Verwendung finden.

Von unserer Molkerei fährt seit Mai 1909 täglich ein solches Fahrzeug mit 2500 bis 3000 L. Milch die 40 Klm. lange Wegestrecke bis Hamburg und zurück. Zur Beförderung unserer Milch diente zu Anfang nur ein vom Kriegsministerium subventionierter Kraftwagen von 32 P.S., geliefert von der Süddeutschen Automobilfabrik Gaggneau. Bei einem solchen Wagen muß man die Vorschriften der Heeresverwaltung beachten, ferner im Fall einer Mobilmachung diesen dem Staat sofort zur Verfügung stellen. Dafür zahlt das Kriegsministerium eine einmalige Anschaffungsbeihülfe von 4000 Mark und 5 Jahre hindurch jährlich 1000 Mark zu den Unterhaltungskosten, d. h. unter gewissen Bedingungen. Die Geschwindigkeit von 16 Klm. pro Stunde darf nicht überschritten werden. Gummibereifung ist beim Milchtransport vorzuziehen.

Bis auf zwei nennenswerte Betriebsunterbrechungen ging es in den Sommermonaten so leidlich mit einem Wagen. Es zeigte sich jedoch schließlich im Herbst, daß bei einem täglichen Milchtransport von 3000 L. und bei der großen Entfernung zwei Kraftwagen und zwei Chauffeure erforderlich sind, damit man, wenn ein Kraftwagen repariert werden muß, mit dem anderen Wagen den Betrieb aufrecht halten kann. So wurde denn im Herbst ein zweiter Kraftwagen eingestellt, welcher bei seinen 45 P.S. im Winter gute Dienste leistete, denn es ergab sich, daß der erstere Wagen (32 P.S.) bei Schneewetter für 3000 L. kaum leistungsfähig genug war, trotzdem er für 6000 Klg. Frachtbeförderung verkauft war. Obgleich nun zwei Wagen zur Verfügung standen, kam es im Winter zweimal vor, daß beide Fahrzeuge zu gleicher Zeit betriebsunfähig wurden, sodaß Fuhrwerk aushelfen mußte. Kleinere Betriebsunterbrechungen und Verspätungen von einigen Stunden kamen häufig vor. Hierbei traf die meiste Schuld den nicht genügend ausgebildeten Chauffeur. Aber auch die Verkettung verschiedener, unglücklicher Zufälle brachte manchmal Verspätung und Stockung im Verkehr.

Ob sich nun eine solche Einrichtung auf die Dauer für Molkereien bewähren wird, kann ich heute noch nicht endgültig sagen, weil hier zu viele Umstände mitsprechen. Beim Kraftwagenbetrieb sind m. E. die meisten Chauffeure nicht geschult genug. Sie bekommen zu schnell die Bescheinigung, daß sie einen Kraftwagen führen können. Werden gute Wagen

mit vorzüglichen Maschinen verwendet, und steht mindestens ein wirklich brauchbarer, geschulter Chauffeur zur Verfügung (der Chauffeur ist nämlich die Seele des Unternehmens), welcher seine Maschine ganz genau kennt, und den Wagen sachgemäß behandelt und dadurch Störungen möglichst fernhält, dadurch die Unkosten bis auf ein gewisses Minimum herabdrückend, so wird ein solcher Kraftwagenbetrieb sich schon rentieren, vorausgesetzt, daß ein genügend großes Milchquantum da ist und Chausseen vorhanden sind.

Langjährige Erfahrungen liegen allerdings auf diesem Gebiete noch nicht vor. Aber soviel kann ich Ihnen sagen, so einfach ist die Sache nicht; im ersten Jahre hat man mit Unannehmlichkeiten aller Art zu rechnen. Mit der Zeit wird man aber Erfahrungen sammeln und entsprechende Verbesserungen einführen können.

Die Unkosten belaufen sich bei einem Transport von 2—3000 Liter täglich und bei einer Entfernung von ca. 40 Kilometer auf 1 bis 1½ Pfg. pro Liter, je nachdem man Glück oder Pech mit dieser Beförderungsart hat; Amortisation ist nicht mit eingerechnet. Reese-Stuvenborn.

Dampfheizung in Molkerei- und Wohnräumen. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 16.)

I.

In den meisten Molkereien ist es üblich, nur einmal täglich zu arbeiten, und ist der Betrieb meistens schon vormittags beendet, desgleichen das Heizen des Kessels. Der übrig gebliebene Dampf reicht dann noch zur Reinigung der Molkereigeräte und zum Anwärmen des Rahms usw. aus; somit bliebe für die Dampfheizung in Wohnräumen nichts mehr übrig. Im Betriebe selbst, z. B. für Butterei, Käserei und auch im Contor ist es zweckmäßig, wenn man Dampfheizung anlegte, und es würde dazu der übrig gebliebene Dampf grade ausreichen, d. h. wenn man mit hohem Druck aufhört. Sollte in Ihrem Betrieb der Kessel doch noch des Abends geheizt werden, etwa um die Abendmilch zu verarbeiten, so wäre es ratsam, auch die Wohnräume mit Dampfheizung zu versehen; ist dies aber nicht der Fall, so ist eine solche Anlage für Wohnungen entschieden zu verwerfen. Sie würden dann doppelt so viel Kohlen verbrenen müssen, als wenn Sie heizbare Öfen in den Wohnungen verwenden.

In unserem Betriebe war auch für die Wohnungen teilweise Dampfheizung vorgesehen, da wir aber nur täglich einmal arbeiten, so reichte der Dampf nicht aus und wir mußten, um nicht zu frieren, wieder Öfen aufstellen. Für Butterei, Käserei und Kontor haben wir die Heizung beibehalten; es reicht der Dampf auch dazu aus. Für diese Räume gibt es auch keine saubere und bequemere Anlage als Dampfheizung.

Wie teuer nun eine solche Anlage kommt, ist von hier aus nicht zu sagen. Das richtet sich nach der Länge der Röhren sowie auch nach der Wahl der Heizkörper. Für Butterei, Käserei und Kontor dürften Rippenkörper, und zwar 5 Rippen für jeden Raum, genügen, oder besser gesagt, ein Heizkörper, der eine Größe von 40×100 Ztm. hat. A. E. in L. (124

II.

Ich möchte der anfragenden Molkerei zur Anschaffung eines liegenden Flammrohrkessels raten, der gut ummauert wird und so den Dampfdruck länger hält, als ein stehender Kessel. Wenn man dann mit möglichst hohem Druck aufhört zu heizen, wird man auch nachmittags noch genügend Dampf zum Heizen der Betriebsräume haben. Hierfür empfehle ich die Verwendung von zylinderförmigen Dampföfen, welche mit Feldsteinen gefüllt werden können, etwa 2 Meter hoch sind und 30—40 Ztm. Durchmesser haben. Für Wohnräume wählt man am besten Rippenheizkörper. Doch ist Dampfheizung für Wohnräume nicht zu empfehlen, weil hier auch abends noch Wärme gebraucht wird. So lange würde der Kessel aber keinen Dampf halten, er müßte dann schon wieder nachgeheizt werden; das aber wäre zu kostspielig und umständlich. Für die Wohnräume wählt man daher besser gewöhnliche Öfen mit direkter Feuerung. J. in Gr. G. (125

III.

Die Dampfheizung ist in den Wohnräumen von Molkereien bis jetzt nur recht selten anzutreffen. Dieses erklärt sich wohl dadurch, daß bei Dampfheizung der Dampfkessel bis spät abends unter Druck gehalten werden muß und hierdurch ein beständiges Feuern und eine stete Beaufsichtigung des Dampfkessels erforderlich wird. Es läßt sich freilich nicht leugnen, daß Dampfheizung in Bezug auf Reinlichkeit, Bedienung usw. der Ofenfeuerung vorzuziehen ist. Auch sind die Kosten des Brennmaterials bei der Dampfheizung und bei der Ofenfeuerung ungefähr die gleichen, vorausgesetzt, daß die Dampfheizung richtig angelegt ist, und die Rohre gut isoliert sind, um größeren Wärmeverlusten vorzubeugen. Ein Schadhaftwerden der bei Dampfheizung erforderlichen Röhren und Verschraubungen kommt naturgemäß nur dann vor, wenn die Heizung benutzt wird und das ist nur in der kälteren Jahreszeit der Fall. Dann etwa eintretende Reparaturen muß man mit in den Kauf nehmen; es können Fälle eintreten, in welchen man auch mal mit einem kalten Zimmer zufrieden sein muß. Weiter kann es vorkommen, daß größere oder kleinere Reparaturen am Kessel vorgenommen werden müssen, auch in diesem Falle würde die Dampfheizung außer Betrieb gesetzt. Die jährlichen notwendigen Kesselreinigungen könnten ja in eine Zeit verlegt werden, in der man Dampf zu Heizungszwecken nicht gebraucht.

Wenn man sich das Für und Wider klar überlegt, so wird man wohl zu der Überzeugung kommen, daß gute andere Öfen der Dampfheizung vorzuziehen sind; denn Störungen, wie solche bei der Dampfheizung vorkommen können, sind bei solchen Öfen ausgeschlossen. Leider wird aber vielfach auf die Güte und Zweckmäßigkeit der Öfen in den Wohnräumen der Molkereien sehr wenig Gewicht gelegt. Daß bei schlechten Öfen von einer rationellen Feuerung nicht die Rede sein kann, ist einleuchtend, man könnte schon in vielen Fällen für die im Laufe eines Winters zu viel verfeuerten Kohlen einen guten, tadellosen, wenn auch etwas teueren Ofen kaufen.

Der Preis einer Dampfheizungsanlage ist in erster Linie von der Ausdehnung derselben abhängig. Falls ein genügend großer Kessel zur Verfügung steht, wird man, wenn alle Räume, solange derselbe im Betriebe ist, durchgeheizt wurden, an Tagen mit normaler Wintertemperatur ohne Nachheizung auskommen, an kälteren Tagen ist das Feuer des Kessels bis zum Spätnachmittag zu unterhalten.

Für die Molkereiräume, Kontor usw., könnte Dampfheizung in Betracht gezogen werden, für die Wohnräume werden nach meiner Ansicht am besten Öfen mit direkter Feuerung den Vorzug verdienen. H. H. in T. (126

IV.

Ich leite seit Jahren den Betrieb einer Molkerei mit Schrotmühle, bei deren Einrichtung die Rahmstube, Butterei, sämtliche Wohnräume und Kontor mit Dampfheizung versehen wurden. In den beiden Molkerei-

räumen sind Rippenheizöfen von 4 Quadratmeter Heizfläche, in den Wohnräumen und Kontor Radiatoren von je 2 zu 3 Quadratm. und je 4 zu 4 Quadratm. Heizfläche aufgestellt. Der Dampfkessel hat eine Heizfläche von 18 Quadratmeter und wird zum Betrieb der Schrotmühle bis 12 Uhr mittags unter Dampfdruck von ca. 6 Atm. gehalten. Nachdem der Kessel reichlich mit Wasser versehen ist, wird die Dampfmaschine angehalten. Mit diesem Dampfdruck ist es sehr gut möglich, die erwähnten Molkerei- und Wohnräume bis spät abends warm zu halten. Damit der Kessel nicht ganz abkühlt, wird vor dem Schlafengehen die Heizung abgestellt. Ursprünglich sollten die hiesigen Betriebs- und Wohnräume durch Kachelöfen geheizt werden. Es war jedoch nicht möglich, Töpfer zum Setzen der Öfen zu bekommen und wurde infolgedessen auf Empfehlung Dampfheizung angelegt. Jetzt freuen wir uns, diesen Entschluß damals gefaßt zu haben, denn der Verbrauch der Kachelöfen an Feuerungsmaterial steht mit dem der Dampfheizung in keinem Vergleich. Die schnelle, saubere und bequeme Heizung ist ein weiterer großer Vorteil. Die Anlage kostet komplett 770 Mark. Ich kann Ihnen eine solche Anlage nur empfehlen, ganz besonders vorteilhaft ist die Dampfheizung, wenn Sie irgend welchen Nebenbetrieb haben, welcher ein längeres Heizen des Dampfkessels erfordert.

C. B. in Sp. (127

Kartoffelflockenfabrik in Verbindung mit Molkerei. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 17.)

I.

Wenn die Kartoffelflockenfabrik als Nebenbetrieb der Molkerei gedacht ist, so hängt die Beantwortung der Frage, ob es zweckmäßig sei, Kartoffeln zuzukaufen und sie als Flocken wieder zu verkaufen, von der Größe der in der Molkerei vorhandenen Kraftanlage ab. Es empfiehlt sich, die Flockenanlage so groß zu wählen, daß der vorhandene Betrieb gerade zur Bewältigung der Leistung noch ausreicht. Würde man ein größeres Quantum hinzukaufen, als man mit Hilfe der vorhandenen Kraftanlage verarbeiten könnte, so müßte für die Flockenanlage ein vollständig neuer Betrieb mit ebenfalls neuer Kraftanlage hergerichtet werden, was vermutlich in Ihrem Falle nicht beabsichtigt ist. Im übrigen ist die Flockenanlage als Nebenbetrieb der Molkerei vorläufig bereits nur in wenigen Fällen durchgeführt, weil die Sache selbst noch zu neu ist, dagegen gehen in diesem Jahr sehr viel Molkereien mit der Absicht um, einen derartigen Nebenbetrieb sich zu schaffen, und bei neuen Molkereianlagen wird man heute schon in entsprechender Weise darauf Rücksicht nehmen.

Über die zweckmäßige Einrichtung einer Flockenanlage sowie die Rentabilität derselben, Betriebskosten usw. können genaue Angaben erst gemacht werden, wenn die Einzelheiten des vorhandenen Molkereibetriebes bekannt sind. Jedenfalls dürften bei richtiger Anordnung der Flockenanlage die Betriebskosten pro 1 Zentner Rohkartoffeln nicht über 40 ₰ betragen.

Die neuen Erfindungen auf diesem Gebiete haben bereits einen solchen Fortschritt gemacht, daß die genannten Betriebskosten völlig ausreichend sind, während allerdings ältere Anlagen mit ganz erheblich höheren Betriebskosten zu rechnen haben.

Zu jeder weiteren Auskunft ist der Unterzeichnete gern bereit.

Zivil-Ingenieur Rüters, Berlin-Friedenau.

II.

Die Kosten der Anlage sind mit 8—10 000 Mark viel zu gering angegeben, wenn täglich 100 Zentner Kartoffeln getrocknet werden sollen. Es ist sehr bedauerlich, daß die an sich vorzügliche Einrichtung einer Trockenanlage durch eine derart unrichtige Angabe zu enttäuschten Hoffnungen führen muß. Will man die 100 Zentner in etwa 10 Tagesstunden trocknen, so muß die Anlage rund 10 Zentner stündlich leisten und kostet dann erheblich mehr. Oder sind etwa die erforderlichen Räume schon vorhanden? Wollte man dagegen in Tag- und Nachtschicht, etwa in 20 Stunden, 100 Zentner trocknen, so würden sich die Trocknungskosten infolge der geringen Leistung, des längeren Dampf- und Kraftverbrauchs und wegen der doppelten Löhne in Tag- und Nachtschicht teurer stellen. Drei Monate oder rund 90 Tage mit 100 Zentnern Leistung sind 9000 Zentner, eine geringe Menge, um günstig zu wirtschaften. Nur wenn die Genossen für die Futterkartoffeln keine bessere Verwendung hätten und die Flocken in der eigenen Wirtschaft verwerten wollen, ließe sich die Einrichtung allenfalls empfehlen.

Der Arbeitsgang ist kurz folgender:

1. Die angelieferten Kartoffeln sind zu wiegen, ihr Schmutzgehalt festzustellen (in der Probewäsche) und ihr Stärkegehalt zu ermitteln. Die Wagen von Reimann, Professor Parow u. a. geben zufriedenstellende Resultate. Die stärkereiche, also wasserarme Kartoffel erfordert geringere Trocknungskosten und gibt eine größere Ausbeute an Flocken. Der Stärkegehalt verschiedener Sorten schwankt auf ungleichen Böden von etwa 15—25 %. Ich nehme den Unterschied absichtlich groß, um darauf hinzuweisen, daß die Trocknerei den Einkauf oder die Anlieferung der Rohkartoffeln nicht nur nach dem Gewicht und von diesem abzuziehenden Schmutzgehalt (anhaftende Erde), sondern auch nach der Menge der Stärke besorgen muß — genau wie bei der Milch nach ihrem Fettgehalt. Der Geldwert für 1 Proz. Stärke schwankt zwischen 6—8 Pfg. 20 Prozent gelten als gut, folglich dürfte ein Zentner Kartoffeln im Einkauf 20 mal 6 bzw. 20 mal 8, also 1,20 ℳ bis 1,60 ℳ betragen. Die Buchführung hat hierauf Rücksicht zu nehmen.

2. Die Kartoffeln werden gewaschen, die Wäsche kann, wenn Abdampf der Betriebsmaschine vorhanden ist, mit warmem Wasser geschehen; dies ist namentlich bei Frostwetter zu empfehlen. Sie gelangen durch einen Elevator in einen großen Sammelkasten, dessen Inhalt ausreichen soll, um die Wäsche auf die Tagesstunden zu beschränken und damit ein Arbeiter in der Nachtschicht gespart wird.

3. Die gewaschenen Kartoffeln werden gedämpft (ebenfalls mit Abdampf) und in Breiform auf die als bekannt vorausgesetzten Trockenwalzen gestrichen; die sich langsam drehenden hohlen Walzen arbeiten mit etwa 4 Atm. Druck. Neuerdings wird außer der Dampfzuführung in die Walzen Wert darauf legt, ihren äußeren Flächen starke, gewärmte Luftströme zuzuführen, wodurch die Trocknung besser und billiger vor sich geht.

4. Die von den Walzen schleierartig abfallende, bis auf etwa 15 Proz. Feuchtigkeit getrocknete, papierstarke Kartoffelschicht zerbricht, wird beim automatischen Transport zerkleinert in Form großer Schneeflocken und kann das flockige Material nunmehr abgesackt werden.

Es soll hier nicht auf technische Einzelheiten eingegangen, dagegen betont werden, daß zur Erledigung und Überwachung genannter vier Arbeitsstufen mindestens drei zuverlässige Personen nötig sind. Die Bedie-

nung von Dampfkessel und Dampfmaschine muß natürlich ebenfalls berücksichtigt werden, da der Molkereibetrieb allein auf etwa fünf Stunden geschätzt werden kann.

Die Angabe des Fragestellers, „Kessel und Maschine genügen den Anforderungen der Neuanlage" möchte ich bezweifeln, da dies nur in den selteneren Fällen zutreffen wird. Ich rechne 15 PS und 25 Quadratmeter Kessel als gering, wenn Molkerei und Trocknerei gleichzeitig betrieben werden sollen. Ließe sich der Molkereibetrieb von 6—10 Uhr erledigen, d. h. in der Hauptsache bezüglich der Kraft, so blieben immer noch 20 Stunden Tag- und Nachtbetrieb für die Trocknerei übrig.

Über die zweckmäßige Einrichtung lassen sich ohne Kenntnis der örtlichen Verhältnisse richtige Angaben kaum machen. Die bekannteren Spezialfirmen für Walzentrockner zur Flockenfabrikation sind A. Pauckſch, A.-G., Landsberg a. W.; Akt.-Ges. Wernicke, Halle a. S.; Venuleth Ellenberg, A.-G., Darmstadt; Trockenanlage-Gesellschaft „Tätosin" in Berlin. Die Walzentrockner letzterer Firma werden von Escher Wyß & Co. in Ravensburg hergestellt; sie beanspruchen nach dem Bericht von Professor Goßlich am Institut für Gärungsgewerbe in der Hauptversammlung der Kartoffeltrockner am 23. Februar in Berlin am wenigsten Dampf.

Die Betriebskosten schwanken zwischen 45—65 Pfg. für 1 Ztr. Rohkartoffeln. Rechnet man mit 50 Pfg., so muß die Anlage mit den besten Maschinen ausgerüstet sein und bei Tag- und Nachtschicht etwa 150 Tage vollauf beschäftigt sein.

Die Rentabilität einer Trocknerei hängt von ihrer Lage und Leitung ab. Müssen die Kartoffeln auf weiten Wegen befördert werden, hat man keine Bahnstation, teure Kohlen, so sind die Unkosten höher als 50 Pfg. An Ausbeute an Flocken rechnet man auf 4 Ztr. Rohkartoffeln 1 Ztr. Flocken. Bessere Ausbeute wird erzielt, wenn die Kartoffellieferanten bereits auf den Anbau ertragreicher, stärkehaltiger Knollen eingerichtet sind und etwa 100 Ztr. vom Morgen ernten.

Rechnet man: 20 prozentige Kartoffeln à 6 Pfg. = 1,20 ℳ pro Ztr. mal 4 = 4,80 ℳ, dazu 4 mal 50 Pfg. Trocknungskosten = 2 ℳ, so ist der Selbstkostenpreis der Flocken 6,80 ℳ; bei 7 Pfg. für Stärke 7,60 ℳ, bei 8 Pfg. für Stärke 8,40 ℳ.

Für 8 ℳ sind Flocken fast überall zu haben. Ihr Futterwert ist allerdings geringer. Man darf nicht vergessen, daß die Flocken wohl das gesundeste Futtermittel sind, aber nicht gut ausschließlich gefüttert werden können. Der Hauptvorzug der Flocken und übrigen Trockenkartoffeln ist darin zu erblicken, daß sie für die futterarmen Jahreszeiten, z. B. April bis September, die nicht mehr vorhandenen bzw. im Nährwert stark verschlechterten Kartoffeln ersetzen sollen.

Ob es zweckmäßig ist, Kartoffeln zuzukaufen und sie als Flocken wieder zu verkaufen? ist eine Frage, die nur unter Würdigung der örtlichen und der Absatzverhältnisse zutreffend beantwortet werden kann. Geht man von dem Gedanken und der Tatsache aus, daß bisher jährlich für 100 Millionen Mark Kartoffeln in Deutschland verfaulen, so wird man überall dort, wo Futterkartoffeln in großen Mengen billig zu haben sind, die Errichtung von Kartoffeltrocknereien, namentlich in Verbindung mit Molkereien, vorbehaltlos empfehlen können, besonders dann, sobald die Kartoffelbauern auch die Trockenkartoffeln in ihrer eigenen Wirtschaft verfüttern und dadurch, und das ist wesentlich, den Zukauf von ausländischen Futtermitteln ausschalten wollen.

Schließlich möchte ich noch bemerken, daß es außer Flocken auch noch Schnitzeln und neuerdings Preßkartoffeln gibt, deren Herstellungskosten niedriger angegeben werden als bei Flocken.

Ich bin gerne bereit, auf bestimmte Fragen genauere Antworten zu geben. Die Trocknung der Kartoffeln gehört zu den wichtigsten volkswirtschaftlichen Aufgaben und sollte allseitig gefördert werden.

Instruktor Pittius-Südende (Berlin).

Briefkasten.

Molk. G. Das Einfachste ist, wenn der am 1. Juli d. J. aus Ihrer Molkerei-Gesellschaft ausscheidende Gesellschafter seinen Anteil an seinen Nachfolger überträgt. Dazu ist allerdings die Genehmigung der übrigen Gesellschafter erforderlich, aber über den Wert des Anteils braucht er sich nur mit seinem Nachfolger auseinanderzusetzen. Nun hat sich allerdings die Gesellschaft das Recht vorbehalten, den Anteil zu übernehmen und den Wert desselben so zu berechnen, wie es in § 10 Absatz 2 vereinbart ist. Ergeben sich über die Auslegung dieser nach unserm Ermessen sehr unklaren Vereinbarungen unter den Gesellschaftern Meinungsverschiedenheiten, so muß das Gericht entscheiden. Hierunter fällt auch die Verteilung des vorhandenen Reservefonds. Auf den Reingewinn des laufenden Geschäftsjahres hat der ausscheidende Gesellschafter bis zum letzten Tage seiner Milchlieferung Anspruch, zumal dieser Reingewinn nach Maßgabe des gelieferten Milchquantums unter die Gesellschafter verteilt wird. Eine Auflösung der Gesellschaft kann der ausscheidende Gesellschafter zum Zwecke der Auseinandersetzung mit den übrigen Gesellschaftern nicht fordern. Maßgebend für die Auseinandersetzung ist lediglich der Gesellschaftsvertrag und das Gesetz über die Gesellschaften mit beschränkter Haftung, während das Genossenschaftsgesetz, welches Ihnen anscheinend bei Ihren verschiedenen Fragen immer vorschwebt, für diesen Fall gar nicht angewendet werden kann. (456

W. F. Nach dem Schluß Ihres Briefes zu urteilen, haben Sie anscheinend den Kontrakt gar nicht mit dem jetzigen Besitzer des Gutes abgeschlossen, sondern mit dem früheren. Sie können sich dann wegen der Milchlieferung oder wegen Schadenersatz nur an letzteren halten. Oder hat der jetzige Besitzer sich Ihnen gegenüber verpflichtet, den alten Kontrakt zu erfüllen? Dann müssen Sie, wenn er im Verzuge ist, ihn zunächst zur vertragsmäßigen Lieferung ausdrücklich auffordern und erst, wenn dies erfolglos, können Sie auf Schadenersatz klagen. Die Darstellung der Sachlage in Ihrem Schreiben ist sehr lückenhaft, so daß wir Ihnen eine genauere Auskunft nicht geben können. (476

K. Als Sie mehrere Tage im Krankenhause waren und dort voraussichtlich noch länger bleiben mußten, konnte Ihr Dienstverhältnis nach § 123 Ziffer 8 der Gew.-Ord. (Molkerei-Kal. S. 6) sofort ohne Innehaltung der gesetzlichen oder der sonst vereinbarten Kündigungsfrist aufgehoben werden. Eine Klage auf Schadenersatz für den Rest der Kündigungsfrist würde daher aussichtslos sein. — Ist die Prämie für eine einjährige Tätigkeit im Geschäft fest zugesagt, so muß sie auch ausgezahlt werden, vorausgesetzt, daß die Zeit zwischen der Zusage und Ihrem letzten Arbeitstage mindestens ein Jahr beträgt. (480

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

2. März Ia 132—134 ℳ, IIa 130—132 ℳ, IIIa 128—130 ℳ, abfallende 118—128 ℳ. Tendenz: fest.

26. Febr. Ia 130—132 Mk., IIa 128—131 Mk., IIIa 124—129 Mk., abfallende 119—125 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 3. März. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 110 Kronen (ca. 124,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 2. März. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 114 Mk., Süßrahmbutter 109 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 124—126 Mk.

Kaufbeuren, 3. März. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 118 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 3. März. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage hat sich weiter befestigt und lassen sich die Eingänge ohne weiteres schlank räumen. Die Produktion zeigt eine kleine Zunahme und wird das Plus für das Ostergeschäft willig aufgenommen. Zweite Qualitäten und Landbutter bleiben nach wie vor gesucht.

Berlin, 3. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 128—132 Mk., IIa 126—128 Mk., IIIa 112—120 Mk., abfallende 105 bis 112 Mk.

Berlin, 2. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich bereits in voriger Woche im Geschäft zeigte, hält an und war die Nachfrage nach allen Sorten Hofbutter eine recht rege. Obwohl die Einlieferungen in feinster Qualität recht belangreich waren, konnten solche zu etwas höheren Preisen schlank verkauft werden und schließt unser Markt fest.

Berlin, 2. März. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Trotzdem die Preise in Sibirien in letzter Zeit um eine Kleinigkeit zurückgegangen sind, sind dieselben immer noch zu hoch, so daß sich ein Bezug von dort nicht lohnt, zumal die Butter bei jetzigen Käufen doch nicht mehr zum Osterfeste hier eintrifft. Auch in sibirischer Butter war speziell nach zweiten Qualitäten zum 1,30 Austich lebhafte Nachfrage. Die heutige Notiz für Inlandbutter ist um 2 Mk. erhöht worden, auch für sibirische Butter wurden sehr hohe Preise verlangt.

Hamburg, 3. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Wir haben in dieser Woche einen sehr festen Markt gehabt. Da keinerlei Vorräte vorhanden sind, so sind wir auf die sehr knappen und sehr teuren ausländischen Zufuhren und die kleinen heimischen Produktionen angewiesen. Eine Änderung dieses Zustandes ist erst dann zu erwarten, falls England sich weigert die jetzigen hohen Preise anzulegen; denn nur in diesem Falle würden wir auf größere Zufuhren aus dem Auslande rechnen können. Möglicherweise wird auch die im Laufe dieses Monats zu erwartende Produktionszunahme eine kleine Besserung der jetzigen höchst kritischen Lage herbeiführen.

Hildesheim, 4. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Trotz weiter erhöhter Forderungen bleibt die Nachfrage lebhaft, zu deren Befriedigung die Zufuhren soeben genügen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 131—134 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Leipzig, 3. März Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die höheren ausländischen Forderungen blieben nicht ohne Einfluß auf die deutschen Märkte und, da für die nächste Zeit mit einem lebhaften Geschäft zu rechnen sein wird, konnten Preise weiter anziehen.

Preise für feinste Tafelbutter 132—134 Mk., II. Sorten 128—130 Mk. Preise verstehen sich frei Leipzig.

Dresden, 2. März. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wenn auch einige ausländische Plätze in letzter Woche eine festere Stimmung berichteten, dürfte doch für unseren Markt noch lange keine Veranlassung vorliegen, die Preise wieder zu erhöhen, denn die regulären Eingänge reichen aus, und das Geschäft liegt noch sehr ruhig. Man hätte wohl am Anfang des neuen Monats eine Belebung erwarten können, jedoch selbst die geringe Preiserhöhung wird hierzu ein Hindernis sein.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 138—— Mk., feinste 135—137 Mk., II. Qualität 128—133 Mk., III. Qualität 120 bis 124 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 3. März. Bericht von Gebr. Rößler. Bis Ende Februar verlief das Geschäft abwartend, doch machte sich dann eine zuversichtlichere Stimmung bemerkbar, und konnten alle Eingänge teilweise schon zu höheren Preisen geräumt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 134—135 Mk., Ia 130 bis 133 Mk., IIa 126—129 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 2. März. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Unter dem Druck sehr fester Berichte des Auslandes mußten die Notierungen wieder erhöht werden. Wie dieses auf das Geschäft wirken wird, bleibt abzuwarten. Jedenfalls sind die diesjährigen Zufuhren kleiner als gewöhnlich und lassen sich bisher schlank räumen.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 6 Mark höher.

Hamburg, 4. März. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: **Ia 141—147 Mk., IIa 135 bis 138 Mk.** Tendenz: sehr fest.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 130—132 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Käse.

Berlin, 3. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 3. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fett 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 2. März. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 30—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Bodegraven (Holland), 1. März. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute nur 28 Partien Käse, welche wiederum flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—10 kg 34—36 fl., 2. 32 fl., Edamer 35—36 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl., Lunchkäse 37 fl. Mai-Sommerkäse 40—43 fl., mit ziemlich flotter Nachfrage.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 2. März. Auftrieb 3535 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 433 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft.

Hannover, 3. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1038 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 62—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 3. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1178 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 58,00—63,00 Mk., Ferkel 62,00—64,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	2	15168	71	bis	62	Schlachtgew.	glatt
			57	bis	50	Lebendgewicht	
Hamburg	3	1178	68	bis	64	20—24 % Tara	rege
Bremen	3	1042	65	bis	58	Schlachtgew.	langsam
Hannover	3	1038	68	bis	62	"	mittel
Leipzig	3	1372	69	bis	62	"	gut
Dresden	3	1755	75	bis	70	"	—
Chemnitz	3	480	76	bis	73	"	—
Dortmund	3	149	68	bis	65	"	mittel
Barmen	2	—	68	bis	66	"	—
Köln a. Rhein	3	1405	68	bis	64	"	ruhig
Mannheim	3	1146	71	bis	70	"	mittel
Stuttgart	3	718	72	bis	70	"	mäßig
Breslau	2	1721	70	bis	65	"	langsam
Stettin	3	1240	67	bis	62	"	schlepp.
Posen	2	378	53	bis	49	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	3	928	52	bis	48	"	ruhig
Mülhausen i. E.	2	580	57	bis	55	"	—
München	2	3013	59	bis	50	"	—

Eingegangene Chiffre-Offerten:

R	3265	10	Br.		2625	13	Br.
ML	2666	2	„		3118	5	„
MM	3172	10	„		3095	5	„
MH	3164	3	„		3135	2	„
	3125	6	„	M	3184	7	„
Verw.	3109	1	„	A	2865	2	„
	3166	1	„	RN	3233	15	„
CM	3244	1	„	Z	712	10	„
A	3274	2	„	WT	711	15	„
	3281	1	„		3139	28	„
ASch	3173	3	„	AZ	713	24	„
	3282	2	„		2699	3	„
SW	3156	1	„		455	3	„
MW	3091	16	„	WT	3130	40	„
DH	3161	3	„		3505	55	„
Sa	3134	37	„		3414	5	„
WC	3207	20	„		3504	9	„
K	2783	8	„		3479	1	„
	3116	27	„		3506	2	„
	3158	9	„		976	4	„
	3146	4	„	H	3328	1	„
AS	3141	5	„		3471	3	„
	3133	1	„		3410	1	„
	3222	4	„		3385	2	„
MG	3221	8	„		3416	5	„
A	3237	4	„	AB	3376	6	„
CB	3226	3	„	WC	3366	7	„
	3195	13	„	RS	3326	2	„
	3208	1	„		3364	1	„
	3083	10	„	K	3363	6	„
	3127	7	„		3362	2	„
	3128	1	„	CM	3423	10	„
	3084	7	„		3396	6	„
	3088	9	„	KD	3305	1	„
	3085	8	„		3320	13	„
	2660	3	„	CG	3352	2	„
W	2622	17	„		3306	10	„
OG	3081	9	„	P	3309	7	„
DA	3099	1	„		3332	5	„
	2895	9	„	GG	3341	6	„
R	2892	9	„		3319	5	„
	2966	10	„	NN	2866	16	„
	2960	1	„	MD	8471	2	„
	2950	5	„		3367	3	„
RK	3087	7	„	MN	3360	1	„
AH	2646	4	„		3365	3	„
	1727	1	„		3399	2	„
	3228	1	„	HS	3465	1	„
S	3176	1	„		2549	1	„
W	3089	2	„	Schl.	3316	6	„
C	3180	6	„		3413	9	„
	2932	10	„		3313	1	„
	2853	5	„		3298	1	„
	2841	4	„	AB	3299	2	„
App.	3203	3	„	H	3311	5	„
	2854	1	„		3295	1	„
	2979	6	„		3317	6	„
	3150	10	„		3331	5	„

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3714 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe ☛ neu bestellt. ☚

Stellen-Angebote.

Meiereiverwalter
Für die Genossenschaftsmeierei Benz ca. 250 Kühe, beschränkter Betrieb, Käserei, wird zum 1. Juni 1910 ein Verwalter gesucht, der das eventuell von ihm für nötig erachtete Hilfspersonal auf eigene Rechnung anstellt. Wohnung mit Garten, Feuerung und Meiereiprodukten für den Haushalt frei. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind bis zum 13. März einzureichen an den Vorsitzenden **Gustav Tode, Benz,** Fürstent. Lübeck. (3796

Suche für die Zeit vom 20. März bis einschl. 8. April d. J. einen
Vertreter.
Herren, die mit der Bereitung von Kindermilch nach Prof. Dr. Backhaus und Sterilisieren gut vertraut sind, sowie in Expedition, Abrechnungswesen, Milchuntersuchung und im Umgang mit den Kunden sich gut verstehen und selbst mit arbeiten, wollen Off. m. Originalzeugnissen nebst Gehaltsansprüchen einsenden an Betriebsleiter **W. Gackowski** in **Halle a. S.,** Schimmelstr. 18. (3812

Ein junger Gehülfe (3839
welcher keine Arbeit scheut u. mit einen Pferd Bescheid weiß, wird möglichst bald gesucht. Gehalt 30 Mk. und freie Station. **Aug. Hecht, Leipzig,** Ranst. Steinweg 26.

Kath. Molkereiverwalter
für Molkerei und Elektrizitätswerk mit Beteiligung gesucht. Off. unt. **M. B. 3613** an diese Zeitung erb.

Molkereidirektor

Umständehalber per 1. April oder später für einen großstädtischen Betrieb (Mitteldeutschland) mit Flaschenmilchverkauf ein in jeder Beziehung tüchtiger, erfahrener sowie kautionsfähiger Leiter gesucht. Bei entsprechenden Leistungen hohes Gehalt. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsforderung unter 3614 an diese Zeitung erbeten.

Suchen zum 15. März 1 tüchtigen
Gehülfen
für Butterei und Käserei (Gouda und Edamer) Anfangsgehalt 30 M., freie Station exklus. Wäsche.
Central-Molkerei Emmerich, Rheinl. e. G. m. u. H. (3772

Gesucht zum 1. April ein tüchtig., keine Arbeit scheuender (3746
Gehülfe
der mit Kessel, Maschine und Schweinemast bestens vertraut, u. der imstande ist, eine Filiale selbständig zu leiten. Anfangsgehalt 35 Mk. Off. mit Zeugnisabschr. an Dampfmolkereibesitzer **J. Ruoß Seitendorf,** Post Frömsdorf, Schles.

Tüchtigen Gehülfen
für Käserei und Schweinemast sucht zum baldigen Antritt.
Molkerei **Eichführ,** Stat. Zantoch an der Ostbahn (3863

Suche zu sofort oder etwas spät. einen jungen, kräftigen (3738
Gehülfen
für ins Fach schlag. Arbeiten. Gehalt 30 Mk. u. fr. Station, bei Zufriedenheit mehr.
Dampfm. **Schlanstedt** b. Halberstadt.

Flotter, sauberer Gehülfe
welcher kl. Kessel und Maschine mit zu besorgen hat, zum 15. März gesucht. Gehalt monatl. 30 Mk. bei freier Station. (3823
A. Unger, Dampfmolkerei **Mügeln** Bez. Dresden.

Suche zum 15. März einen kräft., **fleißigen Gehülfen**
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkommen. (3788
Karioth, Herrengrebin bei Praust.

Tüchtiger, fleißiger, 20jähr.
Gehülfe
35 Mark Anfangsgehalt kann zum 15. März eintreten (3771
Molkerei **Kempen,** (Rheinl.).

Suche zu sofort. Antritt einen **jungen, ehrlichen Gehülfen.** Anfangsgehalt bei freier Station und Kassen monatlich 30 Mark. Stellung angenehm und dauernd.
Molkerei **Waldülversheim** 3836) Rheinhessen.

Suche für städt. Molkerei **Neuhaldensleben** zum 1. April einen tüchtigen, an peinlichste Sauberkeit gewöhnten (3819
Gehülfen
Gehalt anfangs 30 Mk. monatlich und freie Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten.
S. Steenbock, Hartenholm bei Kaltenkirchen

Zum 20. März suchen wir einen älteren, äußerst zuverlässigen, solid. und sauberen
Gehülfen
als ersten für Maschine u. Quadratkäserei. Anfangsgehalt 35 Mark monatlich. Zeugnisse in Abschrift erbittet. **Fr. Schuhr,** Molkereiverw. **Gützkow,** Pommern. (3817

Zum 15. März ein strebsamer, an Reinlichkeit gew. **Gehülfe** gesucht. Gehalt monatl. 30 Mk. bei fr. St. Off. a. **Fr. Richter,** Genossenschaftsmolkerei **Böckwitz** b. Brome. (3804

Ein junger kräftiger
Molkereigehülfe
der sich jeder Arbeit unterzieht, zum 15. März gesucht, Gehalt 25—28 M.
R. Obst, Molkereibesitzer, **Jauer** in Schlesien. (3774

Suche zu sofort einen kräftigen und tüchtigen
Gehülfen oder Lehrling
der sich allen vorkommenden Arb. unterzieht. (3866
Molkerei **Petershof,** Westpr.

Am 11. März kann ein junger, sauberer
Gehülfe
bei Maschinen u. sonstigen Arbeiten angenehme, dauernde Stell. finden. An Gehalt zahle 30 Mk. Zeugn.-Abschr. nebst Angabe des Alters sind einzureichen. (3747
Molkerei-Genossensch. **Pilgramsdorf** bei Goldberg in Schl.

Suche z. 15. März jung., tüchtg.
Gehülfen
für Kessel, Maschinen, Alfa, d. auch Butter formen kann. Anfangsgeh. 25 Mk. monatlich, ohne Abzug.
Barnekow, Molkerei-Genossenschaft **Kl. Miltzow,** Vor-Pommern. (3754

Mit Eintritt am 15. März cr. suche ich einen nur tüchtigen, absolut zuverlässigen älteren (3908
☛ **Gehülfen** ☚
für Kessel und Maschinen. Gehalt 40 ℳ und freie Kassen. Stellung ist gut und dauernd. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet **Hansen,** Molkereigenossenschaft **Steyerberg,** Bahnstr. Nienburg/Weser—Rahden.

Suche zu sofort einen jungen kräftigen (3904
zweiten Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Pferden umgehen kann. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
Dampfmolk. Muschenheim.
Carl Eller II.

Per sofort oder 15. März suche ich einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten, fleißigen und soliden
☛ **Gehülfen** ☚
als Buttermeier, sowie ferner einen **zuverlässigen Maschinisten** (evtl. ebenfalls Gehülfen) zur Bedienung des Kessels, Dampf- und Kühlmaschinen. Angenehme, dauernde und gut bezahlte Stellung. Off. m. Zeugnisabschriften, möglichst Bild und Angabe der Gehaltsansprüche umgehend erbeten. **Milchwirtschaftliche Betriebe M. Töpfer, Leipzig,** Windmühlenstraße 46. (3902

Ein junger kräftiger (3913
☛ **Gehülfe** ☚
kann sofort eintreten. Lohn 30 ℳ bei freier Station. **Molkereigenossenschaft Nakel** (Netze).

Zum 15. März evtl. einige Tage früher wird ein tüchtiger sauberer
Gehülfen.
der selbständig arbeitet, als Buttermeier gesucht. Gehalt bei freier Station und Kassen 40 ℳ. Offerten erbittet **Dampfmolkerei Hookstel,** (Oldenburg). (3915

Da mein Gehülfe durch Unglück seine Stell. aufgeb. mußte, suche z. bald. Antritt Ersatz. Nur junge, strebsame Gehülfen, die eine 2jähr. Lehrzeit durchgemacht hab. werden berücksichtigt. Gehalt 25—30 Mark.
Central-Molkerei Fallersleben Süße, Inspektor. (8332

Suche zum 15. März einen sauberen, kräftigen, evangel. (3764
☛ **Gehülfen** ☚
der mit Kessel, Maschine und Separator gut vertraut ist und auch sonst keine Arbeit scheut. Gehalt 25—30 Mark. **Schön,** Molkereibesitzer in **Briesen,** Westpr.

Angehender Gehülfe
wird zum 15. März gesucht. Gehalt monatlich 20 Mk. (3741
Molkerei **Ruppendorf.**

Zum 15. März ein tüchtiger
☛ **Gehülfe** ☚
gesucht bei 30 ℳ Gehalt und freien Kassen. Auch kann sofort oder zum Frühjahr ein (3766
☛ **Lehrling** ☚
unter günstigen Bedingungen eintreten. **H. Kröcher,** Verwalter, **Kaköhl,** Holstein.

Suche einen jungen kräftigen
☛ **Gehülfen** ☚
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 ℳ ohne Abzüge. **R. Langner,** Dampfmolkerei in **Kruschwitz,** Pr. Posen. (3877

Suche einen tüchtigen und zuverlässigen (3880
☛ **Gehülfen** ☚
der mit Kessel, Maschinen und auch Schweinemast vertraut ist. Es wollen sich nur solche melden, die schon in Betrieben mit größerer Schweinemast gearbeitet haben. Gehalt 40 bis 50 ℳ. Offerten an **Dampfmolkerei Gorzno** in Westpreußen.

Suchen bis zum 1. April einen **fleißigen Gehülfen**
für Maschinen und Quarkfabrikation im Alter nicht unter 20 Jahren. Gehalt ℳ 35 und freie Kassen. Zeugnisabschriften erbeten. **Molkerei Kittlitz i. S.** (3857

Ein tüchtiger Gehülfe
gesucht zum 25. resp. Ende März oder früher. Gehalt pro Monat 40—50 Mark und freie Station. Auch kann ein junger Mann als (3859
☛ **Lehrling** ☚
eintreten. **Zentralmolkerei Schkölen** in Thür.

Suche zum 15. März fleißigen, kräftigen und sauberen (3858
Gehülfen
der möglichst militärfrei ist und sich vor keiner Arbeit scheut und dem bei gutem Gehalt an dauernder Stellung gelegen ist. **Dampfmolkerei Wurzen in Sachsen.**

Gesucht zum **beliebigen** Antritt ein tüchtiger (3829
erster Gehülfe
Derselbe muß flotter Rechner sein und mit der Milchannahme nach Gewicht gut Bescheid wissen. Nur bestempfohlene junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, mögen Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung einsenden. **Jürgens,** Betriebsleiter, **Wiefelstede,** Oldenburg.

Gesucht zu sofort tüchtiger und fleißiger (3830
☛ **Gehülfe** ☚
welcher mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Herstellung von Tilsiter Magerkäse vertraut ist. Anfangsgehalt 35 ℳ pro Monat. Off. erbittet **F. Pfitzner,** Molkerei **Leerhafe** in Ostfr.

Gesucht z. 15. März ein zuverlässiger, ehrlicher (3826
☛ **Gehülfe** ☚
der mit □-Käserei Bescheid weiß und keine Arbeit scheut. Derselbe hat ca. 25 Schweine mit zu versehen. Gehalt 25 ℳ monatl. **Dampfmolk. Biskupitz in Posen.**

Ein tüchtiger, sauberer, solider
erster Gehülfe
nicht zu jung, der in größeren Tils.-Käsereien als solcher gearbeitet hat und mit Maschinen und Separator vertraut ist, sowie in allem vorangeht, kann zum beliebigen Antritt sich sofort melden. Zeugnisse resp. Abschriften erwünscht. A. Studi, Dampfkäserei, Pronitten in Ostpreußen. (3899

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend, jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 20. **Hildesheim,** den 9. März 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Buttermilch, ein Nähr- und Heilmittel.

Von F. Bruhn-Eilsleben.

Nicht treffender und schöner kann die hohe Bedeutung der Milch für den Lebensgang des Menschen von der Wiege bis zur Bahre gekennzeichnet werden, als durch folgenden Ausspruch von Herz: „Milch ist zugleich Speise und Trank, Fleisch und Brot, Erquickung und Labsal für Jung und Alt, Gesunde und Kranke."

Erfreulicherweise läßt sich die Tatsache feststellen, daß sich die Erkenntnis vom Werte der Milch als menschliches Nahrungsmittel immer mehr ausbreitet und zwar auch in Volksschichten, denen früher der Gedanke an Milch als Getränk für Erwachsene gänzlich fern lag. Das gilt nicht nur für die Milch als solche, sondern auch für alle Milchprodukte. So ist neuerdings die Aufmerksamkeit der Ärzte wieder in erhöhtem Maße auf die Buttermilch gerichtet, die wegen ihres hohen Gehaltes an nährenden und blutbildenden Bestandteilen nicht nur für das Vieh, wie bisher, sondern auch für den Menschen ein sehr geeignetes Nährmittel bildet und sich bei einer Reihe von Erkrankungen als natürliches Heilmittel erweist. Die Schulmedizin ist in ihrem Bestreben, das Heil der Kranken in hochkomplizierten Heilmitteln und künstlichen, leider viel zu künstlichen, sogenannten Nährpräparaten zu suchen, deren Wert und Wirksamkeit zum Preise in gar keinem Verhältnis steht, entschieden zu weit gegangen. Sie läßt dabei so manches gute, natürliche Hausmittel unbeachtet, bis die Gefahr oder die unentwegte Wertschätzung, deren sich dasselbe im Volke erfreut — der gesunde, natürliche Volkssinn läßt sich erprobte Hausmittel niemals nehmen —, die Aufmerksamkeit und das Interesse der Ärzte wachruft und zu Versuchen und Forschungen mit demselben Anlaß gibt. Ähnlich geht es auch mit der Buttermilch. Es sei mir gestattet, auf deren Vorzüge in Folgendem näher einzugehen.

Buttermilch ist bekanntlich diejenige Flüssigkeit, die sich bei der Verarbeitung des Rahmes zu Butter absondert. Dieser Prozeß kann auf verschiedene Weise vollzogen werden. Auf einfache Weise, wie in kleinen Haushaltungen üblich, wird dem Rahm durch Rühren, Schütteln oder Schlagen in Butterfässern das Butterfett entzogen, wobei meist saurer Rahm, den man durch 3—4 tägiges Stehen erhält, zur Verwendung kommt. In größeren Betrieben, Molkereien, wird der Rahm aus der frischen süßen Milch durch Schleudern (Zentrifugieren) getrennt; das Produkt ist die Süßrahmbutter. Je nachdem das eine oder andere Verfahren angewandt wird, ist die Buttermilch etwas verschieden in der Zusammensetzung. Eine Buttermilch aus süßem Rahm enthält etwa 1 Proz. Fett, 4 Proz. Milchzucker, Proz. Käsestoff (Milcheiweiß), 0,3 Proz. Milchsäure und 0,2 Proz. Mineralbestandteile (Nährsalze).

Selbstverständlich muß Buttermilch, die für Menschen als Nähr- und Heilmittel gebraucht wird, von tadelloser Beschaffenheit sein und muß frisch zur Verwendung kommen. Eine Gewähr dafür, daß diese Bedingung erfüllt ist, hat man nur, wenn man sie von einem Produzenten bezieht, in dessen Betrieb Sauberkeit herrscht, oder direkt aus größeren Molkereien. Was die kleinen Milchhändler der Großstädte als Buttermilch verkaufen, verdient meist diesen Namen nicht, sondern ist ein aus allen möglichen sauren Milchresten und Wasser hergestelltes Gemisch.

Stellen wir zum Vergleich den obigen Zahlen für Buttermilch die Zusammensetzung der Vollmilch gegenüber, die durchschnittlich 3—4 Proz. Fett, 4 Proz. Käsestoff, 4 Proz. Milchzucker, 0,5 Proz. Mineralsalze enthält, so sehen wir, daß die Buttermilch nur um einen Teil des Fettes und der Salze ärmer ist, dagegen kommt ein mehr oder weniger großer Gehalt an Milchsäure hinzu, die durch die Tätigkeit der Milchsäurebakterien in der Milch entstanden ist. Diese Milchsäure ist für die Bekömmlichkeit der Buttermilch von Bedeutung, sie macht das Milcheiweiß leichter verdaulich und regt die Sekretion des Magens und besonders des Darmes, in dem sich der Hauptanteil der Eiweißverdauung abspielt, in hohem Maße an. Infolge des Säuerungsprozesses ist ferner das Milcheiweiß in der Buttermilch in so feinflockigem Zustande vorhanden, wie es sonst nur bei der Muttermilch im Säuglingsmagen der Fall ist. In dieser Beziehung hat die Buttermilch mit der Frauenmilch viel Ähnlichkeit.

Dieser Umstand hat dazu geführt, daß in den letzten Jahren die Buttermilch in gewissen Fällen zur Säuglingsernährung herangezogen wird. Sie ist auch aus dem Grunde dazu geeignet, weil sie fettarm ist. Das Fett aber pflegt von Säuglingen, die an Verdauungsstörungen leiden oder gelitten haben, am schlechtesten verdaut zu werden. Die Anregung zur Buttermilchernährung ging von Holland aus. Hier ernähren, wie holländische Ärzte berichten, schon seit langer Zeit die Fischerfrauen, wenn sie tagsüber draußen beschäftigt sind und deshalb nicht selbst nähren können, ihre Kinder mit Buttermilch und zwar mit gutem Erfolge. Es wurden bald auch in Deutschland von Kinderärzten und Hospitälern Versuche nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten mit der Buttermilchernährung aufgenommen mit sehr günstigen Resultaten. Wir müssen uns aber bewußt bleiben, daß die Buttermilch in der Säuglingsernährung gewissermaßen nur als Heilmittel zu betrachten ist, das nur unter Anordnung und Aufsicht des Arztes verabreicht werden darf; denn die Verwendung muß mit Vorsicht geschehen. Es gibt Kinder, die die Buttermilch nicht vertragen, und besonders Säuglinge, die an Verdauungsstörungen gelitten haben, können leicht Rückfälle bekommen, wenn der Zeitpunkt der Buttermilchernährung nicht richtig gewählt ist, während andererseits die Buttermilch direkt heilend wirkt, wenn sie zur rechten Zeit und in richtiger Weise verwendet wird.

Auch bei Erwachsenen ist Buttermilch bei verschiedenen Erkrankungen, namentlich bei Stoffwechselerkrankungen, ein Heilmittel, das mit Erfolg benutzt werden kann und nebenbei den Vorzug der Billigkeit hat. Die Wirkung ist ähnlich wie die gewisser alkalisch-salinischer Heilwasser, etwa von Karlsbad, Marienbad, Ems, Kissingen, Wiesbaden. Ebenso wie beim Gebrauch von Mineralwässern ist beim kurgemäßen Buttermilchgenuß ein diätetisches Verhalten zu beobachten. Eine Buttermilchkur wird mit 2 mal ein Viertel Liter täglich eingeleitet; das Quantum kann allmählich auf 2 Liter täglich gesteigert werden. Die Dauer soll 4 bis 6 Wochen betragen. Die Milch soll zwischen den Mahlzeiten, nicht unmittelbar vor oder während derselben, genossen werden. Daneben ist viel Bewegung in frischer Luft, Spaziergänge, leichtes Arbeiten in Feld und Garten geboten.

Die Kost soll eine leicht verdauliche sein. Alle fetten und sauren Speisen, Gewürze und Räucherwaren müssen vermieden werden, ebenso Kaffe und alkoholische Getränke. Geboten sind Schleimsuppen aller Art aus Hafergrütze, Graupen, Sago, Reis, Gries, Grünkern- und Kartoffelsuppe. Viele weiche und zarte Gemüse, Mohrrüben, Schoten, Spinat, Spargel, ebenso Nudeln, Maccaroni, Reis-, Gries- und Sagobrei. Die blähenden Kohlarten und Hülsenfrüchte, Erbsen, Bohnen, Linsen müssen vermieden werden.

Die Faktoren, die in der Buttermilch wirken, sind einmal der Gehalt an anorganischen Salzen, der durch den mächtigen Einfluß

der Säuren unterstützt wird. Andererseits wirkt die Zufuhr ziemlich erheblicher Mengen Nährstoffe, des hier leicht verdaulichen Milchkaseins und des Milchzuckers günstig für die Ernährung. Unter den Mineralbestandteilen sind besonders chlor- und phosphorsaure Alkalien und alkalische Erden vertreten; ferner die wichtigen Kaliverbindungen von ähnlicher Beschaffenheit, wie sie in den roten Blutkörperchen vorhanden sind.

Die ersten Wirkungen der Buttermilchkur äußern sich in der Hebung der Magen-Darminfektion; der Appetit wird reger, die Körperkräfte werden gehoben, das Aussehen des Patienten wird ein gesünderes. Durch die Regulierung des Stuhlganges werden die Unterleibsdrüsen, Leber und Milz, von überflüssigem Blut entlastet, und die gefährlichen Blutstauungen, die Ursache vieler Erkrankungen namentlich bei Personen mit sitzender Lebensweise, werden beseitigt. Dabei wird auch die Blutbeschaffenheit verbessert und die Blutmenge vermehrt; es wird vollwertiges, gesundes Blut geschaffen. Die Endprodukte des Stoffwechsels, die harn- und gallensauren Salze, deren Verbleiben und Anhäufen im Blute zur Gicht, zu Gries- und Steinbildung Veranlassung gibt, werden reichlich ausgeschieden. Es sind bei diesen Krankheiten durch Buttermilchskuren und richtige Diät sehr gute Erfolge beobachtet worden; ebenso bei Störungen im Verdauungsapparat und deren Folgeerscheinungen, Verstopfungen, chronischen Magen-Darmkrankheiten und Hämorrhoidalleiden.

Mitteilungen.

Analysen von Handelskaseinen. Von M. Dornic und M. Daire. (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1909, S. 328.) Das Kasein hat in letzter Zeit eine große Wichtigkeit für zahlreiche Industrien erlangt, z. B. für die Herstellung von Galalith, die Imitation von Elfenbein, Bernstein, Schildpatt usw., das Glätten von Luxuspapieren, die Herstellung von Klebstoffen, Schlichtemitteln, Farben usw. und es wird in Zukunft eine große Bedeutung für die Ernährung erlangen. Je nach der Herstellung mit Lab und mit Säure und der Gründlichkeit des Auswaschens und Trocknens zeigen die Handelspräparate verschiedene Zusammensetzung und Eigenschaften, die sie für die eine und die andere Industrie mehr oder weniger geeignet erscheinen lassen. Von Wichtigkeit sind besonders der Wasser-, Fett- und Aschengehalt. Wegen der großen Hygroskopizität des Kaseins ist eine sorgfältige Probenahme erforderlich, die die äußeren und inneren Partien gleichmäßig berücksichtigt. Für die Wasserbestimmung müssen größere Körner sorgfältig zerkleinert werden; dann genügt ein 5 stündiges Trocknen bei 100—102 Grad. Dabei ist nicht zu empfehlen, das Kasein in ein impalpables Pulver zu verwandeln, da auch dieses das Wasser hartnäckig festhält; Körner von Stecknadelkopfgröße sind am besten geeignet für die Wasserbestimmung. Das ausgefällte Kasein schließt das Fett fest ein, daher hat die Kaseinfabrikation ein ebenso großes Interesse an der möglichst vollkommenen Entrahmung wie die Butterei. Das Fett kann mit einem der gewöhnlichen Lösungsmittel (Äther, Petroläther) nicht extrahiert werden; gute Resultate bei der Bestimmung erhielten die Verf. mit der Schmidt-Bondzynskischen Methode. Die Asche wurde durch vorsichtiges Erhitzen von 3 G. in der Platinschale bei Kirschrotglut bestimmt, der Milchzucker, die Acidität, Salzsäure und Schwefelsäure, die zuweilen zum Ausfällen verwendet werden, nach den üblichen Methoden, das Eiweiß nach Kjeldahl. Freie Milchsäure wird am besten nach Uffelmann bestimmt: 10 cc 4-prozentiger Phenollösung 20 cc Wasser 1 Tropfen Eisenchlorid werden mit einer Aufschwemmung des Kaseins versetzt. Freie Milchsäure bewirkt wie alle organischen Säuren einen Farbenumschlag in Gelb; freie Mineralsäuren bewirken Entfärbung. Die Verf. fanden in verschiedenen Handelskaseinen:

	Wasser %	Fett %	Asche %
Labkasein . . .	8.76—12.02	1.0 —3.4	5.4 —7.76
Säurekasein . .	6.46—10.12	1.25—4.2	2.20—2.91
Kasein aus Emmenthaler-Molke . . .	8.86	19.6	2.73.

S.

Die Zusammensetzung des Rahms. Von R. R. Tatlock und R. T. Thomson (Analyst 1910, 5). Schon vor Jahren hatten die Verf. konstatiert, daß das Rahmserum einen etwas höheren Gehalt an Trockensubstanz besitzt als das Serum der Milch, aus der er hergestellt ist. Da es sich bei diesen Untersuchungen um Rahm handelte, der durch Aufrahmen und Abschöpfen gewonnen war, so ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß der höhere Gehalt an fettfreier Trockensubstanz auf die Verdunstung einer geringen Menge Wasser zurückzuführen ist. Die Versuche wurden daher mit Zentrifugenrahm wiederholt und zwar mit demselben Ergebnis. Während das Serum der Vollmilch 9.38 Proz. Trockensubstanz enthielt, stieg dieser Gehalt bei Rahm mit verschiedenem Fettgehalt in folgender Weise:

Fettgehalt des Rahms %	12.75	17.73	27.01	32.28	39.86	56.44
Gehalt des Serums an Trockensubstanz . %	9.49	9.44	9.46	9.48	9.56	9.52

Der Einfluß der Wasserverdunstung kann hier nicht in Frage kommen, wohl aber kann die Allensche Hypothese zutreffen, daß minimale Kaseinpartikeln, wie man sie bei genauer mikroskopischer Prüfung in der Milch wahrnimmt, durch das aufsteigende Fett mit in den Rahm gerissen werden und die Menge der fettfreien Trockensubstanz vermehren. Verfasser fanden nun aber die gleiche Erscheinung in der Milch einer Kuh, die sie durch gebrochenes Melken in mehreren Teilen mit verschiedenem Fettgehalt gewonnen hatten.

Fettgehalt der Milch %	Trockensubstanzgehalt des Serums.
1.56	8.96
3.79	8.95
8.85	9.00

Und ferner wurde in einer größeren Anzahl von Proben Handelsrahm gefunden, daß mit dem Fettgehalt der Trockensubstanzgehalt des Serums steigt. S.

Literatur.*)

Das Molkereiwesen in Dänemark. Nach einer Studienreise unter Benutzung dänischer Statistik u. dgl. dargestellt von Molkerei-Instruktor C. Schwarz-Bonn. Mit Abbildungen. Bonn 1909, Verlag der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Preis 75 Pfennig.

Der anerkannte Hochstand der dänischen Viehhaltung und Milchwirtschaft, wie namentlich die beispiellos schnelle und erfolgreiche Entwicklung des dänischen Molkereiwesens veranlaßten den Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, den Molkereiinstruktor Schwarz im Herbst 1908 zu einer längeren Studienreise nach Dänemark zu entsenden. Die wertvollen Beobachtungen und Erfahrungen des Molkerei-Instruktors sind nun in einem längeren Berichte niedergelegt, der soeben von der Landwirtschaftskammer als eine Veröffentlichung derselben herausgegeben ist. Der Bericht enthält eine umfassende und übersichtliche Darstellung von der Entwicklung und den Betriebsverhältnissen der dänischen Molkereien, wie von deren Betriebseinrichtungen und Betriebsergebnissen, an welche sich zutreffende Vergleiche mit dem deutschen Molkereiwesen anschließen.

Die von Sachkunde und praktischem Blick getragenen Schilderungen des Berichterstatters verdienen umsomehr die weitgehendste Beachtung und Beherzigung in allen land- und wirtschaftlichen Kreisen Deutschlands, als zweifellos die dänischen Molkereierzeugnisse auch auf dem deutschen Markte immer mehr an Boden gewinnen und in einem noch stärkeren Wettbewerb mit den heimischen Produkten treten werden, wenn die Absatzverhältnisse nach England für die dänischen Molkereien sich einmal ändern und ungünstiger gestalten sollten.

Der Preis von 75 ₰ für die durch Tabellen und Abbildungen wirkungsvoll ausgestattete Schrift ist so billig gehalten, daß die Anschaffung Jedem ermöglicht ist, der an Land- und Milchwirtschaft Interesse hat.

Rundschau.

Neu und beachtenswert. Als „neu und beachtenswert" wurde von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft der Diabolo-Separator von Bever & Voigt in Düsseldorf anerkannt.

Unglücksfall in einer Molkerei. In der Molkerei in Fallersleben ist ein Molkereigehülfe beim Schmieren der Transmission abgestürzt und hat sich schwere Verletzungen zugezogen, die seine Überführung in das Krankenhaus zu Braunschweig erforderlich machten.

Konkursverfahren. Über das Vermögen der Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. in Ludweiler ist am 24. Februar der Konkurs eröffnet worden.

Ein ungetreuer Molkereiverwalter. Wegen Unterschlagung hatte sich am 28. Februar vor der Dortmunder Strafkammer der frühere Verwalter der Molkereigenossenschaft Ostönnen, Georg Stöckeler, zu verantworten. St., der 10 Jahre bei der Molkerei tätig war, erhielt in den ersten drei Jahren ein Gehalt von 1500 ℳ und später ein solches von 2000 ℳ bei freier Wohnung und Heizung; außerdem bekam er für seine Familie Butter und Milch umsonst geliefert. Trotzdem schädigte er nach und nach die Genossenschaft um 13 000 ℳ. Um seine Unterschlagungen zu vertuschen, trug e[r] für gelieferte Milch und Butter größere Summen in die Bücher ein. Di[e] Genossenschaft wurde jedoch dadurch einigermaßen dadurch entschädigt, da[ß] sie die vom Angeklagten gestellte Kaution in Höhe von 3000 ℳ einbehiel[t.] Außerdem übergab St. der Genossenschaft eine Lebensversicherungspolize i[n] Höhe von 2900 ℳ und stellte auch seine überflüssigen Möbel zur Verfügung, aus deren Verkauf die Genossenschaft noch 250 ℳ erzielte. Der Angeklag[te] legte ein reumütiges Geständnis ab und erklärte unter Tränen, in N[ot] gehandelt zu haben. Das Gericht verurteilte ihn wegen Untreue zu ein[er] Gefängnisstrafe von 5 Monaten.

Ausland.

Die Marktlage in der Milch- und Käseindustrie in der Schweiz. Unt[er] dieser Überschrift veröffentlicht der Verein Schweiz. Käsehändler in d[er] Schweiz. Milchzeitung folgende Ausführungen: „Der Handel um die Frü[h]jahrsmilchen hat nun eine Wendung genommen, welche zu berechtigte[m] Aufsehen mahnt. Es werden Preise mit 1—2 Rp. per Liter Aufschlag gege[n]über den im Herbst gehandelten Milchpreisen bezahlt und die nervöse Ha[st] vieler Milchkäufer, zu solch hohen Preisen sich Milchen zu sichern, läßt e[r]kennen, daß die Käufer offenbar über die Geschäftslage nicht genügen[d] aufgeklärt sind. Ein Milchaufschlag, wie er neuerdings bezahlt wird u[nd] der für das nächste Jahr einen neuen erheblichen Aufschlag der Käseprei[se] bedingt (wenn der Käser nicht mit Verlust arbeiten will), ist absolut nic[ht] gerechtfertigt und steht im Widerspruch zu der gegenwärtigen Geschäft[s]lage. Diese übertrieben hohen Milchpreise entspringen einerseits dem u[n]sinnigen Konkurrenztreiben zwischen den Milchkäufern, welche sich die M[il]chen gegenseitig abjagen, und anderseits den hochgespannten Forderung[en] der Käsereigenossenschaften, welche, verleitet durch die stets günstigen B[e]richte, die von gewisser Seite über den Weltmarkt und den Käsehandel ve[r]breitet werden, ebenfalls zu einer ganz irrigen Beurteilung der Verhältni[sse] gekommen sind. Wir haben im Sommer 1909 eine erhebliche Mehrpr[o]duktion gehabt, der aber in neuer 1909er Sommerware kein nennenswert[er] Mehrexport gegenübersteht. Denn wenn auch Amerika bedeutend mehr b[e]zog, so sind dagegen die meisten andern Länder mit ihren Bezügen im Rü[ck]stand geblieben oder zeigen nur unerhebliche Zunahmen. Was das qua[n]titativ so bedeutende Amerikanergeschäft anbetrifft, so wurden wir kürzl[ich] in der „Schweiz. Milchzeitung" darüber belehrt, und wir können dies h[ier] nur bestätigen, daß dort die Preise so gedrückte sind, daß bei den teur[en] Einkaufspreisen vielfach nicht einmal mehr die allgemeinen Geschäftsu[n]kosten gedeckt werden können. Von einem wirklichen Gewinn kann a[...]

*) Alle an dieser Stelle besprochenen Bücher liefert auch die Expediti[on] dieser Zeitung.

hier gar nicht gesprochen werden. In Frankreich ist ein derartiger Rückschlag in den Preisen eingetreten, daß an den Hauptkonsumplätzen auf feinster Primissima nichts mehr zu holen und die dort massenhaft lagernde Ausschußware unverkäuflich geworden ist, da sie bei der hohen Preislage mit der einheimischen Ware nicht mehr konkurrieren kann. In Italien ist seit Oktober die Lage auch eine ganz veränderte. Die Preise sind — ganz besonders für Sekundaqualitäten — stark gewichen. Die dortigen Milchen werden nun schon seit bald drei Monaten mit Abschlag gehandelt und man sieht noch einer weiteren Baisse entgegen. In der Schweiz hat der Konsum ebenfalls stark abgenommen, denn der Käse ist trotz der viel gerühmten „vermehrten Kaufkraft" (die während der nun bereits drei Jahre andauernden schweren Geschäftskrise wohl kaum zugenommen haben wird) dem Publikum in weiten Kreisen eben doch zu teuer geworden. Zudem macht die im ganzen recht gering ausgefallene Qualität den Artikel weder beliebt, noch ist sie dem Konsum förderlich. So sieht die Situation tatsächlich aus, gestützt auf welche nun neuerdings ein Milchaufschlag und teure Preise für die Winterkäse verlangt werden. Wir sehen uns deshalb veranlaßt, alle Interessierten vor einem künstlichen Preistreiben, gegen das die gesamte Geschäftslage spricht, und das nur schlechte Früchte zeitigen muß, allen Ernstes zu warnen. Den Milchproduzenten geben wir zu bedenken, daß der augenblickliche Gewinn aus hohen Milchpreisen sich bitter rächen wird. Denn unter dem Schutze unserer nun so hoch geschraubten Preise erstarkt die ausländische Milchwirtschaft und verdrängt uns immer mehr, namentlich in Deutschland und Frankreich, wo sie noch einer gewaltigen Ausdehnung fähig ist. In einigen Jahren können auch hier die Produktions- und Absatzverhältnisse ganz verschoben sein, gleichwie in Italien, wo unser Absatz von 87 000 q auf 25 000 q zurückging, als Folge des dortigen milchwirtschaftlichen Aufschwunges, der in den 80 er bis 90 er Jahren unter dem Schutze eines höheren Zolls und eines 10—15 prozentigen Goldagios sich frei entfalten konnte. Die Milchkäufer möchten wir in ihrem eigenen Interesse vor solch hohen Milchpreisen warnen und ihnen in Erinnerung rufen, wie wenig lange es her ist, daß 90 fränkige Käse mit 50 Fr. liquidiert werden mußten. Bei der namentlich in Frankreich, Italien und in der Schweiz wirklich eingetretenen Depression, welche die Verkaufspreise und den Konsum schwer trifft, könnte ein eventueller Rückgang in der Winterproduktion nur von gutem sein und wäre durchaus keine Veranlassung zu einem Preisaufschlag gegenüber dem letzten Jahr, wie er jetzt für die Winterkäse befürwortet wird. Dieser Minderproduktion kommt übrigens bei weitem nicht diejenige Bedeutung zu, welche ihr anfänglich beigemessen wurde. In vielen Käsereien ist seit Neujahr die Milchablieferung sogar größer als letztes Jahr und ein Ausfall wird mehr als nur ausgeglichen durch die größeren Lager in Sommerware und den zurückgehenden Konsum."

Sprechsaal.

Dampfheizung in Molkerei- und Wohnräumen. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 16.)

I.

In meiner langjährigen Praxis habe ich öfters Dampfheizung in Molkerei- und Wohnräumen angetroffen, doch fast nur in solchen Molkereien, die sehr billiges Brennmaterial zur Verfügung hatten, wie Braunkohle; auch wurden Briketts dazwischen gebrannt. Die Braunkohle erfordert aber einen Kessel mit Treppenrost-Verfeuerung, es gibt dabei viel Schmutz und Staub, und es ist eine solche Anlage nicht zu empfehlen.

Die Heizung der betreffenden Räume war eine vorzügliche, d. h., wenn das Feuer gut in Ordnung gehalten und zur Nacht so reichlich versorgt war, daß der Druck nicht unter 1 Atm. ging. Geschah dieses doch, so entstanden die sogen. Wasserschläge in der ganzen Dampfleitung, so daß wir den Dampf auf dem Kessel abstellen und im kalten Zimmer sitzen mußten. Bei Steinkohlenheizung mußten wir, besonders wenn es kalt war, den ganzen Tag ein langsames Feuer unterhalten oder es mußte am Nachmittag frisch angeheizt werden. Im großen ganzen bin ich für Dampfheizung nicht sehr eingenommen; die Luft in solchen Räumen ist immer trocken und verursacht Unbehagen. Abzuhelfen ist dem teilweise durch Aufstellen von Schalen mit Wasser. Dann kommen auch häufig Reparaturen und Undichtigkeiten an den Verschraubungen usw. vor. Im Betriebe sind letztere nicht so schädlich, in den Wohnräumen leiden jedoch die Tapeten, Möbel u. dergl. sehr darunter, auch bei nur ganz winzigen Undichtigkeiten, welche man oft gar nicht bemerkt und die sich zuweilen nur unter großen Schwierigkeiten beseitigen lassen. Sollten Sie aus irgend welchen Gründen die Heizung mit Kohlen in Kachel- oder eisernen Öfen nicht anwenden wollen, so möchte ich Ihnen die Warmwasserheizung empfehlen, bei welcher die beschriebenen Übelstände wegfallen.

P. St. in F. (131

II.

Im hiesigen Betriebe befindet sich eine Dampfheizungsanlage für Molkerei- und Wohnräume seit mehreren Jahren im Gebrauch und wir sind mit derselben sehr zufrieden. Die geringen Mehrkosten stehen zu den großen Vorteilen und Bequemlichkeiten in gar keinem Verhältnis. Wir heizen den Kessel nach Beendigung des Betriebes (mittags) nicht mehr, hören aber mit 6—7 Atm. Druck auf und speisen den Kessel ziemlich voll, da wir sonst am anderen Morgen nicht genügend Wasser haben. Da Sie sich einen neuen Kessel anschaffen wollen, dürfte es sich empfehlen, denselben etwas größer zu wählen als wie dringend notwendig ist, da derselbe besser Dampf hält. Wie teuer sich eine solche Anlage stellt, richtet sich ganz nach der Anzahl und Größe der Öfen. Vielleicht 200—400 Mk. H. B. in D. (132

III.

Die Vorzüge einer Dampfheizung bestehen in der Hauptsache darin, daß alle Räume jederzeit schnell erwärmt werden können und jede Rauch- und Staubentwicklung vermieden wird. In der Molkerei E. ist seit ca. 6 Jahren eine Dampfheizung im Betrieb, die von der Firma R. Bönig, Hamburg angelegt wurde. Dort werden 4 Molkereiräume und 7 Zimmer geheizt und reicht der Dampf, wenn der 15 qm Heizfläche große Kessel bei Schluß des Betriebes noch 6 Atm. zeigt, vollständig bis zum Abend aus, so daß nur ein ganz geringer Mehrverbrauch an Feuerungsmaterial erforderlich ist.

M. i. A. (133

IV.

Dampfheizung in Molkereien halten wir für ganz zweckmäßig. Wir heizen unsere Butterei- und Milchuntersuchungsräume mit direktem Dampf, wobei ein Nachheizen des Dampfkessels nicht erforderlich ist. Denn so viel Dampf, wie dazu notwendig ist, bleibt immer noch nach der Betriebszeit im Kessel zurück. Wir benutzen Rippenheizkörper, zweckmäßiger aber sind Dampföfen mit Kieselsteinfüllung, da dieselben länger warm bleiben.

So zweckmäßig die Dampfheizung für die Betriebsräume ist, so unzweckmäßig ist sie für Wohnräume. Wir haben sehr schlechte Erfahrungen damit gemacht. In unserer Wohnung wurden 6 Zimmer mit Rippenheizkörpern für direkten Dampf versehen, während in einem Zimmer probeweise ein weißer Fliesenofen aufgestellt wurde. Wir haben nun festgestellt, daß sich die Dampfheizung doppelt so teuer stellt wie die Ofenfeuerung. Auch herrschte in den mit Dampfheizung versehenen Zimmern stets eine stickige (!) Luft. Wir haben deshalb sämtliche Dampföfen entfernt und dafür Fliesenöfen mit direkter Kohlenfeuerung aufgestellt. Ein solcher Ofen kostet 90—100 Mk., während sich eine komplette Dampfheizung pro Zimmer auf 125—150 Mk. stellt. Wir müssen von der Einführung der Dampfheizung für die Wohnräume entschieden abraten.

P. M. in J. (134

Kartoffelflockenfabrik in Verbindung mit Molkerei. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 17.)

I.

Bereits vor einigen Jahren machte ich in dieser Zeitung darauf aufmerksam, daß eine Kartoffelflockenfabrikation sich sehr gut mit einer Molkerei verbinden ließe, namentlich, wenn es sich um eine solche ohne Käserei handelt, der Betrieb also gegen Mittag so gut wie erledigt sein kann.

Es ist dann sehr zu empfehlen, falls man die Kartoffeln billig aufkaufen kann, über genügend Raum verfügt, um diese aufzuspeichern oder einzumieten, genügend Lagerraum hat, um das Fertigprodukt hinlegen zu können, und schließlich auch geeigneten Absatz findet, sich einen Flockenapparat mit zwei Dämpfern aufzustellen, um ununterbrochen arbeiten zu können, denn während der eine Dämpfer entleert wird, werden in dem anderen die Kartoffeln gar.

Auch Lohntrocknerei ließe sich einführen und man könnte auf diese Art sich die Genossen noch enger heranziehen, indem der Vorstand einen Beschluß faßt, daß die Genossen die Lohntrocknerei wie auch die fertige Ware billiger bekommen als die übrigen Umwohner. Gewiß würde sich dann noch mancher Milchlieferant zum Anschluß an die Molkerei finden.

Hierbei möchte ich nun nicht unerwähnt lassen und erneut darauf hinweisen, daß man bei der Kartoffeltrocknung im Anschluß an eine Molkerei sich sehr billig ein hervorragendes Kraftfutter herstellen kann, indem man Magermilch auf den in den Quetschern hergestellten Kartoffelbrei fließen läßt und diese, fein in den Brei verteilt, mittrocknet. Jedermann weiß, daß das Kasein der Milch am ehesten ausgenutzt wird, je feiner verteilt es dem Verdauungsapparat angeboten wird. Dies wäre hier der Fall, und man hätte es in der Hand, ein Futter ganz nach Wunsch herzustellen, indem man entweder Quark mit Magermilch angerührt, dem Brei hinzufügt, oder nur Magermilch in verschiedenen Mengen. Aber auch der Milchzucker und die so wertvollen Milchsalze würden in einem solchen Trockenfutter eine hervorragende Rolle spielen. Jedenfalls wäre ein derartig reinlich gewonnenes Kraftfutter, das man voraussichtlich sehr gut statt Hafer futtern könnte, bedeutend wertvoller als manches ausländische Kuchenmehl, dessen Ursprung denn doch in ein gewisses Dunkel gehüllt ist. So ließen sich meines Erachtens große Werte Deutschland erhalten.

Auch alles minderwertige Getreide, das kaum noch vom Geflügel aufgenommen wird, ließe sich dazu verwerten, indem man dieses geeignet vermalzt und ebenfalls dem Kartoffelbrei vor der Trocknung zufügt. So aufgeschlossen werden die noch in ihm enthaltenen Werte voll zur Geltung kommen.

Gern stehe ich zur weiteren Auskunft zur Verfügung und wolle man evtl. Anfragen an die Schriftleitung dieser Zeitung richten. Dr. Fr. (146

II.

In Nr. 10, Jahrgang 1908 dieser Zeitung, habe ich eingehend diese Frage beantwortet. Was damals maßgebend war, gilt auch heute noch. Nur insofern ist der Kartoffeltrocknungsbetrieb rentabler geworden, daß die Preise des fertigen Produktes in den letzten Jahren ganz bedeutend gestiegen sind. Eine Anlage nach Paucsch (Kartoffelflocken) mit einer Leistung von 100 Ztr. in 12 Stunden als Nebenbetrieb einer Molkerei kostet 15—16 000 Mark. Verarbeiten Sie dagegen in 24 Stunden 100 Ztr. Kartoffeln, so kommen Sie mit 10 000 Mk. aus. Die Herstellungskosten betragen pro Ztr. Rohkartoffeln 45—55 ₰ oder pro Ztr. Trockenkartoffeln 1,80—2,20 Mk., je nach den wirtschaftlichen Verhältnissen, wie Kohlenpreise, Arbeitslohn (2 Mann) usw.

Neuerdings ist ein neues Kartoffeltrocknungsverfahren „Papka" in den Fachzeitschriften besprochen worden, das neben der Herstellung von einer körnigen Trockenkartoffelmasse, ähnlich den Kartoffelflocken, die Gewinnung von Eiweis bezweckt. Die Trocknungskosten sind zu 23½ ₰ angegeben, die jedoch einer Nachprüfung bedürfen. Die Anlagekosten sind wegen der peinlich komplizierten Einrichtung bedeutend höher, und fragt es sich, ob sich das Verfahren überhaupt als Nebenbetrieb einer Molkerei eignet, wo es auf möglichste Einfachheit ankommt, um auch die vorhandenen Arbeitskräfte genügend ausnützen zu können. Nur bei einem größeren Betriebe, wo der Betriebsleiter guter Maschinenkenner ist, kommt dies Verfahren in Betracht. Eingehende Raterteilung erhalten Sie von der Maschinenabteilung der Verkaufsstelle des Bundes der Landwirte, G. m. b. H. Berlin, SW. Dessauerstr. 7. Engel, Düsseldorf.

III.

Kartoffelflocken sind ein anerkannt vorzügliches Futtermittel für fast alle Viehgattungen, machen den Landwirt unabhängiger von ausländischen Futterartikeln und bewahren ihn vor Lagerungsverlusten.

Wenn Sie Ihrer Molkerei eine Kartoffelflockenfabrik angliedern wollen, die nur drei Monate des Jahres in Betrieb ist und täglich 100, in der Kompagne also 9000 Ztr., verarbeiten soll, so muß die Rentabilität sehr in Frage gestellt werden wegen der verhältnismäßig hohen Unkosten, die mit einer so kleinen Anlage verbunden sind. Die Betriebskosten (einschl. Zinsen und Amortisation) für die Verarbeitung von 1 Ztr. Rohkartoffeln betrugen nach einer Anfrage des Reichsverbandes deutscher landw. Genossenschaften in Darmstadt (s. Nr. 13 Jahrg. 1909 d. Genossenschaftspresse) 53—85, durchschnittlich 65 Pfg. Die großen Schwankungen erklären sich durch die Verschiedenheit der Anlagekosten, Betriebsdauer und des Kartoffelquantums etc.

Rechnet man zu 1 Ztr. Trockenprodukt (Flocken) 4 Ztr. Rohkartoffeln und nimmt man den Preis der letzteren mit 1,50 Mk. und die Betriebskosten mit 65 Pfg. an, so ergibt sich ein Selbstkostenpreis von $4 \times 1{,}50 + 4 \times 0{,}65 =$ 8,60 Mk. für ein Ztr. Flocken. da nun die Verkaufspreise der letzteren zwischen 7,50 und 10,— Mk. liegen, kann die Rentabilität einer Kartoffeltrocknungsanlage nur vorausgesetzt werden:

1. Wenn eine Kartoffel mit hohem Stärkegehalt zur Verfügung steht, wovon dann weniger als 4 Ztr. zu 1 Ztr. Trockengut erforderlich sind.
2. In Gegenden, wo die Kartoffelpreise relativ niedrig sind.
3. Wenn es möglich ist, die Betriebskosten auf das äußerste zu beschränken. Hierzu gehört u. a. eine selbständige Anlage mit Tag- und Nachtbetrieb, in der in 5—6 Monaten ca. 50 000 Ztr. Kartoffeln verarbeitet werden können.

Als Nebenbetriebe sind Kartoffeltrocknungsanlagen zumeist mit Stärkefabriken und Brennereien verbunden. Ob es empfehlenswert ist, solche Anlagen der Molkerei anzugliedern, darüber kann ein endgiltiges Urteil wohl noch nicht abgegeben werden, da die nötigen Erfahrungen fehlen. Mir ist von der Firma Pausch u. Co., Landsberg a. W. nur die Molkerei Gromtschen b. Thorn namhaft gemacht worden, die ihren Betrieb durch eine Kartoffelflockenfabrk erweitert hat. In den meisten Molkereien würde wohl für ein größeres Kartoffelquantum der vorhandene Dampfkessel nicht ausreichen, während des Molkereibetriebes müßte die Anlage ruhen und könnte mithin täglich nur 18 Std. arbeiten. Bei einer Arbeitsschicht von 9 Std. kann wiederum das Personal nicht voll ausgenützt werden. Vor allen Dingen ist aber zu prüfen, ob genügend Wasser vorhanden ist, denn das Kühlwasser würde bei weitem nicht genügen

Gehen Sie an die Ausführung eines solchen Projektes erst, wenn sämtliche Vorbedingungen gewissenhaft erfüllt sind:

„Erst wohl erwogen und gut bedacht, dann aber frisch ans Werk gemacht."

Kuckuk, Groß-Tinz.

Anstrich von Holzdecken. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 18.)

I,

Der Ölfarbenanstrich auf Ihrer Holzdecke wird sich nie halten, da die Decke voll Feuchtigkeit ist und letztere immer wieder durch graue Flecke zum Vorschein kommen wird, auch wenn Sie die beste Ölfarbe verwenden werden. Wenn Sie ein dauernd gutes Aussehen der Decke haben wollen, empfehle ich Ihnen, die Holzdecke mit einer Zinkblechbekleidung zu versehen und dann nach Verlöten der Nähte das Blech mit einer guten Öl- resp. Lackfarbe zu streichen. Es ist dies ja eine erhöhte Ausgabe, aber Sie werden den Vorteil davon haben, daß die Decke immer sauber aussieht. Als Bezugsquelle für eine geeignete Farbe empfehle ich Ihnen die Firma Rosenzweig & Baumann, Cassel.

St. in O. (150

II.

Sie sollten zunächst versuchen, durch eine zweckmäßig angelegte Ventilation der Feuchtigkeit Abzug zu verschaffen. Als Anstrich für Holzdecken hat sich die sog. amerikanische Milchfarbe gut bewährt. Dieselbe wird wie folgt bereitet: In 4½ Liter Magermilch (noch besser ist Vollmilch, da sie fetthaltiger ist und demzufolge den Zement besser hält) verrührt man 3 Pfund Zement und fügt soviel venezianisches Rot (auch Engelrot genannt) hinzu, bis man einen angenehmen Farbenton bekommt. Es darf aber nicht mehr davon angerührt werden, als an einem Tage verbraucht wird. Da der schwere Zement leicht zu Boden sinkt, muß die Farbe häufig umgerührt und darf die Arbeit nur zuverlässigen Leuten anvertraut werden.

J. K. in S. (151

Kühlung der Molkereiprodukte bei Eismangel. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 18.)

I.

Auf einer meiner früheren Stellungen hatten wir im Winter 1906 den Keller nur dreiviertel voll mit losem, sehr nassem Eis bekommen. Im März wurden dann die durch Schmelzen des Eises entstandenen Lücken an den Seiten vollständig mit Sägemehl ausgefüllt und ebenfalls oben eine ca. 20 Ztm. starke Schicht desselben Materials aufgebracht. Der Erfolg war gut zu nennen; wir hatten bis in den Herbst hinein genügend Eis.

Zur Aufbewahrung der ausgepfundeten Butter eignet sich ganz vorzüglich eine in der Mauer des Eiskellers angebrachte Nische. Hier hinein kommt ein genau passender Rahmen, welcher in der oberen Hälfte mit einer Anzahl Leisten zum Auflegen der Butterbretter versehen ist. Die Hinterwand darf höchstens 1 Stein stark sein. Daß der Schrank mit einer gut schließenden Tür versehen sein muß, braucht wohl nicht erst erwähnt zu werden. Die untere Hälfte des Raumes dient zur Aufbewahrung der Verkaufsmilch und Sahne. Die Wirkung ist überraschend und läßt erst dann nach, wenn der letzte Rest Eis aus dem Keller geholt worden ist. Selbstverständlich ist die Tür soviel wie irgend möglich zuzuhalten.

Auch die Aufstellung einer Eiskiste ist sehr empfehlenswert. Dieselbe braucht je nach Größe nur alle 4—5 Tage aus dem Keller gefüllt zu werden, und bleibt dieser an den übrigen Tagen fest verschlossen. Von 50—60 Eimer voll Eis, welche in eine derartige Kiste gebracht werden, gehen in der Zeit von 4—5 Tagen etwa 8—10 Eimer durch Schmelzen verloren.

So gibt es zwar verschiedene Mittel, den Eisverbrauch möglichst einzuschränken, immerhin bleibt dann aber die Hauptsache, daß genügend kaltes Wasser billig zur Verfügung steht. Mit einer gut eingerichteten maschinellen Kühlanlage können freilich alle diese Maßnahmen nicht konkurrieren.

Hoffen wir, daß die Zeit nicht mehr fern ist, wo jede Molkerei, auch die kleineren, eine derartige Anlage besitzt.

G. Br. in M. (147

II.

Ohne Zweifel werden bei den heurigen Eisverhältnissen den Molkereien, welche sich die Vorteile der maschinellen Kühlung noch nicht nutzbar gemacht haben, bedeutende Schwierigkeit bei der Kühlhaltung ihrer Produkte entstehen. Diese Sorge wird zum weitaus größten Teil auf den Schultern des Betriebsleiters ruhen und mehr als je wird die Aufstellung einer Kältemaschine in Erwägung gezogen. In der Frage sind nähere Angaben, wie Sie die Kälte verwenden wollen, nicht angegeben; demgemäß kann eine Antwort auch nur im allgemeinen Sinne erteilt werden.

Nach meiner Meinung ist der Kälteverbrauch bei einer bestimmten Verarbeitung gegeben. Eine Einschränkung in dieser Hinsicht wird natürlich von großem Einfluß auf die Güte der Produkte sein. Es gibt wohl Verfahren mittelst sogen. Kältemischungen tiefe Kältegrade zu erzielen; diese sind aber zu kostspielig, um zu Ihrem Zwecke angewandt zu werden. Wenn genügend und möglichst kaltes Wasser zur Verfügung steht, läßt sich wohl eine Ersparnis an Eis herbeiführen, eine tiefere Kühlung ist aber aus naheliegenden Gründen ausgeschlossen. Erlauben es die Transportverhältnisse, so müssen Sie schon skandinavisches Eis kaufen, oder wenn eine Eisfabrik oder eine Brauerei in der Nähe ist, von dieser künstliches Eis entnehmen.

Was in Ihrer Frage damit gemeint ist, künstlich Eis herzustellen, ist nicht recht verständlich. Mittelst Kältemischungen ist dies aus bereits genannten Gründen höchst unrentabel. Abgesehen von der Eisbildung auf Eisgalgen, mittelst Hilfe von Streudüsen, welche das Wasser fein verteilen, ist eine Herstellung von Eis, ohne Hülfe einer maschinellen Anlage ebensowenig möglich, wie das Perpetumn mobile (das aber immer noch ab und zu mal erfunden wird).

Jedenfalls wird man gut tun, die diesjährigen Eisverhältnisse als heilsame Lehre zu betrachten, denn es ist gar nicht ausgeschlossen, daß eine ganze Reihe von Jahren diese abnormen Verhältnisse zeigen, denen man auf wirksame Weise nur durch Aufstellung einer Kühlmaschine begegnen kann.

Alb. Fischer.

III.

Der für kommenden Sommer zu erwartende Eismangel wird sich gewiß recht unangenehm bemerkbar machen, weshalb die Anregung dieser Frage im Sprechsaal sehr zu begrüßen ist.

Da der größte Teil der speziell für Milchverkauf eingerichteten Molkereien mit Eis- bezw. Kühlanlage versehen sein dürfte, so kommen hier wohl hauptsächlich kleinstädtische und ländliche Betriebe in Betracht, die sich im Notfalle mal ohne Eis behelfen, was allerdings nur möglich ist, wenn genügend gutes, recht kaltes Wasser und recht kühle Kellerräume vorhanden sind. Seit 4½ Jahren leite ich einen beschränkten ländl. Betrieb und sei es mir gestattet, die hiesige Arbeitsweise zu schildern, wobei ich vorweg bemerken möchte, daß ein Eiskeller nicht vorhanden ist, weil die Molkerei in bereits vorhandenen Räumen untergebracht wurde.

Die Sahne, die das ganze Jahr hindurch pasteurisiert wird, wird mittels runden Berieselungskühlers, der mit Rücksicht auf den fehlenden Eiskeller reichlich groß angeschafft wurde, möglichst tief gekühlt, danach in einem Bergedorfer Rahmkippbassin weiter behandelt. An warmen Tagen wird das Wasser vom Außenbassin vollständig des abends abgelassen, frisches aufgepumpt, die Sahne längere Zeit durchgerührt, alsdann lasse ich den Wasserhahn etwas offen, sodaß über Nacht alles Wasser aus dem Kaltwasserbassin die Sahne umspülen muß, wodurch die Sahne früh zum Buttern niemals zu warm ist. Ist die Sahne infolge einer Unaufmerksamkeit doch einmal zu warm, so bleibt allerdings nichts übrig, als dies durch einen größeren Wasserzusatz beim Buttern wieder auszugleichen. Der Wassergehalt der Buttermilch spielt hier keine große Rolle, da die Genossen dieselbe größtenteils verfüttern. Wenn die Butter nun noch einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt, geknetet, gesalze nund nach dem Keller gebracht wird, so ist sie am anderen Morgen immer recht schön fest und kann weiter ausgeknetet und geformt werden. Wir schicken fast die gesamte Produktion geformt per Wagen in die 9 Kilom. entfernte Stadt und haben von Seiten unserer Abnehmer nur selten eine Klage gehört, daß die Butter zu weich wäre. Erforderniß ist nur, daß der Wagen recht zeitig vor dem Einsetzen der Wärme in der Stadt eintrifft.

Molkereien, die wohl genügend kühles Wasser, aber keinen kühlen Keller haben, werden sich auf andere Weise helfen müssen. So arbeitete ich früher als Gehülfe in einer Molkerei, die die Butter in einem doppelwandigen Bassin — stark verzinntes Kupfer — aufbewahrte, so daß die Butter direkt vom Wasser umspült wurde. Hierdurch wurde die Butter bis zum nächsten Tage sehr hart; aber diese Aufbewahrungsart ist doch wohl eher alles andere als ideal, selbst dann, wenn das Bassin mit Pergamentpapier ausgelegt wird.

Andere Molkereien behelfen sich, indem sie die Butter — frische sowohl als geformte — im Butterkeller auf Brettern direkt auf dem Fußboden lagern. Es gibt auch Kühlschränke für Kaltwasserkühlung, die im Innern ein Rohrsystem enthalten, durch welches zur Kühlung kaltes Wasser geleitet wird; ob unsere bekannten Molkereimaschinenfabriken diese Schränke anfertigen, ist mir nicht bekannt.

Wegen der Rahmkühlung empfiehlt es sich, den Rahm recht dick zu entnehmen, weil dadurch die Menge des zu kühlenden Rahmes geringer wird; ferner gleitet der Rahm infolge der größeren Zähflüssigkeit langsamer über den Kühler, was eine größere Ausnutzung der Kühlfähigkeit des Wassers zur Folge hat.

Um die Temperatur in den Rahm- und Butterstuben nach Möglichkeit niedrig zu halten, empfehle ich die Anbringung von Fensterladen, welche aus kleinen Holzstäben bestehen, die sich vom Innern aus auf- und zuklappen lassen. Läßt man dann nachts die Fenster offen, so zieht die frische Nachtluft durch die Fensterladen ins Innere und kühlt die Räume gehörig aus. Die Lage (ob Sonnenseite usw.) spielt bei der Raumtemperatur natürlich auch eine große Rolle, ebenso andere örtliche Verhältnisse. So steht z. B. bei uns vor den Fenstern der Butterstube eine große, alte Linde, die schönen Schatten spendet, wodurch die Wärme auch etwas abgehalten wird.

Immerhin wird das bloße Arbeiten mit Wasser im Allgemeinen m. E. nur für kleinere Betrieb vorteilhaft sein. Größere Molkereien werden gut tun, sich eine Eis- oder Kühlanlage zuzulegen, damit sie von der Witterung vollständig unabhängig sind. Die durch Beschaffung einer solchen Anlage bedingte kleine Erhöhung der Betriebskosten wird sich in den meisten Fällen durch eine bessere Ausbeute wieder ausgleichen.

Bemerkt sei noch, daß wir unser Wasser einem 45 Meter tiefen Röhrenbrunnen entnehmen und daß dasselbe eine Temperatur von 8—9 Grad C. aufweist.

G. Z. (149

Briefkasten.

W. in K. Entweder Sie sind Handlungsgehülfe mit sechswöchentlicher Kündigung zum Quartalswechsel, oder Sie sind gewerblicher Gehülfe mit 14tägiger Kündigung. Da Sie als „Buchhalter für die technische Buchführung" engagiert sind, so wird wahrscheinlich das erstere zutreffen. Es kann, wenn Sie sonst noch in der Molkerei beschäftigt werden und wenn Sie Ihrem Beruf nach sonst Molkereigehülfe waren, auch letzteres der Fall sein. Sie müssen also genauere Angaben über die Art Ihrer jetzigen Stellung machen. — Wenn der Chef Sie des Abends zwei Stunden länger im Kontor festhalten will, ohne Zweck und mehr aus Schikane oder zur Strafe, so sind Sie berechtigt, das zu verweigern. Eine daraus entstehende sofortige Entlassung wäre ungesetzlich. (540

M. in H. bei B. Jedes Verbandsmitglied ist verpflichtet, auf das Verbandsorgan zu abonnieren. Ehe Sie das Abonnement aufgeben können, müssen Sie also aus dem Verbande austreten. Die Kündigungsfrist ergibt sich aus den Statuten Ihres Vereins, dem Sie angehören. Uns sind diese nicht bekannt. (510

Z. in H. Weshalb Sie 3—4 Stunden lang buttern müssen? Darüber läßt sich nach Ihren vollständig ungenügenden Angaben nichts Bestimmtes sagen. Die Butterungstemperatur von 18 Grad ist, zumal bei der jetzigen milden Witterung, viel zu hoch. Da muß die Butter ja weich werden. Versuchen Sie es mal mit 12—14 Grad. Der Fehler kann auch auf falsche Rahmsäuerung zurückzuführen sein. Es ist durchaus notwendig, daß bei allen Anfragen, welche Butterfehler betreffen, möglichst erschöpfende Angaben über die jeweilige Milch- und Rahmbehandlung gemacht werden. — Eine Meierinnenschule ist in Freystadt, Westpreußen. (437

A. F. in F. Wenn Sie mit Ihrem 12 Gr. warmem Wasser die Milch nur auf 18 Gr. herunter kühlen können, so ist das ein Beweis, daß der Kühler zu klein ist. Schaffen Sie sich also einen größeren Kühler an. Welche Größe Sie wählen müssen, können wir nicht wissen, weil Sie ja gar nicht angeben, wie groß das Milchquantum ist, welches stündlich zu kühlen ist. (435

S. M. Wir nennen Ihnen die Österreichische Molkerei-Zeitung in Wien II, Glockengasse 2. (444

A. B. D. Der zugesandte Quark enthält größere Mengen gelöstes Metall und ist zur Käsefabrikation nicht zu verwenden. Ihre andere Frage wird in einer der nächsten Nummern beantwortet werden. (440

F. in B. Über die angefragte Firma ist uns nichts bekannt. (403

S. A. Gewiß kann der Vorstand die Gehülfen wegen der Butterunterschlagung in Strafe nehmen. Die Generalversammlung braucht dieserhalb nicht befragt zu werden. Anzuraten ist aber, das Strafgeld nicht der Molkereikasse zuzuführen, sondern dasselbe für irgend einen guten Zweck zu verwenden, um den Schein der Erpressung zu vermeiden. (429

H. B. in P. Von einer öffentlichen Warnung vor der Butterfirma in L., mit der Sie in Differenzen geraten sind, müssen wir abraten. (420

G. T. Wegen Erlangung eines Patentes und Musterschutzes wenden Sie sich an einen der nachstehend benannten Patentanwälte: H. Aderhold, Berlin S.W. 13, Neuenburgerstraße 4 und Arthur Baermann, Berlin N.W. 6, Karlstraße 40.

F. G. in S. Selbstverständlich müssen Sie, ehe Sie Klage erheben, den Ihnen kontraktlich verpflichteten Milchlieferanten, welcher seine Lieferung eingestellt hat, auffordern, sofort wieder mit der Milchlieferung zu beginnen, widrigenfalls Sie ihn für den Schaden haftbar machen würden. (427

A. H. in L. Um neue Lieferanten heranzuziehen, wollen Sie Ihren Milchpreis auf 12 Pfennige pro Liter erhöhen. Dieser Preis ist bei einem Durchschnittsfettgehalt der Milch von 3 Prozent aber entschieden als zu hoch zu bezeichnen. Sie würden Geld zusetzen. Wir glauben auch nicht, daß Sie durch diese Preiserhöhung neue Lieferanten gewinnen würden. Denn wenn die Landwirte dort in der nahen Stadt 13 und 13½ Pfennig für ihre Milch bekommen, so werden sie dieselbe nicht nach Ihrer Molkerei liefern. — Die Milchprüfung mit dem Kremometer ist vollständig veraltet und kann diese Methode gar nicht für Sie in Betracht kommen. Wenn Sie schon einen Milchuntersuchungs-Apparat anschaffen wollen, so empfehlen wir Ihnen den Gerberschen. Die Handhabung desselben ist leicht zu erlernen. (428

O. M. in K. Über die Herstellung von Trockenmilch sind in den Nummern 49, 50 und 51 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1908, verschiedene Artikel aus unserem Leserkreise veröffentlicht, in welchen die Rentabilität der Trockenmilchfabrikation durchweg ungünstig beurteilt wird. Nähere Auskunft über die Einrichtung einer derartigen Anlage, sowie über die Kosten derselben können Sie bei Herrn C. Nikolai in Viersen, Rheinl., Königsallee, erfahren. (411

A. W. B. Hundert Kilo Milch mit einem Fettgehalt von 3,70 Proz. ergeben 4 zweizehntel Kilo Butter. Zu einem Pfund Butter sind von solcher Milch 11,9 Kilo Milch erforderlich. — Wir können uns aus Ihren etwas unklaren und unvollständigen Angaben kein genaues Urteil bilden. Der von Ihnen in Aussicht genommene Milchpreis von 3 Pfg. pro Fettprozent nebst 1½ Pfg. Aufschlag (?) pro Liter erscheint uns reichlich hoch. Bei diesem Preis werden Sie Geld zusetzen müssen. (405

M. in N. Daß das Absetzen von Milch bei Ihrer 28 prozentigen Schlagsahne auf das Erhitzen der Vollmilch zurückzuführen ist, erscheint ausgeschlossen. Der Fehler dürfte eher in dem ungenügenden Fettgehalt des Rahms seinen Grund haben. Oder aber Sie kühlen denselben nicht tief genug ab. Lassen Sie den Rahm etwas dicker auslaufen, so daß er einen Fettgehalt von etwa 30 Prozent hat. Kühlen Sie ihn dann sofort auf 4—6 Gr. ab, wenn möglich noch tiefer, und lassen ihn bis zum zweiten Tage bei dieser Temperatur stehen. (404

M. in W. Wir glauben, daß unter den gegebenen Verhältnissen Tonnenversand für Sie vorzuziehen ist. Die diesjährigen Butterpreise werden allem Anschein nach hinter den vorigjährigen nicht zurückbleiben. Ihre Provision dürfte bei Tonnenversand allerdings etwas niedriger ausfallen. Das darf Sie natürlich von der Einführung desselben nicht abhalten. Machen Sie aber Ihren Vorstand auf die hierdurch herbeigeführte Schmälerung Ihres Einkommens aufmerksam. Er wird Sie dann sicher anderweitig für den Ausfall entschädigen. (412

O. A. in R. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist infolge zu hohen Anwärmens oder zu großer Labgabe lederartig zusammengezogen und daher für die Kuhkäsefabrikation absolut unbrauchbar. Br. (447

C. S. in D. Von Kopenhagener Butterfirmen nennen wir Ihnen die folgenden: Heymann u. Co., H. Klitgaard u. Co. (460

A. S. in B. Wir sind auch Ihrer Ansicht, daß der auf dem Transporte eintretende unvermeidliche Gewichtsverlust die geringe Zugabe von 2 Gr. auf 1 Pfd. in den meisten Fällen übersteigen wird. Ein Aufschlag von etwa 30 Gr. auf 9½ Pfd. dürfte nicht zu hoch erscheinen (448

Molkerei in Holland. Über den Bezugspreis von Eis aus Norwegen sind wir nicht unterrichtet. Aus dem Harz ist kein Eis zu beziehen. (465

P. B. Zwecks Anschaffung eines Pasteurisierapparates mit Unterfeuerung wenden Sie sich an den Ingenieur Otto Hildebrand in Dresden-A. oder an die Firma Zentral-Molkereibureau in Stuttgart. (418

Molkerei S. Nachdem der Zahlungsbefehl vom Amtsgericht für vollstreckbar erklärt und an Sie zurückgegeben ist, müssen Sie denselben dem zuständigen Gerichtsvollzieher übergeben und diesen um Pfändung ersuchen. (462

C. L. Die Geschäftsordnung ist für die Genossen gerade so verbindlich wie das Statut selbst. Folglich haben auch die in der Geschäftsordnung enthaltenen Strafbestimmungen für Anlieferung minderwertiger Milch usw. volle Gültigkeit. (457

M. W. K. Die Butter ist fehlerfrei. Sie verdient durchaus das Prädikat „gut“. (475

G. M. E. Als Ihr Butterabnehmer mit fälligen Zahlungen im Rückstande blieb, waren Sie berechtigt, weitere vertragsmäßige Lieferungen einstweilen bis zur Bezahlung der Rückstände einzustellen. Eine Nachlieferung der aus diesem Grunde zu wenig gelieferten Butter kann von Ihnen nicht verlangt werden, da ja Ihr Abnehmer die Unterbrechung der Lieferungen selbst verschuldet hat. (434

M. R. Bei Lieferung „franko Berlin“ ist nur die Fracht bis zu dem betr. Berliner Bahnhof zu tragen, während das Rollgeld dem Abnehmer zur Last fällt. (466

H. M. Laut Kaufvertrag ist in der Kaufsumme für die gekaufte Molkerei alles mitenthalten, „was für diesen Betrieb angeschafft ist“. Sie dürfen sich nicht nur an diesen Wortlaut halten, denn Verträge sind nach § 157 B.G.B. nach Treu und Glauben und nach der Verkehrssitte auszulegen. Danach fällt unter diese Bestimmung nur das vorhandene Inventar, Geräte, Pferd und Wagen und dgl., während die eigentlichen Verbrauchsgegenstände, wie Kohlen, Salz, Pergament, Öl usw. extra bezahlt werden müssen. Andernfalls brauchte der Verkäufer der Molkerei es ja nur so einzurichten, daß er bei der Übergabe mit allen diesen Sachen zu Ende wäre. (471

K. u. Sp. in B. — W. Wir können Ihnen zur Ausführung Ihres Planes, zur Beförderung des gekochten Futters und der Molken von der Molkerei zu dem ca. 150 Meter entfernten Schweinestalle eine Rohrleitung zu legen — womöglich noch unterirdisch — durchaus nicht raten, umsoweniger als die Leitung nicht gradlinig, sondern winklig sein müßte. Das zweckmäßigste ist immer, die Futterküche in nächster Nähe des Schweinestalles zu errichten; die Molken werden am besten in offener Rinne in die Futterküche geleitet. Uns sind einige Einrichtungen der von Ihnen geplanten Art bekannt, die sich aber nicht bewährt haben. (442

O. P. in C. Ihre Frage betr. Rahmbezahlung läßt sich in kurzen Worten nicht beantworten und müssen wir Sie deshalb auf die einschlägige Literatur verweisen. Wir senden Ihnen separat ein Verzeichnis zu; es würden für Sie besonders die Bücher von Frost, Helm und Höft in Frage kommen. (459

P. F. in S. Unter Lungenseuche versteht man eine dem Rindvieh eigentümliche Lungen-Brustfellentzündung. Die Beschreibung der Krankheitserscheinungen unter Ihren Schweinen läßt chronische Schweineseuche vermuten. Diese Krankheit ist anzeigepflichtig. Wir raten Ihnen einen Tierarzt zuzuziehen. Näheres über die Schweineseuche finden Sie im Molkerei-Kalender Seite 47 bis 49. (469

E. P. in D. Für die Prüfung der Milch auf Säuerung bei der Ablieferung in die Molkerei ist die Kochprobe oder auch die Alkoholprobe zu empfehlen. Bei der Kochprobe werden einige Kubikzentimeter Milch im Reagenzglase über einer Spiritusflamme erhitzt. Gerinnt dabei die Milch oder scheidet sie Kaseinflöckchen aus, so ist sie sauer und sollte zurückgewiesen werden. Bei der Alkoholprobe werden ca. 5 Kubikzentimeter Milch mit der gleichen Menge 68proz. Alkohols im Reagenzglase vermischt. Bleibt die Mischung flüssig, so ist die Milch gut, scheidet sich Gerinsel aus, was man am besten beobachten kann, wenn man das Glas schräg hält und dann die Flüssigkeit an der Glaswandung herunterlaufen läßt, so ist die Milch sauer und von der gemeinsamen Verarbeitung auszuschließen. (475

J. G. St. in K. Das Futterfischmehl ist ein sehr proteinreiches Futter von guter Beschaffenheit. Wegen seines hohen Gehaltes an Knochen bildenden Mineralstoffen ist dasselbe gerade für w a c h s e n d e Schweine ein gutes Futtermittel. Viele der Futtermittel, welche dem Schweine bei Milchmangel gereicht werden, sind arm an Kalk und Phosphorsäuren. Das Fischmehl ist kaum wie ein anderes geeignet, diesem Mangel abzuhelfen, da es durchweg reich, zum Teil überreich daran ist. Das Steifwerden kräftig gefütterter junger Schweine dürfte sich durch Futterfischmehl verhindern lassen. Zu beziehen ist Futterfischmehl von Martin Meyer, Fischmehl-Industrie, Hamburg, Luisenweg. (473

Gl. in Tr. Über das Präparat „Milchlin“ sind von mehreren bekannten Molkereifachleuten und Nahrungsmittelchemikern Gutachten abgegeben worden, auf Grund deren man annehmen muß, daß das „Milchlin“ ein vorzügliches Ersatzmittel für Vollmilch, der es im Geschmack vollkommen gleichen soll, ist, und da es nach einem uns unbekannten Verfahren aus Magermilch gewonnen wird, so ist zu hoffen, daß für viele Molkereien in der Aufnahme der „Milchlin“-Fabrikation sich eine gute Verwertungsmöglichkeit für die Magermilch bieten wird. Bestimmte Erfahrungen haben wir in dieser Hinsicht nicht, sie liegen auch wohl noch nicht vor; dafür ist die Sache zu neu. Aber immerhin glauben wir, wenn die Lizenzbedingungen nicht zu hohe sind und Sie Absatz für das Milchpräparat zu finden hoffen dürfen, daß Sie dann ruhig einen Versuch mit der Aufnahme der Fabrikation des „Milchlin“ machen können. Über die Fabrikation selbst sind wir auch nicht unterrichtet, aber vermutlich sind neue kostspielige Apparate dazu nicht erforderlich. (399

G. in K. Der von Ihnen gekaufte Milchlieferungsvertrag ist in den Ihnen zweifelhaften Punkten genau so auszulegen, wie andere derartige Verträge. Die Zeichnung einer bestimmten Anzahl von Kühen neben der Unterschrift hat für sich allein keine rechtliche Bedeutung, da in dem Vertrage selbst über diese Zeichnung gar nichts gesagt ist. Wenn diese Zeichnung in einem Prozeß mal zur Sprache kommt, so reden sich die Lieferanten gewöhnlich damit heraus, daß nach den Aussagen des Molkereigründers, bezw. ersten Vertragsinhabers, diese Zeichnung nur zu seiner Orientierung über die zu erwartende Milchmenge dienen solle. Daß die gezeichnete Kuhanzahl auch wirklich gehalten werden muß, wird trotzdem in den meisten Fällen besprochen sein, läßt sich aber nachher nicht mehr beweisen, da es sich aus dem Vertrage nicht ergibt; also ein großer Mangel des Vertrages. — Nach § 1 ist „a l l e Milch“ außer dem eigenen Haushaltsbedarf an die Molkerei zu liefern. Also auch die Milch von den Kühen, die mehr gehalten werden, als gezeichnete, vorausgesetzt, daß auch hier wieder nicht anderslautende mündliche Abreden von dem Lieferanten vorgeschoben werden. Selbstbuttern zum eigenen Bedarf, sowie Verfütterung von Vollmilch an Ferkel und Kälber ist als „eigener Haushaltsbedarf“ anzusehen, falls es in dem Vertrage nicht ausdrücklich untersagt ist. Verkauf selbstverfertigter Butter steht dagegen mit dem Vertrage in Widerspruch, sodaß Sie daraufhin klagen könnten, wenn Sie sicher sind, daß bei einer Klage die Echtheit der Vertragsunterschriften nicht bestritten wird. Das ist eine beliebte Methode seitens widerwilliger Unterzeichner eines in andere Hände übergegangenen Milchlieferungsvertrages, mit welcher sie vor Gericht in der Regel durchkommen, da sie sich dem Molkereibesitzer gegenüber in der Mehrzahl befinden. Aus alledem ergibt sich, daß letzterer nur selten die Milchlieferung durch einen Prozeß erzwingen kann, daß er in der Regel vielmehr darauf angewiesen ist, sich auf gütliche Einwirkungen zu beschränken. (470

Sch. in D. Bei der Untersuchung des Quarks haben wir Fehler, die das Ablaufen des Käses verursachen, nicht gefunden. Es liegt mithin ein Versehen bei der Fabrikation vor. Leider machten Sie über Ihre Herstellungsweise nicht die nötigen Angaben. — Bei der Trockenheit Ihres Quarks ist ein Vorsalzen unnötig. Fügen Sie vor dem Mahlen zusammen mit dem Salz dem Quark 400 Gr. Natron p. Ztr. bei, und streichen Sie erst dann, wenn die Fetthaut fest ist, so wird der bisherige Übelstand vermieden. Br. (498

W. in L. Wir vermuten, daß Ihr Quark nicht frei von Metallsalzen ist, weil nach Ihren Angaben der Käse die gewünschte gelbrote Farbe nicht bekommt. Auch ohne Streichen soll der Käse goldgelb werden, man erreicht durch Anwendung der Käsefarbe allerdings eine intensivere Farbe. Lassen Sie Ihren Quark auf Metalllösungen untersuchen. Br. (522

K. H. Die geringe Haltbarkeit Ihres Fabrikats wird durch verschiedene Fehler, die bei der Fabrikation gemacht sind, verursacht. Wir empfehlen daher folgende Änderungen in Ihrer Herstellungsweise vorzunehmen: Salzgabe 4 Proz. Sämtliche Zusätze müssen dem Quark vor dem Mahlen beigefügt werden, damit eine gleichmäßige Verteilung durch die ganze Masse erfolgt. Ein zweimaliges Kneten erscheint nicht ausreichend. Jedenfalls soll das Kneten so lange fortgesetzt werden, bis der Quark genügend bindet. Da Ihr Käse ohnehin nicht haltbar ist, war das Verdampfen von Wasser im Trockenraum nur schädlich. Es ist für die Folge zu unterlassen. Wir würden statt der Trockenbretter die Verwendung von Rohrhürden anraten. Behalten Sie erstere aber bei, so ist ein wiederholtes Wenden auf trockene Bretter erforderlich. Der Quark hat zu Beanstandungen keinen Anlaß gegeben. Br. (495

G. F. in A. Wenn der Gehülfe die genannten Nebenarbeiten während seiner bisherigen Dienstzeit anstandslos verrichtet hat, so kann er auch jetzt, nach erfolgter Kündigung, hierzu angehalten werden. Übrigens gehört das Anstreichen der Röhren usw. zu den mit dem Molkerei-Betrieb verbundenen Arbeiten, dessen Ausführung dem Gehülfen jetzt auch ja noch besonders erleichtert wird dadurch, daß nur jeden zweiten Tag gearbeitet wird. Sein Verlangen, von den erwähnten Arbeiten befreit zu werden, ist also ganz unberechtigt. (509

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

☛ Neueste Depeschen siehe folgende Seite ☚

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

5. März. Ia **135—137 Mk.**, IIa **133—135 Mk.**, IIIa **132—133 Mk.**, abfallende **123—130 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 8. März. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 4 Faß 145 Mk., 55 Faß 144 Mk., 75 Faß 143 Mk., 32 Faß 142 Mk., 2 Faß 141 Mk., 3 Faß 140 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 143,20 Mk. Zugeführt 171 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 9. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Unverändert fest und lebhaft verläuft das Geschäft, jeder Preis wird fast ausnahmslos angelegt, dennoch bleibt Ware knapp und Zufuhren genügen der Nachfrage nicht. Preise müssen wiederum erhöht werden.

Berlin, 8. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 135—137 Mk., IIa 130—134 Mk., IIIa 126—130 Mk., abfallende 113 bis 124 Mk.

Berlin, 5. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in der zweiten Hälfte dieser Woche verlief das Geschäft in recht fester Stimmung. Nach allen Qualitäten Hofbutter zeigte sich fortgesetzt rege Kauflust und fanden die Einlieferungen zu weiter erhöhten Preisen schlank Nehmer; ebenso war russische Meiereibutter, wovon nur kleine Sendungen eintrafen, rege begehrt und erzielten hohe Preise. An den auswärtigen Märkten machte die Hausse Fortschritte, Kopenhagen meldet eine Erhöhung der Notierung von 3 Kronen, Hamburg 6 Mark, bei fester Tendenz. Landbutter ist gut gefragt und räumten sich die kleinen Zufuhren zu höheren Preisen.

Hamburg, 8. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Trotz der hohen Preise die wir bereits vorige Woche hatten, bleibt der Markt von erstaunlicher Festigkeit, denn die neue Woche setzt abermals mit erhöhten Preisforderungen ein. Das Signal zu dieser Erhöhung kommt zunächst aus England und aus Dänemark; das letztere Land fordert Preise, welche mit den hiesigen Verhältnissen nur dann in Einklang zu bringen sind, wenn wir hier abermals höher gehen. Die Frage nach dem weiteren Verlauf des Marktes ist alsdann schwer zu entscheiden. Nur dann, wenn der Konsum durch die Preiserhöhungen wirklich erheblich zurückgehen sollte, so daß ein Überschuß an Ware eintritt, dürfte eine Änderung der Marktlage zu erwarten sein. Da der Osterbedarf vor der Thür steht, glaubt man vielerseits, daß der Konsum im bisherigen Umfang bleiben wird. Ob diese Annahme richtig ist, wird die Zeit lehren.

Hamburg, 3. März. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Der Markt ist in dieser Woche sehr fest verlaufen. Der Bedarf ist trotz der hohen Preise in der Zunahme begriffen, so daß die erhöhten Forderungen wohl oder übel bewilligt werden mußten. Der ganze Konsum ist eben auf die frischen wöchentlichen Zufuhren angewiesen, da jetzt ältere Bestände nirgends mehr vorhanden sind. Außerdem melden alle ausländischen Märkte ebenfalls weitere Preissteigerungen, es ist also auch von dort keine billigere Ware zu beziehen. Vom Inlande lauten die Berichte auch sehr fest, die meisten Notierungen mußten heraufgesetzt werden. Auch unsere hiesigen Detaillisten zeigen eine seltene Kauflust, eine Abschwächung des wöchentlichen Bedarfes konnte fast nirgends konstatiert werden. Soweit sich der ganze Markt übersehen läßt, werden wir vor dem Feste kaum eine Änderung des Geschäftes zu erwarten haben, es sei denn, daß das Ausland, wie Dänemark usw. durch kleineren Absatz nach England gezwungen, wieder stärker und billiger nach hier anbietet. Vorläufig erwartet man jedenfalls eine Erhöhung der dänischen Notierung. Es ist selbstverständlich, daß auch wir unsere Notierung heraufsetzen müssen. Soweit sich die Lage überblicken läßt, dürfte der Aufschwung zirka 5 Mark betragen. Wir erhielten in der Berichtswoche weitere 1300 Dritteltonnen russische Butter zugeführt. Der Handel war ein äußerst reger, so daß sofort nach Ankunft fast die ganze Zufuhr verkauft werden konnte. Für allerfeinste Marken wurde 132—134 Mk. bezahlt, etwas geringere Sachen erzielten 128—130 Mk. Die Preise sind in Sibirien wieder gestiegen; billiger wird daher russische Butter auch für die Folge kaum zu haben sein, es sei denn, daß die allgemeine Preisbasis niedriger werden wird. Kopenhagen meldet soeben eine Erhöhung der Notierung von 3 Kr. (notiert 110 Kr. gleich zirka 124 Mk.).

Hamburg, 4. März. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Wie es vorauszusehen war, begann das Buttergeschäft in dieser Woche recht lebhaft, feinste frische schleswig-holsteinische Butter ist geräumt; erzielt wurde dafür im Engros 138—140 Mk. Unsere Notierung wurde heute um 6 Mk., auf 147 Mk. erhöht. Die Ankunft von russischer und sibirischer Meiereibutter ca. 1500 Faß wurden leicht zu Preisen von 132 bis 134 Mk. begeben, zweite Sorten und ältere Butter wurden zu 129 bis 130 Mk. verzollt verkauft. Kopenhagen notierte gestern 3 Kr. höher, steht auf 110 Kr. = 124 Mk. Berlin erhöhte seine Notierung am Mittwoch von 132 auf 134 Mk. bei fester Tendenz.

London, 5. März. Infolge sehr geringfügigen Angebotes von festländischer Butter entwickelte der Markt diesmal Festigkeit und es fanden flotte Räumungen statt. Für dänische Butter bezahlte man 125—127 sh und holländische 126—128 sh. Infolge der gestern erfolgten Heraufsetzung der Kopenhagener Notiz gilt beste dänische jetzt 130—131 sh, ein Preis, der seit 1892 nicht zu Beginn März zu verzeichnen war. Die Nachfrage nach australischer und neuseeländischer Butter bleibt sehr lebhaft, und die Preise sind um 2 sh gestiegen, so daß erstere jetzt 122 sh und letztere 124 sh notiert. In Manchester fand eine Preisbefestigung um 2—3 sh statt, infolge deren dänische Butter auf 130 sh und finnische auf 128 sh stieg. Auch in Liverpool war ein kräftiger und angeregter Ton zu verzeichnen. Dänische galt daselbst 129—131 sh, neuseeländische 124 sh und australische 122—123 sh. In Glasgow machte sich Warenknappheit fühlbar, was eine Preiserhöhung um 2—4 sh zur Folge hatte.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 8. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 8. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 60 ℳ, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 5. März 12021 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 66—69 Mk., d) fleischige 64—67 Mk., e) gering entwickelte 62—64 Mk., f) Sauen 65—66 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 7. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1080 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 62—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 8. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5000 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 65,00 bis 67,00 Mk., Sauen 58,00—63,00 Mk., Ferkel 62,00—64,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	5	12021	70	bis 62	Schlachtgew.	ruhig
			56	bis 50	Lebendgewicht	
Hamburg	8	5000	68	bis 68	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	7	979	66	bis 56	Schlachtgew.	—
Hannover	7	1080	68	bis 62	„	langsam
Magdeburg	8	2359	71	bis 60	„	mittel
Leipzig	7	2423	69	bis 62	„	mittel
Dresden	7	2424	63	bis 67	„	—
Chemnitz	7	1951	76	bis 72	„	—
Dortmund	7	2068	67	bis 63	„	langsam
Duisburg	8	519	72	bis 69	„	mittel
Essen	7	3358	69	bis 64	„	lebhaft
Barmen	7	902	68	bis 66	„	—
Köln a. Rhein	7	2850	70	bis 68	„	lebhaft
Mainz	7	569	73	bis 71	„	ruhig
Frankfurt a. M.	7	1937	71	bis 68	„	lebhaft
Mannheim	7	1477	71	bis 70	„	—
Stuttgart	8	852	72	bis 70	„	belebt
Augsburg	3	682	73	bis 67	„	—
Nürnberg	7	1805	72	bis 70	„	flau
Breslau	7	1459	69	bis 61	„	—
Königsberg, Pr.	5	410	56	bis 42	Lebendgewicht	—
Posen	7	185	54	bis 46	„	ruhig
Mülhausen i. E.	7	205	56	bis 54	„	—
München	7	923	59	bis 50	„	mittel

Futtermittel.

Hannover, 8. März. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Wir notieren heute für:

Gesunde südrussische Gerste, 58/59 kg Abladegewicht:
Prompte Lieferung . . . . 112,— Mk.
April bis August verbandlich . . . . 112,— „
September bis Dezember verbandlich . . . . . . 112,50 „
pro 1000 kg unverzollt ab Unterweser. Zoll auf Gerste 13 Mk. pro 1000 kg.

Gesunden amerik. mixed. Mais:
Prompte Lieferung . . . . 118,— Mk.
April und Mai . . . . 119,— „
pro 1000 kg unverzollt ab Bremen Freibezirk. Zoll auf mixed Mais 30 Mk. pro 1000 kg.

Gesunden Laplata-Mais in landesüblicher Qualität:
April/Mai, Mai/Juni, Juni/Juli, Abladung von den Laplata-Staaten . . . . 122 Mk.
pro 1000 kg unverzollt ab Bremen Freibezirk. Zoll auf Laplata-Mais 30 Mk. pro 1000 kg.

Eier.

Hamburg, 7. März. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,10 Mk. netto.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3935 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Gesucht zum 1. April nach Westfalen ein **Buchhalter** mit schöner flotter Handschrift. Nur solche mit guten Empfehlungen, die perfekt im Rechnen und Korrespondenz sind, wollen sich melden. Stellung dauernd. Anfangsgehalt 1200 Mark per anno. Offerten unter **Z. 4036** an diese Zeitung erbeten.

Kräftiger Gehülfe mit mindestens zweijähriger Lehrzeit, der sich vor keiner Arbeit scheut und der auch mit Pferden umgehen kann, gesucht. Anfangsgehalt 40 ℳ. **Breslauer Molkerei, e. G. m. u. H.**

Suche zum 20. März einen jungen, tüchtigen und sauberen (4028 **Gehülfen.** Gehalt 30 ℳ. **Julius Otte sen.,** Dampfmolkerei und Harzkäsefabrik, **Schwanebeck.**

Gehülfe ehrlich und fleißig, sofort gesucht. **Molkerei Lemförde bei Osnabrück.**

Suche sofort für meine Handmolkerei einen kräftigen 4002 **Gehülfen** der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25 ℳ pro Monat. **Seemann, Woltin,** Bez. Greifenhagen, Pom.

Dampfmolkerei im Münsterland sucht tüchtigen

Betriebsleiter

der sich mit 10—20 000 Mark beteiligen kann. Offerten mit Bedingungen und Zeugnissen erbeten unter „N. N. 4041" an diese Zeitung.

Zum 15. März oder 1. April suchen wir einen jüngeren (4010

zweiten Gehülfen

für unseren städtischen Betrieb. Augsburger Molkerei, e. G. m. u. H.

Junger Molkereigehülfe der das Kosten der Milch gut versteht und keine Arbeit scheut, wird per 1. April aufgenommen. Offerten mit Gehaltsansprüchen an **Markus Knöpflmachers Molkerei in Mähr.-Ostrau.** (4008

Gesucht zum baldigen Antritt ein **tüchtiger Gehülfe** für sämtliche Arbeiten. Derselbe muß einige Stunden den Handverkaufswagen fahren. Gutes Gehalt und Station. **Fr. Engelmann, Bodenfelde** an d. Weser. (3991

Buttergroßhandl. in Süddeutschland sucht zum 1. April event. auch etwas früher ein. **soliden, fleißigen**

ersten Gehülfen

der an Akkuratesse u. fleißiges Arbeiten gewöhnt, für **Vertrauensposten.** Anfangsgeh. Mk. 95.— mon., Kassen frei. Nur solche Bewerber, denen ernstlich an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich unt. Angabe des Alters, Religion, Militärverhältnisse und Beifügung v. Zeugnisabschriften melden unt. **A. B. 4016** durch diese Zeitung.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 5 Mark höher, letzten Sonnabend 3 Mark höher.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

9. März Ia **140—142** ℳ, IIa 138—140 ℳ, IIIa **135—138** ℳ, **abfallende 128—135** ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 9. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 248 Drittel zu 144,50 bis 151,50 ℳ, im Durchschnitt 148,78 ℳ,
II. Klasse 28 Drittel zu 140 bis 144,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 9. März 15 128 Stück. a) — ℳ, b) 70 ℳ, c) 67—70 ℳ, d) 65—68 ℳ, e) 62—65 ℳ, f) 64—67 ℳ. **Für 100 Pfund Schlachtgewicht.** Tendenz: ungeräumt.

Suche zum 15. März militärfreien **tüchtigen Gehülfen** (ev.) für beschr. Betrieb. Anfangsgehalt 35 ℳ, steigend bis 45 M. Selbstgeschr. Lebenslauf und Zeugnisabschr. erbittet **Runge, Hillesheim,** Rheinland. (4083

Zum 1. April für Handmolkerei (Pumpseparator) jüngerer, sauberer **Gehülfe** gesucht wegen Verheiratung des jetzigen. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten unter **4070** an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, zuverlässigen (4056

Molkerei-Gehülfen

für beschr. Betrieb. Solchen, denen an dauernder Stellung gelegen ist und in Schleswig-Holstein ihre Ausbildung genossen, werden bevorzugt. Anfangsgehalt 25—30 ℳ. **H. Franzen, Molkereipächter in Essern, Bez. Bremen.**

Suche zum 1. April einen jungen, fleißigen (4052 **Gehülfen** für Molkerei und Buttergeschäft in Meuselwitz. **G. Neuschulz,** Molkerei-Inspektor, **Maasdorf** bei Cöthen.

Suche zum 20. März tüchtigen **Gehülfen** für beschränkten Betrieb. Nachm. Kontorarbeit. Gehalt 25—30 ℳ. Off. mit Zeugnisabschr. u. Lebenslauf erbittet **Alb. Stendel, Immekath** b. Bandau, Stat. Clötze. (4048

Suche zu sofort oder 15. März einen jungen kräftigen (4047 **Gehülfen** der mit Pferden umgehen kann und eine Fuhre Milch holen muß. Gehalt 30 ℳ. **H. Löhr,** Molk. **Mehrum** b. Peine, Hannover.

Suche auf sofort einen strebsamen, an Reinlichkeit gewöhnten **Gehülfen** der zu fahren versteht. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station. Zeugnisabschriften erbeten an **Schweizer Milchkur- und Kefiranstalt, A. Müller, Cassel,** obere Carlstraße 1/3 und 3/4. (4046

Harzkäserei sucht tüchtigen, durchaus erfahrenen **Gehülfen** der mit Benzinmotor umzugehen versteht. Offert. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen unter **4079** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht ein junger, kräftiger **Gehülfe** der keine Arbeit scheut, mit Pferden umgehen kann und ca. 60 Schweine mitbesorgt, überhaupt sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht zum 15. d. Mts. bei 25 ℳ Anfangsgehalt und für jedes Schwein 50 ₰. Offerten an **Zentralmolkerei Scholen** bei Vilsen, Bez. Bremen. (4038
Auch kann daselbst sofort oder später ein **Lehrling** unter günstigen Bedingungen eintreten.

Suche zum 15. März tüchtigen, kräftigen (4111 **Gehülfen** der auch fahren kann, für Kessel, Maschine, Alfa und Kühlmaschine. Kenntnis der letzteren jedoch nicht nötig, kann erlernt werden. Gehalt 35—40 ℳ u. freie Station. **Thiele, Ahrbergen** bei Sarstedt.

Für hiesigen beschränkten Betrieb suche zum 1. April evtl. einige Tage früher einen jungen, tüchtigen **Gehülfen** der seine Lehrzeit beendet hat, in angenehme Stellung bei Familienanschluß. Gelegenheit zur Erlernung der Buchführung. Gehalt 20 ℳ und freie Kassen. **Otto Arendt, Rühen** bei Oebisfelde. (4129

Zum sofortigen Antritt evtl. 15. März wird wegen Erkrankung **junger kräftiger Gehülfe** für alle Arbeiten gesucht. **A. Domke,** Molkerei **Hedeper.** (4112

Suche zum 20. März einen jüngeren, an Sauberkeit gewöhnten **Gehülfen.** Zeugnisabschriften erbeten an **J. Borns,** Molkereigen. **Geilenkirchen,** Rheinl. (4132

Suchen sofort (4124 **Gehülfen zur weiteren Ausbildung.** Beschr. Betrieb. Nachmittags Beschäftigung im Kontor. Gefl. Off. an **Molkerei Ostönnen i. Westfalen.**

Junger williger Gehülfe der sich sämtlichen Arbeiten unterzieht, findet zu sofort dauernde Stellung. Auch können sich solche melden, die sich in Quarkkäserei ausbilden wollen. Gehalt nach Übereinkunft. **E. Müller,** Molkerei-Inspektor, **Brunsen b. Naensen,** Braunschweig. (4119

Zum 15. März oder auch sofort jungen angehenden (4140 **Gehülfen** gesucht. Gehalt 20—25 ℳ bei freier Station und Kassen. **Strobel,** Dampfmolkerei **Hohenebra i. Thür.**

Suche zum 1. April angehenden **Gehülfen** welcher sich jeder Arbeit willig unterzieht. Anfangsgehalt 25 ℳ und Kassen frei. Off. an **Otto Krätzer,** Dampfmolkerei **Krebs,** Bz. Dresden.

Suche zu sofort einen tüchtigen **jungen Gehülfen.** Gehalt 25 ℳ nebst freier Station. Off. m. Zeugnisabschr. u. Altersangabe erb. **Körber,** Betriebsleiter, Dampfmolk. **Wörlitz, e. G. m. b. H.,** in Anhalt. (4145

Junger tüchtiger Gehülfe kann sich für Handbetrieb melden. Stellung bequem und dauernd. Antritt 15. bis 20. März. Lohn 22 bis 25 ℳ. **Einsle,** Molk. **Maifritzdorf,** Kr. Frankenstein. (4143

Junger kräftiger Molkereigehülfe für sofort von rheinischer Gutsmolkerei gesucht. Off. unt. **4154** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht wird zum baldigen Antritt oder zum 15. März ein tüchtiger, sauberer und gewissenhafter **Gehülfe.** Solche, welche einen Schrotgang bedienen können oder sich hierin ausbilden wollen, erhalten den Vorzug. Gehalt 35 ℳ, bei Zufriedenheit steigend bis 45 ℳ. Off. erb. **Peter Heuer, Schneverdingen** in Lüneburg. (4123

Ein braver und fleißiger (4135

Molkereigehülfe

zum 15. März für meine Butterhandlung gesucht. Familienanschluß zugesichert. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet **Johann Brammen, Cöln,** Pantaleonswall 50 a.

Molkereigehülfe. Suche zum bald. Antritt e. tücht. Gehülfen für meine Dampfmolkerei verbunden mit Schrotmühle und Dampfdrescherei sowie Schweinemästerei. Geh. pro Mon. 30 Mk. sow. gut. Nebenverd. u. fr. Station. **G. Möller,** Dampfmolkerei **Tewel** Kr. Soltau i. Lbg. (3960

Für meine Dampfmolkerei im Kreise **Bentheim** ein durchaus tüchtiger, unverh., erster **Gehülfe** für die Butterei gesucht. Selbiger muß die Ansäuerung mit Reinkulturen perfekt verstehen und eine erstklassige Butter herstellen können, sowie auch mit dem Ausformen der Butter bekannt sein. Off. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter **B. 3838** an diese Zeitg. erb.

Zum 15. März, evtl. später, suche ich einen ordentlichen, an Fleiß und Sauberkeit gewöhnten (4141
Gehülfen
bei 30 M Gehalt, freier Wäsche und freien Kassen. Off. erb. **H. Haack**, Verwalter, **Löberitz b. Zörbig**, Bez. Halle.

Per sofort oder 15. März suche ich einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten, fleißigen und soliden
Gehülfen
als Buttermeier, sowie ferner einen
zuverlässigen Maschinisten
(evtl. ebenfalls Gehülfen) zur Bedienung des Kessels, Dampf- und Kühlmaschinen. Angenehme, dauernde und gut bezahlte Stellung. Off. m. Zeugnisabschriften, möglichst Bild und Angabe der Gehaltsansprüche umgehend erbeten. **Milchwirtschaftliche Betriebe M. Töpfer, Leipzig**, Windmühlenstraße 46. (3902

Wir suchen zum 15. oder 20. März einen älteren Gehülfen als (4102
Käser
Bewerber, welche schon selbständig in Käsereien gearbeitet haben, wollen ihre Zeugnisabschriften baldmöglichst einsenden. Gehalt bei fr. Station 40—45 M. **Brieger Molkerei, E. G.**, Bez. Breslau.

Gesucht ein junger tüchtiger (3787
Käsereigehülfe
der auch die Schweinemast übernimmt. Lohn nach Übereinkunft. **J. K. Schättin**, Dampfmolkerei **Schirwindt.**

Suche für meine Kur- u. Kindermilch-Anstalt energischen
jungen Mann
für Expedition und Kontor. Off. mit Gehaltsanspr. u. Zeugnissen unt. 4158 an diese Zeitung.
Nur Herren, welche auf dauernde Stellung reflekt., wollen sich melden.

Junger Mann
zum Schweinefüttern und Milchfahren kann wegen Krankheit meines jetzigen sofort eintreten. Anfangsgehalt 35 M und Trinkgeld. Stelle dauernd. **Molkerei Eldagsen**, Hannover. (4103

Gesucht zum 20. März od. 1. April
ein junger Mann
der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, eventl. ein angehender Gehülfe. Gehalt nach Übereinkunft. **R. Plüß**, Dampfmolk. **Fischhausen**, Ostpreußen. (4099

Suche zu sofort einen (4087
Lehrling
nicht unter 16 Jahren. **Otto Plato, Spechtsdorf**, Stat. Tütz.

Ein kräftiger junger Mann kann zum 20. März oder 1. April als
Lehrling
eintreten. 1 Jahr Lehrzeit und 100 Mark Vergütung. (4114
Molkerei Ilten bei Lehrte.

Ich suche einen (4088
kräftigen Burschen
als zweiten für meine Molkerei, Käsefabrik und Schweinemastanstalt. Gehalt bei freier Station 20—25 M und Trinkgeld von den Schweinen. **K. Hipp, Weisingen b. Dillingen a. Donau** (Bayern).

Für unseren modern eingerichteten Betrieb, Kühlanlage u. Stadtverkauf, suche zum baldigen Antritt einen Sohn achtbarer Eltern mit guter Schulbildung als **Lehrling.**
P. Lembcke
Dampfmolkerei Löbnitz a. L.
bei Cöthen i. A. (3691

Eine tüchtige zuverlässige (3582
Meierin
(polnisch sprechend) welche mit Laval-Separator vertraut ist, wird gegen 20 M monatl. Anfangsgehalt u. fr. Station per 15. April gesucht. Offerten nebst Zeugnisabschriften an **Gutsmolkerei Siedlec**, Post Briesen, Kr. Schroda, Prov. Posen.

Zum 1. April kann e. jg. Mann nicht unt. 16 Jahren als **Lehrling** eintreten. Lehrz. 2 J. Gegend ist kath. Off. erb. **Kozak**, Betriebsl., Dampfm. **Wietmarschen** b. Lingen a. d. Ems, Hann. (3962

Zur Führung meines Haushalts u. Hülfe in der Molkerei suche zum 1. April tüchtige (3950
saubere Meierin
bei gutem Gehalt. Gefl. Offert. erb. **C. Foppmann, Molkerei Fürsten-Ellguth**, Kr. Oels i. Schles.

Suche zum 1. April eine tüchtige, ältere, gewissenhafte (4098
Obermeierin
für Milchverkauf, Butterei und Käserei, täglich 2—3000 Liter Milch. Im Winterhalbjahr wird sämtliche Milch nach Königsberg geschickt. Anfangsgehalt 600 M, freie Station und Tantieme. Zeugnisabschriften unter Altersangabe erbittet Frau Rittergutsbesitzer **Schnell, Craußenhof b. Gutenfeld**, Ostpreußen.

Gewandte Verkäuferin
kautionsfähig, wird zum 31. März gesucht. Anfangsgehalt bei freier Station ohne Wäsche 25 M. Bedingung: Hilfe im Haushalt. **Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H., Plauen i. Vogtland.** (4029

Verkäuferin
für Butter- und Käsegeschäft zum 1. April verlangt. **Fritz Treppent, Mariendorf**, Chausseestr. 18. (4035

Für eine neu eingerichtete Dampfmolkerei in Ostpreußen wird eine erfahrene
Meierin
mit ca. 8000 Mark gesucht. Kap. d. Hypothek ges. Angenehme Lebensstellung, näheres brieflich. Offert. erbitte unter A. M. 3990 an diese Zeitung.

Suche zum 1. April erfahrene
Gutsmeierin.
Gehalt und Tantieme 400 M. Frau Rittergutsbes. **Munkel, Hohenfier b. Roman i. Pom.** (4050

Suche zu sofort oder etwas später saubere, tüchtige (4073
Meierin
bei hohem Gehalt. **Wilh. Makoben, Klenzau b. Eutin**, Fürstent. Lübeck.

Suche zum 1. April oder Mai eine
Meierin
für Butterei und Haushalt bei 30 Mark monatlich, ferner eine
Lernmeierin.
Vergütung 150 Mk. jährlich. Off. erbeten an (4147
Verwalter **M. Erbe, Meierei Wilster** i. Holstein.

Suche zum 1. April für eine Gen.-M. k. i Kr. Peine i. Hannov. eine wirkl. tücht., saubere, ev.
Meierin
zur selbst. Führung des Haush. u. Hülfe in der Butterei. Geh. 30 M, Kassen frei. Nur solche mit guten Empf. wollen Zeugnisabschr. und sandt wird, unt. K. P. 4105 an diese Photogr., welche sogleich zurückgeZeitung senden.

Junger kräftiger Meier
zu baldigem Eintritt gesucht. Anfangsgehalt 90 M, bei Zufriedenheit Tantieme. **Huperts & Schürmann Nachf., Cöln a. Rh.**, Hansaring 81.

Suche zum baldigen Eintritt einen 18—20jährigen, soliden, peinlich sauber arbeitenden
Meier
für alle in meiner Anstalt vorkommend. Arbeiten. Gehalt ohne Station pro Woche 18 Mk. (4152
Milchkur- und Sterilisier-Anstalt G. Gumprecht in Chemnitz.

Verheirateter Gutsmeier
(Holsteiner) mit großer Schweineaufzucht vertraut, per 1. April gesucht. **Dom. Kl. Marwitz** p. Hirschfeld, Ostpr. (3850

Gesucht ein Meierist
der Lust hat, sich in einer Margarine-Fabrik einzuarbeiten und bei Abwesenheit des Chefs die Aufsicht in der Fabrik mit zu führen. Ausführlicher Lebenslauf m. Angabe der Gehaltsansprüche unter **Bz. 102** an **Haasenstein & Vogler, A.-G. Lübeck.**

Tüchtiger, junger Meier
zum 1. April gesucht nach Cöln, der das Buttern und die Herstellung von Sahne versteht, auch in der Käserei Kenntnisse hat. Angebote nebst Gehaltsansprüchen sind zu richten unter **4136** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Mit Antritt zum 15. März wird ein tüchtiger und sauberer
Buttermeier
welcher durchaus firm im Ausformen ist, gesucht. Tägl. zu verarbeitendes Milchquantum 12 bis 15 000 Ltr. Geh. monatl. 70 Mk. bei fr. Wohnung, Produkt. u. Kassen. Gefl. Bewerb. an **Direktor Steddin Molkereigenossenschaft Gudensberg.**

Tücht., zuverl., selbstarbeitender
Meier
kautionsfähig, für Butterexpedition zu bald od. 15. März gesucht. Bewerbungen mit genauen Angaben über Alter, bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüche erbeten. (3949
E. Marggraff, Breslau
Friedrichstraße 29.

Mein erster Gehülfe hat Stellung angenommen. (4078
A. Domke, Bartow.

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Bormann, Vettelhoven b. Bonn.
Frankfurter Molkerei (Oder).
Molkereigenossenschaft Grebenstein.
Zentralmolkerei Groß Crössin.
G. B. Jürgens, Wiefelstede, Oldbg.
Kliewer, Molkereigen. Dahme i. M.
Joh. Siedel, Königsberg.
Wilhelm Wilke, Neuholland.
W. Thiede, Waldülversheim, Rheinh.
Wendelin Baur, Säckingen a. Rh.
Zentralmolkerei Bettingerode.
Molkereigenossenschaft Delmenhorst.
Zentralmolkerei Emmerich.
Eschweger Molkereigenossenschaft.
R. Hamann, Ebersdorf.
Molkereigenossenschaft Kittlitz.
Molkereigenossenschaft Kostschin.
Kuttner, Lippau b. Skottau.
Carl Langkopf, Brüggen.
Albert Meier, Büddenstedt.
W. Müller, Okel.
Molkerei Nakel.
Schwarz, Molk.-Verein Gr. Rambin.
Konrad Seeck, Tennstedt i. Th.
Arthur Walter, Ruthenberg.
C. Winter, Molk.-Gen. Burgwedel.
Dampfmolkerei Wurzen.

Stellen-Gesuche.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit fünf Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Da ich in meinem Geschäft andere Dispositionen treffe und selbst die Verwaltung meiner Molkerei übernehme, suche ich für meinen äußerst tüchtigen (2729
Verwalter
der kaufmännisch und technisch gebildet ist, über eine 16 jähr. Praxis verfügt, per sofort oder später Engagement. Gefl. Offerten bitte an **G. Großhaus**, Molkereibes., **Plauen i. V.**, Voßstr. 7 zu richten.

Tüchtiger, strebsamer, militärfreier Fachmann, v. Jugend auf beim Fach, z. Zt. auf Molkereischule, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum 1. April event. früher oder später Stellung als
Verwalter, Obermeier oder Expedient.
Offerten unter F. K. 4113 an diese Zeitung.

Tüchtiger verheirateter
Molkereiverwalter
sucht zu sofort Stellung, eventl. in einem Betriebe, welchen er später pachten oder kaufen kann. Gefl. Off. erbeten unter **G. R. 4014** an diese Zeitung.

Molkereiverwalter
evang., verheirat., 14 J. im Fach, Molkereischule Hameln absolviert, praktisch u. theoretisch m. nachweisl. bestem Erfolge in genossenschaftl. Betrieben tätig gewesen, firm in Milchbehandlung u. Untersuchung, Butterei, Hart- und Weichkäserei, Buch- und Geschäftsführung, sucht zu sofort oder später Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Beste Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite. Kaution bis zu M 2000 kann gestellt werden. Aufgabe jetziger Stellung erfolgt wegen Besitzwechsels der Molkerei. Gefl. Offerten aus Nord-, West- oder Mitteldeutschland unter **A. A. Nr. 4051** an diese Zeitg. erbeten.

300—500 Mark
zahlt Molkerei-Verwalter, der sich in guter, ungekündigter Stellung befindet, zwecks Veränderung für Vermittelung eines dito Postens. Auch würde derselbe eine kleine Molkerei in Kauf oder Pacht übernehmen, oder einen reellen Pachtvertrag, wo in gemieteten Räumen eingerichtet werden kann, evtl. auch irgend ein Geschäft der Branche, wo 3—4000 Mark genügen. Offerten unter **4080** an diese Zeitung.

Tücht. Gehülfe, mit allen Facharb. vertr., sucht zum 15. März Stelle. **Bergmann, Molk. Kotthaus, Düsseldorf**, Moltkestr. 101. (4156

Gehülfe, der keine Arbeit scheut, sucht zum 15. März Stelle. Off. erb. **Richard Haupt, Dambeck b. Balow**, Mcklenbg.-Schw. (4160

Älterer tüchtiger Molkereigehülfe mit allen Facharbeiten gut vertraut, sucht zum 1. April od. etwas später Stellung. Offerten unter **L. L. 4159** an diese Zeitung erbeten.

21 jähriger **brauchbarer Molkereigehülfe**, mit allen Zweigen bestens vertraut, sucht nach Belieben dauernde Stellung, möglichst wieder für Butterei und Kontor. Gute Hülfe im Abrechnungswesen zugesichert. **Gebhardt**, Molkerei **Vettelhoven** b. Bonn, Rhld. (4155

Strebs. militärfr. Buttermeier, flotter Former, sicherer Rechner, mit guter Handschrift, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. März evtl. später dauernde Stellung als Buttermeier oder in Annahme und Kontor. **Hausen, Wittenberg, Bez. Halle**, Schloßstraße 32. (4157

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post vierteljährlich 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 21. Hildesheim, den 11. März 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Meiereiwesen in Dänemark.

Die schnelle und mächtige Entwickelung der dänischen Milchwirtschaft zeigt in überraschender Weise die Ausfuhr-Statistik Dänemarks in den Jahren 1900—1908. Das Land, das auf ca. 40 000 Quadrat-Kilometern 2½ Millionen Einwohner zählt, exportierte 1900 rund 119 Millionen Pfund Butter und 38 800 Stück Hornvieh, sowie 143 Millionen Pfund Fleischwaren und Speck. In stetiger Zunahme steigerte sich der Export 1908 auf rund 170 Millionen Pfund Butter, 109 600 Stück Hornvieh, sowie 251 Millionen Pfund Fleischwaren. Der Gesamtwert dieser riesigen Ausfuhr belief sich im vergangenen Jahre auf etwa 380 Millionen Mark. Er zeigt deutlich, daß man sich in der dänischen Landwirtschaft fast ausschließlich auf Milchwirtschaft geworfen hat. Das wird auch bestätigt durch die zunehmende Einfuhr von Futterstoffen. Während vor etwa 25 Jahren noch Getreide exportiert wurde, beträgt der gegenwärtige Import von Kraftfuttermitteln 920 Millionen Pfund und von Getreide rund 1046 Millionen Pfund. Die angeführten Ziffern zeigen, daß man der Milchviehhaltung stets wachsende Sorgfalt zuwendet und deren außerordentliche Bedeutung für die Nationalökonomie wohl erkannt hat.

Um das dänische Molkereiwesen richtig verstehen zu können, muß man seine historische Entwicklung verfolgen. Dann wird man am besten die großen Fortschritte, die die letzten Jahrzehnte gebracht haben, zu würdigen wissen.

Am Schluß des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts war eine dänische Milchwirtschaft fast unbekannt. Die Landwirte trieben hauptsächlich Pferdezucht und hielten nur für den dringendsten Bedarf Kühe; eine Ausnahme machten hiervon Schleswig-Holstein und Fünen, wo von jeher Wert auf Milchviehzucht gelegt worden war. Diese versorgten auch Kopenhagen mit Butter. Die Butterpreise betrugen vor etwa 70 Jahren ca. 60 Mark pro 100 Pfund. Von da ab gingen sie stetig in die Höhe und lenkten dadurch die Aufmerksamkeit einer Reihe hervorragender Persönlichkeiten auf das Molkereiwesen.

Bei den verzweifelten politischen und ökonomischen Verhältnissen war es jedoch außerordentlich schwierig, breitere Schichten für das Molkereiwesen zu interessieren. Ein Anfang war bereits vorhanden insofern, als um 1830 bereits einige Güter existierten, die Butter und Käse in größerem Umfange herstellten. Auf den Erfahrungen, die man mit diesen ersten Meiereien sammelte, baute sich im Laufe der Jahre das dänische Meiereiwesen auf. 1837 nahm die dänische Landwirtschaftsgesellschaft die Sache in die Hand und bildete in zweijährigem Kursus eine Anzahl junger Bauernmädchen auf diesen Gutsmolkereien in der Herstellung von Butter und Käse aus. Die Butter erhielt einen guten Ruf; in erheblichen Mengen wurden die feineren Qualitäten über Kiel und Hamburg als feinste Kieler nach England exportiert, während die abfallenden Sorten nach Norwegen gingen. 1860 veranlaßte die Landwirtschaftsgesellschaft Professor Segelcke, das Meiereiwesen genau zu studieren und Vorschläge zu seiner Hebung zu machen. Damit war der erste Grund gelegt zu der heutigen großartigen Entwickelung. Segelcke, welcher dann als Meiereikonsulent engagiert wurde, fand rege Unterstützung durch Männer wie Jörgensen, Valentiner, Tesdorpf, Buns, Lavaetz und Fjord. Auch eine Dame, Frau Hanne Nielsen-Havarthigaard, griff ungemein fördernd ein. Hervorragendes wurde von diesen Männern und ihren Schülern geleistet; ihre Tätigkeit war aber nicht nur bahnbrechend für die Entwicklung des dänischen Meiereiwesens, sondern vorbildlich auch für das der ganzen Welt.

Eine neue Stufe in der Ausbildung des Meiereiwesens bildete das Jahr 1880, als Burmeister und Wain ihre erste brauchbare Zentrifuge konstruierten. Auch der de Lavalsche Separator kam damals auf. Damit wurde die Exportbutterfabrikation in neue, sichere Bahnen gelenkt; es entstanden die ersten Sammelmolkereien. Daran schloß sich im Jahre 1882 die Gründung der ersten Genossenschaftsmolkerei in Hjeddingen, Jütland, deren Prinzip vorbildlich für alle Genossenschaftsmolkereien des In- und Auslandes wurde.

Die Gründung von Genossenschaftsmolkereien war von weittragendster Bedeutung für die ökonomische Entwicklung Dänemarks, denn nur durch das Zusammengehen aller, auch der kleinsten Landwirte, war es möglich, den Export von Fleisch- und Milchprodukten auf die gegenwärtige Höhe zu bringen. Die Einrichtung dieser ersten Molkereien beschränkte sich selbstredend nur auf die allernotwendigsten Maschinen; Kessel, Dampfmaschine, Pumpe und Zentrifuge war alles. Die ganze Genossenschaftsmeierei Hjedding kostete fix und fertig 10 000 Mark, während der Umbau im Jahre 1905 auf 65 000 Mark zu stehen kam. Das ist leicht erklärlich, wenn man bedenkt, daß von Ende der achtziger Jahre ab fast jedes Jahr neue Verbesserungen und neue Apparate brachte. Fjord konstruierte einen Kontrollapparat zur Bestimmung des Rahmes, der eine erhebliche Verbesserung in Bergs Lactoskop fand, das man noch heute häufig in dänischen Meiereien findet. Zur Bezahlung der Milch nach Fettgehalt stellte Fjord seine Tabellen zusammen. Man fand dann bald, daß der Fettgehalt der Milch verschieder Herden und selbst der einzelnen Tiere verschieden war. Da die Meiereien die Herden nicht genauer kontrollieren konnten, aber bald die Vermutung auftauchte, daß das Futterverwertungsvermögen der einzelnen Tiere verschieden wäre, so entschloß man sich zur Einrichtung von Kontrollvereinen, welche die Überwachung der Herden wie auch der einzelnen Tiere in die Hand nahmen und hierfür Normen aufstellten, die nach mehr oder minder großen Umarbeitungen auch heute noch im Prinzip beibehalten werden.

Die Einführung von Genossenschaftsmolkereien, bei denen die Magermilch zurückgeliefert wurde, zwang bald zur Pasteurisierung der Magermilch, da diese sehr rasch sauer und zu Aufzuchtzwecken unbrauchbar wurde. Die guten Erfolge hiermit führten dann zur Pasteurisierung des Rahmes, um die Butterfehler auszuschalten. Daran schloß sich in natürlicher Folge die Herstellung von Reinkulturen, um die Qualität der Butter zu verbessern und größere Haltbarkeit zu erzielen.

Die schnelle Ausbreitung der Molkereigenossenschaften zwang oftmals zur Anstellung von wenig ausgebildetem Personal. Man griff daher zu dem Hilfsmittel, daß man eine größere Anzahl von Stellen für Meiereikonsulenten schuf, denen die Aufgabe zufiel, überall mit Rat und Tat helfend einzuspringen, wo es wünschenswert erschien. Die Tätigkeit der letzteren war außerordentlich segensreich, obgleich das Gebiet ihrer Wirksamkeit naturgemäß eine beträchtliche Verschiebung erlitt. Gleichzeitig mit der Institution der Konsu-

lenten wurden auch Meiereischulen ins Leben gerufen, in denen das Personal eine gute theoretische Ausbildung erhielt. Derartige Schulen bestehen zur Zeit drei; sie sind landwirtschaftlichen Schulen angegliedert. Obgleich hier von den Schülern eine längere praktische Vorbildung verlangt wird, bevor sie zum Unterricht zugelassen werden, so ist mit den Schulen doch stets eine Meierei verbunden, in der der theoretische Unterricht ins praktische übertragen wird.

Ein weiterer Fortschritt geschah durch Organisierung des Meierei-Ausstellungswesens, wo den Betriebsleitern Gelegenheit geboten war, ihre Produkte mit denen anderer Meiereien zu vergleichen; es zeigte sich als mächtiger Ansporn. Zur Zeit existieren drei verschiedene Ausstellungen für Butter:

1. Große Provinzial-Ausstellungen,
2. Laboratoriums-Ausstellungen,
3. Kreis-Ausstellungen.

Bei den Provinzial-Ausstellungen, welche alljährlich einmal stattfinden, werden sämtliche Meiereien einer ganzen Provinz aufgefordert, ein Drittel zur Prüfung einzusenden. Die Butter wird vierzehn Tage in den Lagerräumen aufbewahrt, bevor sie gerichtet wird. Eine solch lange Haltbarkeit wird verlangt mit Rücksicht darauf, daß die Butter bei Versand nach England, dem Hauptabnehmer Dänemarks, ungefähr zwei Wochen unterwegs bzw. auf Lager ist, bevor sie zum Konsum gelangt. Es spricht für die gute Qualität der dänischen Butter, daß durchschnittlich etwa 50 Prozent der Aussteller prämiiert werden. Die Auszeichnungen bestehen in silbernen und bronzenen Medaillen, sowie Diplomen.

Etwas anders verhält sich die Sache bei den Laboratoriums-Ausstellungen. Etwa 100 Molkereien werden zu jeder Prüfung aufgefordert und müssen eine Tonne Export-Butter sofort nach Erhalt der Aufforderung einsenden, was sehr genau kontrolliert wird. Die Butter wird außer auf Geschmack, Aroma, Textur auch auf Wasser-, Salz- und Fettgehalt untersucht. Diese Laboratoriums-Ausstellungen finden so oft statt, daß die Butter jeder Molkerei jährlich dreimal geprüft wird.

Die Kreis-Ausstellungen finden hauptsächlich zu dem Zwecke statt, daß Verwalter und Meieristen sich selbst im Richten und Beurteilen üben können. Die Aufforderung zur Teilnahme erfolgt ebenso plötzlich und unvorhergesehen wie bei den Laboratoriums-Ausstellungen; auch hier muß der Versand sofort erfolgen. Es werden jedoch nur kleine Quantitäten, ca. 6—7 Ko. in Holzkübeln eingesendet.

Bei der Käsefabrikation folgte man ähnlichen Wegen. Der reife Käse kommt ebenfalls auf den Provinzial-Ausstellungen zum Richten. Im übrigen haben sich die Interessenten zusammengeschlossen, um die Qualität der Ware durch besondere Käse-Ausstellungen sowie durch Richten der Käse in den Käsereien und in den Lagern zu heben und auf die Fehler aufmerksam zu machen.

Um die milchwirtschaftliche Entwicklung besser verfolgen zu können, wird seit wenigen Jahren mit Unterstützung des Staates eine „Dänische Meierei-Betriebs-Statistik", die etwa 5—600 Meierei-Betriebe umfaßt, alljährlich veröffentlicht. Diese Statistik enthält alle Rechenschaftsberichte der Meiereien und bringt alle Zusammenstellungen, die für eine Gesamtübersicht erforderlich sind. Aus der Statistik für das vergangene Jahr, die 550 Molkereien umfaßt, entnehmen wir, daß im Durchschnitt auf jede Molkerei kamen:

Lieferanten 164,
Kühe 963,
Feuerversicherung 31 032 Mark,
Schulden 16 462 Mark,
Jährliche Milchleistung pro Kuh 2661 Kilo,
Milchverbrauch zu 1 Pfund Butter 12,8 Kilo,
Durchschnittsbutterpreis 115,9 Mark,
Nettoverwertung für 1 Kilo Milch 10,35 Pfennig.

Von diesen 550 Molkereien verarbeiteten 166 über 3 Millionen Kilo jährlich und nur 24 unter einer Million. Darunter befinden sich auch zwei Großbetriebe mit einem täglichen Milchquantum von ca. 100 000 Liter. Es sind das die Kopenhagener Milchversorgungsgesellschaft und die Meierei-Genossenschaft Trifolium in Haslev. Die letztere Genossenschaft erbaute Anlagen im Gesamtwerte von 2½ Millionen Mark und produziert jährlich 1,25 Millionen Kilo Butter und 1½ Millionen Kilo Käse.

Wie hoch das dänische Molkereiwesen entwickelt ist, zeigen die ferneren Angaben der Statistik, nach welcher 15 Proz. aller Molkereien mit Kühlanlagen, 27 Proz. mit elektrischem Licht, 41 Proz. mit Butterfertigern versehen sind, während 33 Proz. Milchrichtungsvereinen angeschlossen sind. Diese letzteren Vereine sind erst in den letzten Jahren entstanden; sie haben den Zweck, die Milchverhältnisse durch scharfes Vorgehen gegen die Milchpantscher und aufmunternde Belohnungen für hygienische Produktion zu bessern.

Hoffentlich zeigt das dänische Meiereiwesen auch in Zukunft solche Fortschritte, wie sie die Vergangenheit gebracht hat, und bleiben Gemeinsinn und Opferwilligkeit immer die Grundlage der Genossenschaften.

N. J. K. Grausland.

Einige Worte über Milchversandkannen und über eine neue Form derselben.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Von Professor Dr. P. Vieth.

In einer größeren Sammelmolkerei, welche schon längere Jahre im Betriebe ist, bieten sehr allgemein die Versandkannen, in welchen die Milch angeliefert wird, ein Bild großer Mannigfaltigkeit dar. Der weniger Eingeweihte könnte geneigt sein, eine Erklärung fi die auftretenden Verschiedenheiten darin zu finden, daß zu verschi denen Zeiten bezogene Kannen eine gewisse Fortentwicklung und an erkannte Verbesserungen aufweisen; eine solche Annahme kann abe nur in beschränktem Maße als zutreffend angesehen werden. Ma braucht nur die neuesten Preisverzeichnisse von Fabriken und Hand lungen, von denen Milchversandkannen zu beziehen sind, einzusehen um zu finden, daß von ein und derselben Erzeugungsstätte Versand kannen nach den verschiedensten Mustern hergestellt und in den Han del gebracht werden. Ich habe Preisbücher vor mir liegen, in dene bis zu 32 verschiedene Milchversandkannen unter Beifügung vo Abbildungen aufgeführt sind, und es ist hierbei nicht berücksichtig daß Kannen eines bestimmten Musters in verschiedenen Größen an gefertigt werden. Über das Fassungsvermögen der Versandkanne zu reden, ist auch kaum eine Veranlassung, da gerade in diesen Punkte die größte Gleichmäßigkeit herrscht. Es haben sich in unsere Molkereien Versandkannen von 20 Liter Inhalt sehr allgemein ein geführt; andere Größen trifft man nur ganz ausnahmsweise an.

Wenn, wie schon erwähnt, ein und dieselbe Fabrik Kannen ver schiedener Art gleichzeitig herstellt, so scheint mir das darauf hin zudeuten, daß eine allen Anforderungen möglichst vollkommen ent sprechende Ausführung noch nicht gefunden ist; wäre es der Fall, s müßte die betreffende Form sich allgemeine Anerkennung verschaffe und auch kleine Liebhabereien der Käufer in den Hintergrund drän gen und allmählich zum Verschwinden bringen. Davon ist aber bis her nichts zu spüren. Ich habe für fünf Versandkannen, wie sie mi gerade zur Hand waren, lediglich als Beispiel für vorkommende Ver schiedenheiten die folgenden Angaben festgestellt: Kanne 1. Stech deckel, Bodenreifen, Durchmesser desselben 28 Ztm., ganze Höhe 54 Ztm., Gewicht 6,5 Kg. — Kanne 2. Stechdeckel, Boden- und Schulterreifen, Durchmesser des ersteren 29 Ztm., ganze Höhe 50 Ztm. Gewicht 5,5 Kg. — Kanne 3. Stechdeckel, Boden-, Schulter- und zwei Zwischenreifen, Durchmesser des Bodenreifens 28 Ztm., ganze Höhe 53 Ztm., Gewicht 5,5 Kg. — Kanne 4. Gestanzt, Druckdeckel Bodenreifen, Durchmesser desselben 26 Ztm., ganze Höhe 53 Ztm. Gewicht 8 Kg. — Kanne 5. Eichenholzkanne, Druckdeckel, 5 Reifen größter Durchmesser 30 Ztm., ganze Höhe 53 Ztm, Gewicht 8,5 Kg

Eine neue Form für Milchversandkannen wird von der Firma „Stanzwerk Oberscheden Jünemann & Co. in Oberscheden" seit einiger Zeit auf den Markt gebracht; das Neue an der Kanne ist aus der Abbildung leicht zu erkennen. Durch den Wegfall von Schulter uud Hals wird nicht allein die vollständige Entleerung der Kanne beim Ausgießen wesentlich erleichtert, sondern es läßt sich auch, was besonders wichtig ist, die Kanne sehr gut reinigen und ihre Sauberkeit leicht kontrollieren. Durch die nach oben verjüngte Form wird gegenseitige Berührung der Kannen und Aneinanderreiben derselben vermieden.

Dem Wunsche der genannten Firma, zwei Kannen — die eine zu 20, die andere zu 15 Ltr. Inhalt — einer Prüfung und Beurteilung zu unterwerfen, entsprach ich dadurch, daß ich die Kannen der Molkerei Hameln zum Gebrauch übergab.

Die Kannen besitzen einen starken Bodenreifen, der derartig gearbeitet ist, daß der Kannenkörper eine Stütze in ihm findet, und einen Halsreifen. Der Kannenkörper besteht aus dem zusammengeschweißten Mantel und dem eingeschweißten Boden. Die Kanner sind mit Druckdeckel und Gummidichtungsring versehen. Die 20 Lt.-Kanne hat einen inneren Durchmesser am Boden von 275 Millim. an der Öffnung von 180 Millim. und eine Höhe von 520 Millim Die Außenmaße sind folgende: Bodenreifen 287 Millim., Halsreifen 190 Millim., ganze Höhe einschließlich niedergelegten Druckbügels 575 Millim. Das Gewicht der Kanne ist 7,750 Kg. — Die 15 Lt.-Kanne mißt im Lichten am Boden 255 Millim., an der Öffnung 18 Millim.; der Bodenreifen hat einen äußeren Durchmesser von 27 Millim., der Halsreifen einen solchen von 192 Millim.; die ganze Höhe beträgt 492 Millim. und das Gewicht der Kanne 8,600 Kg Aus letzterer Angabe geht hervor, daß die Kanne aus besonders starkem Material hergestellt ist.

Die beiden Kannen sind ein Jahr lang regelmäßig zum Milchversand benutzt worden und zwar acht Monate lang zur Milchan lieferung mittelst Milchwagen und die übrige Zeit zum Versand vo Milch mit der Bahn. Hierbei haben sich die Kannen sehr gut be währt und vorzüglich gehalten.

Wie mir von dem Stanzwerk Oberscheden mitgeteilt wird, stell dasselbe, ausgesprochenen Wünschen nachkommend, seine konischen ge schweißten Kannen jetzt auch in niedriger Form, und zwar sowoh mit Druck- als auch mit Stechdeckel her; die Abmessungen diese Kannen sind die folgenden: Durchmesser des Bodenreifens 30 Millim., Halsweite 190 Millim., ganze Höhe 515 Millim. Da Gewicht einer solchen Kanne ist bei 1,5 Millim. Blechstärke etw 8,5 Kg.

Ferner werden neuerdings, um den Vorzug der Metallversand kanne — leichte Reinigung — mit dem der Holzkanne — Schutz gege

den Einfluß von Wärme und Kälte — miteinander zu verbinden, auch Metallkannen mit Holzumkleidung angefertigt. Erfahrungen darüber, ob sich diese Kannen im Gebrauch bewähren werden, stehen noch aus.

Mitteilungen.

Mitteilung über die Milchversorgung von zwei Großstädten. Von F. W. F. Arnaud und Edward Russell. (Analyst 1910, 8.) Es wird vielfach Milch in den Handel gebracht, die mit Magermilch verfälscht ist; dies ist auch häufig der Fall, wenn der Fettgehalt der Milch über 3 Prozent beträgt. Wenn man die monatlichen Durchschnitte der Stadtverkaufsmilch mit den z. B. von Richmond in unverfälschter Milch gefundenen Mengen vergleicht, so tritt der Unterschied klar zu Tage. Die Verfasser begründen dies durch Mitteilung der Monatsdurchschnitte des Fettgehalts, welcher in der in den Städten Bristol und Portsmouth verkauften Milch festgestellt wurde. In jeder der beiden Städte gelangten über 600 Proben im Jahr zur Untersuchung. Während in der unverfälschten Milch der Fettgehalt in den Monaten April, Mai und Juni am niedrigsten ist, ist bei der Handelsmilch die fettarme Milch nicht auf diese Monate beschränkt; in Portsmouth war 1907 der Fettgehalt im März und September gleich niedrig, und im November war er am niedrigsten. Würde die Milch in derselben Beschaffenheit zum Verkauf gelangen, wie sie produziert wird, so müßte der durchschnittliche Fettgehalt in den Monaten September, Oktober und November am höchsten sein. Aus den vorliegenden Daten folgt also, daß während eines großen Teils des Jahres Milch zum Verkauf gelangt, welche mit Magermilch versetzt ist. S.

Vergleichende Prüfung verschiedener Labpräparate. Von Dr. H. Höft. (Milchwirtsch. Zentralbl. 1910, 49.) Verfasser versuchte die Frage zu entscheiden, ob die Wirkungswerte zweier verschiedener Labpräparate, die mit verschiedener Milch festgestellt werden, in einem konstanten Verhältnis stehen oder nicht. Er labte an demselben Tage mehrere Milchproben durch gleiche Lösungen verschiedener Labpräparate. Er setzte die Gerinnungszeiten, die mit einem Präparat erzielt waren, = 100 und erhielt folgende Vergleichswerte.

	Lab 1.	Lab 2.	Lab 3.
Milch a)	100	205	186
Milch b)	100	182	170

ferner:

Milchprobe	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Lab a)	135	128	133	126	135	129
Lab b)	100	100	100	100	100	100

und in einer größeren Versuchsreihe mit frischer Morgenmilch von zwei größeren Viehbeständen:

Milch 1.			Milch 2.		
Lab A.	Lab B.	Lab C.	Lab A.	Lab B.	Lab C.
100	147	99	100	163	106
100	140	97	100	145	98
100	150	88	100	156	94
100	152	97	100	158	103
100	158	95	100	155	103
100	159	96	100	150	101
100	147	90	100	168	111

Bei allen Versuchen kommen also größere oder geringere Abweichungen der Verhältniszahlen vor; man muß also auch beim Vergleich verschiedener Labpräparate einen gewissen Spielraum zulassen.

Die Frage nach der Haltbarkeit eines Normallabs bleibt unsicher, solange ein absolutes Maß für die Feststellung der Labstärke fehlt. Um einiges Material zur Beantwortung der Frage zu beschaffen, prüfte Verfasser eine größere Anzahl von Labproben nach verschieden langer Aufbewahrung, jedesmal gegen dieselbe Milch. Er erhielt noch etwas größere Schwankungen als bei den früheren Versuchen, die jedoch keinen Rückschluß auf eine Verschlechterung der Präparate zulassen. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Vereinigung Deutscher Schweinezüchter E. V. Am 23. Februar 1910 hielt die „Vereinigung Deutscher Schweinezüchter" (Geschäftsstelle Berlin SW. 11, Hafenplatz 9) ihre diesjährige Hauptmitgliederversammlung unter dem Vorsitz des Herrn Geheimen Ökonomierat Steiger-Kl.-Bautzen ab. Dieselbe hatte sich eines außerordentlich starken Besuches zu erfreuen und bot eine interessante Tagesordnung.

Gemäß dem vom Geschäftsführer Herrn Dr. Hartmann vorgetragenen Geschäftsbericht für das Jahr 1909 hat die Vereinigung im verflossenen Jahre wiederum eine sehr rege Tätigkeit entwickelt. Es wurde den Mitgliedern Rat in allen einschlägigen Fragen erteilt, der Verkauf von Zuchtmaterial vermittelt usw.; außerdem hat der Geschäftsführer wieder in zahlreichen Fällen Besichtigungen von Herden vorgenommen und Vorträge in landwirtschaftlichen Vereinen gehalten.

Die Vereinigung zählt zurzeit 1004 Mitglieder in den verschiedensten Landesteilen.

In der von der Vereinigung begründeten, unter der Leitung des Herrn Ökonomierat Schwarz zu Grubschütz — der Referent gedachte seiner in warmen Worten der Anerkennung — bestehenden Schweinemeisterschule wurde wieder eine Anzahl von Schweinewärtern bzw. -meistern ausgebildet, und zwar, wie die eingegangenen Berichte beweisen, zur größten Zufriedenheit der betreffenden Interessenten. Ferner sind in Grubschütz verschiedene Fütterungs- und andere Versuche zur Ausführung gelangt; u. a. solche betreffend die zweckmäßigste Tätowierung schwarzohriger Schweine, Mastversuche mit geschnittenen und ungeschnittenen Sauen, worüber in dem offiziellen Organ der Vereinigung, den „Mitteilungen", teils bereits berichtet worden ist bzw. noch berichtet werden soll.

Auch im verflossenen Jahre wurden von der Vereinigung größere Mengen von Impfstoffen gegen Rotlauf, Schweineseuche, Schweinepest usw. vertrieben; allerdings macht sich der Einfluß einer naturgemäßeren Haltung und Ernährung in den Schweinebeständen durch Rückgang der Serumbezüge mehr und mehr geltend.

Nach der dem Kassenführer erteilten Entlastung wurde zu Punkt 3 „Neuwahl des Vorstandes" einstimmig der statutenmäßig ausscheidende erste Vorsitzende, Herr Geh. Ökonomierat Steiger-Kl.-Bautzen, wiedergewählt. Unter allgemeinem Beifall wurde dann an Stelle des Wirkl. Geheimen Ober-Regierungsrats Freiherrn von Gamp-Hebrondamnitz, der infolge Arbeitsüberbürdung, namentlich im Parlament, eine Wiederwahl hatte ablehnen müssen, als zweiter Vorsitzender Exzellenz von Podbielski-Dallmin ebenfalls einstimmig gewählt.

Im Anschluß an den geschäftlichen Teil referierte Herr Professor Dr. Fr. Lehmann-Göttingen über „Schnellmast und Grünfütterung". Der Vortrag, welcher auf der Versuchsstation in Göttingen angestellte Versuche behandelte, war sowohl für Wissenschaftler als für Praktiker gleich interessant. Es gelangten in der Hauptsache vergleichende Fütterungsversuche mit Gerstenschrot, Fischmehl, Mais, Futter- und Zuckerrüben, Trocken- und Zuckerschnitzel, Melasse und deren ev. Ersatz zur Besprechung, und zwar in ihrer Wirksamkeit auf langsamer wachsende und auf frohwüchsige Tiere. In Bezug auf die Verwertung des Grünfutters ging aus dem Vortrag hervor, daß wir sehr wohl imstande sind, Grünfutter auch bei der Schnellmast mit Erfolg zu verwenden.

Über den gegenwärtigen Stand der Schweineseuche und Schweinepest berichtete in kurzen Zügen Herr Geh. Medizinalrat Professor Dr. Wassermann. Wie derselbe ausführte, glaubten mehrere Forscher in letzter Zeit zu dem Ergebnis gelangt zu sein, daß die Schweineseuche fast niemals vereinzelt, sondern fast stets vergesellschaftet mit Schweinepest vorkäme. Auf Grund dieser Beobachtung würde von den betreffenden Herren angenommen, daß die Erreger beider Krankheiten, wenn nicht die gleichen, so doch miteinander sehr verwandt wären, und man in der Folge vor allen Dingen nötig hätte, die Schweinepest zu bekämpfen, ehe man der Schweineseuche Herr werden könnte. Der Herr Referent gab anheim, nachstehende Resolution anzunehmen:

„In Anbetracht des Umstandes, daß der internationale tierärztliche Kongreß im Haag das mit Hilfe des filtrierbaren Virus hergestellte Schweinepest-Serum „Neu" als die wissenschaftlich aussichtsreichste Waffe gegen die Schweinepest bezeichnet hat, beschließt die heutige Versammlung, eine Kommission zu ernennen, welche die Wirkung dieses Schweinepest-Serums in der Praxis ausprüfen soll. Um das nötige Material zu erhalten, richtet die Versammlung gleichzeitig an den Herrn Landwirtschaftsminister die Bitte, die Vereinigung bei Ausbruch von akuter Schweinepest zu verständigen. Die Kommission soll aus praktischen Landwirten und Vertretern der tierärztlichen bzw. bakteriologischen Wissenschaft bestehen. Indessen sollen die praktischen Landwirte die Majorität in der Kommission besitzen. Diese Kommission hat in der nächstjährigen Versammlung Bericht über die prophylaktische Wirkung des Schweinepest-Serums „Neu" zu erstatten. — Es wird der Erwartung Raum gegeben, daß die Herstellungsstätten das zu diesen Versuchen nötige Serum unentgeltlich zur Verfügung stellen."

Auf eine diesbezügliche Anfrage bat Herr Geheimrat Wassermann noch besonders, die Resolution so aufgefaßt zu wissen, daß nicht nur das Schweinepest-Serum „Neu", sondern auch alle anderen auf dem Markt befindlichen Impfstoffe gegen die erwähnten Krankheiten zum Vergleich herangezogen werden möchten. — Als Vorsitzender der Kommission wurde Herr Geheimrat Steiger-Kl.-Bautzen gewählt und im übrigen dem Vorstande der Vereinigung die Wahl der übrigen Herren, entsprechend den von den Versammelten gemachten Vorschlägen, überlassen.

Zum Schluß sprach über die Bekämpfung der Tuberkulose in den Schweinebeständen Herr Prof. Dr. Eber-Leipzig. Bei Erörterung der Frage, woher das Schwein seine Tuberkulose bekommt, ist zunächst an die Tatsache zu erinnern, daß die Schweinetuberkulose eine exquisite Fütterungstuberkulose ist, die in der überwiegenden Zahl der Fälle durch Verfütterung der Milch tuberkulöser Kühe, bzw. der von solcher Milch stammenden Rückstände (Magermilch usw.) an Schweine erzeugt wird. Gelegentlich kann auch eine Infektion durch Aufnahme des Sputums tuberkulöser Menschen, die mit der Wartung und Pflege der Schweine betraut sind, erfolgen.

Die außerordentliche Zunahme der Schweinetuberkulose seit Mitte der achtziger Jahre geht Hand in Hand mit der Gründung von Genossenschafts- bzw. Sammelmolkereien, welche seit der Erfindung und allgemeinen Einführung der Milchzentrifuge allerorten zur besseren Verwertung der Milch ins Leben gerufen worden sind.

In früherer Zeit, als noch jeder Viehbesitzer die bei der Verarbeitung der Milch gewonnenen Rückstände in der eigenen Wirtschaft verwertete, beschränkte sich der Schaden, den eine einzelne mit Eutertuberkulose behaftete Kuh anrichtete, auf das eigene Gehöft, den eigenen Schweinebestand, und veranlaßte den Besitzer, sehr bald die kranke Kuh zu beseitigen, um sich vor weiterem Schaden zu bewahren. Die Aufwendungen, welche er hierfür machte, kamen seiner eigenen Wirtschaft zugute. Das änderte sich mit einem Mal, als die Besitzer einer ganzen Gegend sich zu einer Genossenschaft zum Zwecke gemeinsamer Milchverwertung durch eine Molkerei zusammenschlossen. Die von allen Genossen gelieferte Milch wird nunmehr zusammengegossen und die gewonnenen Rückstände werden an alle Genossen in gleicher Weise verteilt. Wenn jetzt irgendwo in dem Bezirk eine oder zwei Kühe mit Eutertuberkulose behaftet sind, so reichen die von diesen Tieren täglich mit der Milch ausgeschiedenen Tuberkelbazillen aus, um die Gesamtmilch der Molkerei zu infizieren. Jeder Genosse aber, mag er auch persönlich noch so tatkräftig für Befreiung seiner Herde von der Tuberkulose sorgen, empfängt in den Molkereirückständen (Magermilch) seinen Anteil von den Tuberkelbazillen des ganzen Bezirks, und wenn er diese Produkte ungekocht an seine Haustiere verfüttert, so werden diese mit der Zeit sicher tuberkulös. Da gibt es nur ein Mittel der Abwehr: Pasteurisierung der Milch vor ihrer Verarbeitung. Damit würde auch zugleich eine wichtige Forderung der allgemeinen Hygiene, für den Menschen eine garantiert tuberkelbazillenfreie Butter zu gewinnen, in der idealsten Weise erfüllt.

Für die Schweinezüchter und -Mäster aber ergibt sich aus Vorstehendem die Mahnung, keinerlei Rückstände aus Molkereien zu verfüttern, die nicht durch Pasteurisieren oder Sterilisieren unschädlich gemacht sind.

An den mit großem Beifall aufgenommenen Vortrag schloß sich eine lebhafte Debatte, die manche Anregung zeitigte.

Die Vereinigung hat alle Ursache, mit dem Verlauf der Versammlung außerordentlich zufrieden zu sein, hatte sie doch am Schluß eine nicht unbedeutende Anzahl von Mitgliedern gewonnen.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft Mödlsbach, e. G. m. u. H. in Mödlsbach, Post Deggendorf a. Donau. Vorstandsmitglieder: 1) Ehrenwinkler Josef, Guts- und Sägewerkbesitzer in Gebersdorf, 2) Josef Reichermeier, Bauer in Miesing, 3) Josef Nagl, Bauer und Gastwirt in Mödlsbach.

Molkerei Schmalentin, e. G. m. u. H. in Schmalentin, Post Greifenberg, Pomm. Vorstandsmitglieder: 1) Landwirt Robert Saltzsieder in Schmalentin, 2) Landwirt Franz Behl in Loppnow ,3) Landwirt Emil Volkmann in Schmalentin.

Molkerei Döringshagen-Düsterbeck, e. G. m. b. H. in Döringshagen, Post Piesenburg, Pomm. Vorstandsmitglieder: Ferdinand Lawrenz, Wilhelm Köpsel in Döringshagen und Gustav Dünow in Düsterbeck.

Molkereigenossenschaft Röttingen, e. G. m. u. H. in Röttingen, Bez. Unterfranken. Vorstandsmitglieder: 1) Schultheiß Feil, Vorsteher, 2) Josef Diemer, Bauer, 3) Gangolf Geis, Bauer, sämtlich in Röttingen.

Molkerei Schwichtenberg, e. G. m. b. H. in Schwichtenberg, Mecklb.-Strelitz. Vorstandsmitglieder: Erbpächter Fritz Tesch, Erbpächter Fritz Schünemann, Häusler Wilhelm Tesch in Schwichtenberg.

Rundschau.

Der Milchkrieg, von dem bereits in Nr. 14 unserer Zeitung berichtet wurde, wird in Mainz, Mannheim und umliegenden Städten mit aller Erbitterung weiter geführt. Tagtäglich kommt es in den Ortschaften zwischen den Landwirten, die durch Verträge gebunden sind, den streikenden Produzenten und den Milchhändlern zu erregten Skandalen, sodaß stellenweise die Gendarmerie einschreiten mußte. Eine ganze Anzahl von Beleidigungsprozessen ist schon in sichere Aussicht gestellt. Die Produzenten halten an ihrer erhöhten Forderung unentwegt fest, während anderseits die Händler keinen Pfennig Preiserhöhung zugestehen. Da die Milchzufuhr nach den Städten bedeutend abgenommen hat, sind die Milchhändler gezwungen, ihren Bedarf in entferner liegenden Gegenden zu decken. Der Stadtrat in Mannheim beschloß deshalb im Einverständnis mit der Vereinigung der dortigen Milchhändler Vorsorge zu treffen, um, wenn nötig, entsprechende Milchquantitäten aus anderen Gegenden oder eventuell vom Auslande beziehen zu können. Die Vereinigten Landwirte von Frankfurt a. M. und Umgegend haben in einer neulich abgehaltenen Versammlung beschlossen, ebenfalls in gelegener Zeit an eine Milchpreiserhöhung heranzutreten. (160

Zur Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereien. In der 42. Sitzung des Deutschen Reichstags vom 23. Februar d. J. wurde von dem konservativen Abgeordneten Graf von Carmer-Zieserwitz auch auf die bedenklichen Folgen der Gewerbeordnungsnovelle vom 28. Dezember 1908 für die Beschäftigung von weiblichem Personal in Molkereien hingewiesen und der von uns bereits mitgeteilte Antrag der konservativen Partei auf Abänderung der fraglichen Bestimmungen begründet. Darauf hat der Staatssekretär des Inneren Delbrück nach dem stenographischen Protokolle folgendes erwidert:

„Es ist dann von einem der Herren Vorredner erörtert worden die Frage einer anderweitigen Regelung der Ruhezeit für die weiblichen Angestellten in Molkereien. Meine Herren, daß eine derartige Anregung aus diesem Hause kommt, wundert mich nicht; denn ich habe sie kommen sehen. Die betreffenden Bestimmungen in dem Gesetz sind gegen den Rat der verbündeten Regierungen beschlossen worden. (Hört! hört! rechts.) Inwieweit jetzt Ihren Wünschen entsprochen werden kann, unterliegt ebenfalls kommissarischen Erörterungen mit den preußischen Ressorts. Ich persönlich stehe den ausgesprochenen Wünschen absolut freundlich gegenüber. (Bravo! rechts.) Ich halte die Wünsche einmal für zweckmäßig und halte ihre Erfüllung für unbedenklich."

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preisgestaltung auf den inländischen Schweinemärkten in der Woche vom 28. Februar zum 6. März kann weiterhin nicht als günstig bezeichnet werden. In Posen, Elberfeld, Cöln, Stuttgart und in unbedeutendem Umfange auch in Berlin stiegen allerdings die Preise, sie gingen jedoch zurück in Düsseldorf, Dortmund, Frankfurt a. M., Leipzig, Zwickau und Nürnberg. An den übrigen Märkten blieb die Notiz unverändert.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes hat die Aufwärtsbewegung der Preise einen gewissen Stillstand erfahren mit Ausnahme von Chicago, wo die Käufer wieder 30—40 Cents mehr anlegen mußten als in der Vorwoche. In Paris wurde der letzte Preisrückgang ausgeglichen.

Käsepulververpackung. Der Firma Gebrüder Wiedemann Kgl. Hoflieferanten in Wangen i. Allgäu wurde vom kaiserl. Patentamte eine Verpackung für Käsepulver gesetzlich geschützt. Diese Verpackung besteht in einer für Lichtstrahlen undurchsichtigen Glasdose, die luftdicht abgeschlossen werden kann, zugleich eine Streuvorrichtung besitzt, so daß die Originalpackung auf der Tafel verwendet werden kann. Kräuterkäsepulver, für das die Dose hauptsächlich verwendet wird, kann in dieser Packung jahrelang aufbewahrt werden.

Einbruch in eine Molkerei. In der Nacht vom 3. zum 4. März wurde von Dieben in die Genossenschaftsmolkerei zu Mittenwalde (Mark) eingebrochen. Die Diebe stiegen durch ein Kontorfenster in das Kontor, in dem sie alles durchwühlten. Beim Aufknacken des Geldschrankes wurden die Diebe gestört und flüchteten unter Mitnahme kleinerer, geringwertiger Gegenstände. In derselben Nacht wurde auch bei einem Mühlenbesitzer in Mittenwalde eingebrochen. Der am folgenden Tage unternommene Versuch, mit Hülfe des Polizeihundes Harris aus Königs-Wusterhausen, den Einbrechern auf die Spur zu kommen, war erfolglos. (159

Dreißig Butterfälschungsprozesse. Aus Recklinghausen wird uns geschrieben: Die fortgesetzten Prozesse gegen Butterfälscher lassen einen betrübenden Einblick in den Butterhandel tun. Durchweg sind es Händler und Händlerinnen, welche den Butterhandel auf den Straßen und Wochenmärkten ausüben, die der Butterfälschung überführt werden. Wie wir hören, sollen allein an den Schöffen- und Landgerichten des Dortmunder, Bochumer und Gelsenkirchner Bezirks za. 30 Butterfälschungsprozesse anstehen. Diese betrübende Tatsache beweist, wie sehr der ortsansässige Butterhandel durch solch betrügerische Manipulationen geschädigt wird, sie zeigt aber auch, wie berechtigt das strenge Vorgehen der Nahrungsmitteluntersuchungsämter gegen den fälschenden Butterhandel ist.

Verkauf von gewöhnlicher Milch als Vorzugs- bezw. Kindermilch ist Betrug. Der „Hannov. Courier" schreibt: Einer folgenschweren, leichtfertigen Geschäftshandhabung im Milchhandel hat sich der Milchhändler Julius Brinkmann in Linden schuldig gemacht. Er lieferte für das einige Wochen alte Kind des Chemikers Dr. St. in Linden Kindermilch, die ihm mit 30 ₰ pro Flasche bezahlt wurde. Diese Milch bezog er von dem Hofbesitzer Fricke aus Empelde. Sie wurde in besonderen Flaschen verkauft, die mit Etiketten versehen waren, wonach es sich um eine besondere Kindermilch handelte, die von unter besonderer ärztlicher Bewachung stehenden Tieren stammt. Er brach dann plötzlich die Geschäftsverbindung mit dem Kindermilchlieferanten ab, verschaffte sich ganz ähnliche Flaschen und lieferte von verschiedenen Landwirten bezogene und zusammengegossene Milch als „Kindermilch" zum Preise von 30 ₰ pro Flasche weiter. Dr. St. beobachtete nicht gleich, daß die von Brinkmann gelieferten Flaschen keine Etiketten hatten, das bemerkte erst der Arzt, der dann zu dem, infolge der veränderten Ernährungsweise, stark erkrankten Kinde gerufen wurde. Das Kind von Dr. St. bekam Erbrechen usw., es ist heute noch nicht wieder völlig hergestellt. Vor dem Schöffengericht Hannover hatte sich Brinkmann kürzlich wegen Betruges zu verantworten. Er hat die sonst nur mit 18 ₰ pro Liter bezahlte Milch sich als Kindermilch mit 30 ₰ bezahlen lassen und sich einen rechtswidrigen Vermögensvorteil dadurch verschafft. — Das Gericht verurteilte ihn wegen Betruges zu 50 ℳ Geldstrafe evtl. 10 Tagen Gefängnis. Voraussichtlich wird sich Brinkmann auch noch wegen fahrlässiger Körperverletzung des Kindes zu verantworten haben.

Geschäftliche Nachrichten. Die Dampfmolkerei in Uelitz ist an Herrn Sommer aus Pasewalk für 17 000 Mark verkauft. — Die bisher von Herrn Wettstein in Böhrum betriebene Dampfmolkerei ging durch Kauf in den Besitz des Privatiers Herrn Franz Ziegerer aus Niedersonthofen in Bayern über. — Neue Molkereien sollen errichtet werden in Insterburg und in Deinstedt (Hannov.). — Die Krotzsche Molkerei in Jedwilleiten (Ostpr.) ist ist niedergebrannt.

Ausland.

Die Einfuhr von Molkereierzeugnissen in England im Jahre 1909. Während der Import von Molkereierzeugnissen in das Vereinigte Königreich seit langer Zeit beständig gestiegen ist, fand im vorigen Jahre ein kleiner Rückgang statt, der indes lediglich bei der Buttereinfuhr zu verzeichnen war, da sowohl Käse als auch kondensierte Milch in größerem Umfange als je zuvor eingeführt wurden. Dänemark bildet bekanntlich den hauptsächlichsten Butterlieferanten Großbritanniens, dem es in dem Berichtsjahr nicht weniger als 1 764 000 Ztr. oder ungefähr ebenso viel wie im Jahre 1908 sandte. Die Einfuhr von russischer Butter (601 700 Ztr.), sowie diejenige holländischer (148 600 Ztr.) wiesen dagegen eine Abnahme gegen das vorhergegangene Jahr auf. Die australischen Kolonien und Neuseeland lieferten zusammen 663 000 Ztr. gegen 621 000 Ztr. im Jahre 1908 und 895 000 Ztr. im Jahre 1907 und die Gesamteinfuhr erreichte noch immer die stattliche Menge von 4 062 833 Ztr. im Werte von £ 22 425 067 gegen 4 210 821 Ztr. bezw. £ 24 080 912 im Jahre 1908. Der Durchschnittspreis der importierten Butter war 110 s. 4 d. oder 4 s. weniger als im Jahre 1908.

Die Käseeinfuhr erfährt in der Regel von Jahr zu Jahr keine größere Veränderung, und fiel auch in den beiden letzten Jahren ziemlich gleichmäßig aus, indem sie 2 306 086 Ztr. im Werte von £ 6 684 203 im Jahre 1908 und 2 390 090 Ztr. für £ 6 928 963 im Jahre 1909 betrug. Kanada bildet noch immer den Hauptlieferanten Englands, und zwei Drittel der Gesamteinfuhr entstammten dieser Kolonie allein. Neuseeland sandte 368 500 Ztr., was eine wesentliche Zunahme gegen 1908 darstellte.

Die außergewöhnlich hohen Preise der Naturbutter im Frühjahr von 1909 hatten eine mächtige Anregung des Geschäftes in Kunstprodukten zur Folge, was in deren gesteigerter Einfuhr zum Ausdruck kommt. Diese erreichte nämlich 868 292 Ztr. im Werte von £ 2 243 737 gegen 813 447 für £ 2 081 245 im Jahre 1908. Holland hat den Löwenanteil an dem Margarineeinfuhrgeschäft mit England, indem es etwa 97 Proz. der Gesamtmenge liefert.

Von kondensierter Milch führte Großbritannien 991 378 Ztr. für £ 1 731 829 gegen 920 210 Ztr. bezw. £ 1 606 509 im Jahre 1908 ein. (144

5. Allgemeiner Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß Stockholm, im Juli 1911. Die vorbereitenden Arbeiten für den Kongreß in Stockholm 1911 sind jetzt so weit gediehen, daß man die Verhältnisse einigermaßen überblicken kann.

Das schwedische Nationalkomitee der „Fédération Internationale de Laiterie" fungiert als das Organisationskomitee des Kongresses. Außerdem sind aber drei Spezialkomitees gebildet worden, von denen jedes seinen Teil der Vorbereitungen zu behandeln hat.

Die vom Organisationskomitee gemachten Vorschläge müssen natürlich vor dem Inkrafttreten zuerst von der ständigen Kommission der „Fédération Internationale de Laiterie" gutgeheißen werden, eine vorläufige Tagesordnung ist aber schon aufgesetzt worden. Demgemäß wird der Kongreß in zwei Sektionen arbeiten. Die eine von diesen wird sich vorwiegend mit wissenschaftlichen Fragen zu beschäftigen haben, während in der anderen Sektion hauptsächlich solche Fragen Gegenstand der Verhandlungen werden, die für die Praxis wichtig sind.

Der Kongreß findet in den ersten Tagen des Juli statt. Am Vormittag des ersten Tages hält die permanente Kommission eine Sitzung ab, worauf des Nachmittags die feierliche Eröffnung des Kongresses erfolgt. Abends findet ein einfaches Empfangsfest statt, damit die Kongreßteilnehmer Gelegenheit haben, sich persönlich kennen zu lernen. Der zweite Tag wird ausschließlich den Verhandlungen gewidmet. Abends wird ein großes Bankett veranstaltet. Am Vormittag des dritten Tages werden Sitzungen abgehalten; für den Nachmittag sind kürzere Exkursionen in oder außerhalb der Stadt vorgesehen. Am vierten Kongreßtag werden vormittags Verhandlungen abgehalten, während nachmittags die allgemeine Schlußversammlung des Kongresses stattfindet.

Dem Kongreß schließen sich einige Ausflüge an. Es wird eine gemeinsame Exkursion nach Örebro gemacht, um die 21. allgemeine schwedische

landwirtschaftliche Ausstellung von Tieren, Maschinen und Gerätschaften zu besuchen. Von Örebro aus sollen nachher drei Exkursionen nach verschiedenen Richtungen ausgehen. Der eine Ausflug führt die Teilnehmer durch den östlichen und südlichen Teil Schwedens, um in Malmö beendigt zu werden. Die zweite Exkursion soll den Westen des Landes umfassen; sie wird nach der Besichtigung der berühmten Wasserfälle bei Trollhättan in Göteborg abgeschlossen werden. Diese beiden Exkursionen werden voraussichtlich etwa drei bis vier Tage in Anspruch nehmen. Der dritte Ausflug wird mehr den Charakter einer Vergnügungsreise haben; dieser geht durch Dalekarlien und den nördlichen Teil Schwedens nach Lappland und wird etwa eine Wochen dauern. Doch wird diese letzte Exkursion voraussichtlich in Dalekarlien so aufgeteilt werden, daß ein Teil der Kongreßmitglieder schon hier die Rückreise nach Stockholm antritt, hierbei den Rückweg durch ganz besonders interessante Gegenden Schwedens nehmend.

Gesteigerte Rahmeinfuhr in den Vereinigten Staaten. Während sich der Einfuhrzoll auf Rahm in den Vereinigten Staaten unter dem Dingley-Tarif auf 20 Proz. v. W. stellte, beträgt er seit der letzten Tarifveränderung nur noch 5 c. auf die Gallone. Die Folge davon war eine neuerliche bedeutende Steigerung der Einfuhr, die in erster Linie dem Nachbarlande Kanada zu Gute kam. Importierte Butter bezahlt in den Vereinigten Staaten 6 c. Zoll pro Pfd., weshalb viele Butterproduzenten es lohnend finden, kanadischen Rahm zu beziehen und ihn zu Butter zu verarbeiten, da sich der Zoll in diesem Falle nur auf 2 c. stellt. In der kanadischen Provinz Quebec befinden sich dicht an der Grenze 15 Milchwirtschaften, die ihre gesamte Rahmproduktion an amerikanische Butterfabrikanten verkaufen. Auch in anderen Teilen Kanadas hat die gesteigerte Nachfrage nach Rahm seitens der Vereinigten Staaten eine Preissteigerung zur Folge gehabt, und die einheimischen Butterfabrikanten klagen lebhaft über Knappheit an Rohmaterial. Wie es heißt, sollen die kanadischen Farmer durch den Rahmverkauf an die Amerikaner einen wesentlich höheren Nutzen erzielen, als wenn sie den Rahm selbst zu Butter verarbeiten. Die Butterverkäufer sind aber natürlich über den hohen Preis frischer Molkereibutter (30 Cents pro Pfd.) nichts weniger als erbaut, zumal er voraussichtlich noch weiter anziehen wird. Aus dem Hafen von St. John in Quebec allein wurden im vorigen November 26 000 Gallonen Rahm nach den Vereinigten Staaten verschifft, während die ganze Provinz mindestens 83 334 Gll. dorthin sandte. Selbst im westlichen Ontario macht sich der Einfluß der amerikanischen Nachfrage bemerklich, die daselbst nicht nur auf Rahm, sondern auch auf Butter gerichtet ist. Ganze Wagenladungen solcher wurden in den jüngsten Monaten nach den Vereinigten Staaten befördert, was die Preise auf den einheimischen Märkten in die Höhe getrieben hat. Die lebhafte amerikanische Nachfrage nach Rahm wird voraussichtlich die kanadischen Farmer veranlassen, sich von der Käseerzeugung etwas abzuwenden und der Rahmproduktion mehr als zuvor zu widmen, umsomehr als das Käsegeschäft infolge der wachsenden Lieferungen Neuseelands neuerdings nicht so lohnend ist, wie früher. (145

Sprechsaal.

Die Homogenisiermaschinen und ihre Verwendung in den Molkereien. Unter diesem Titel bringt die Molkerei-Zeitung in Nr. 9 d. J. einen äußerst interessanten Artikel, dessen Autor, Herr Johannes Litt, die Frage der Milch- und Rahmhomogenisierung mit großer Sachkenntnis behandelt.

Da ich meinerseits Gelegenheit hatte, dieses Thema ebenfalls zu behandeln, namentlich als Referent auf dem Vierten Internationalen Kongreß für Milchwesen, Budapest, Juni 1909, so erlaube ich mir hiermit, einen Punkt zu berichtigen, über welchen Herr Litt nicht genügend unterrichtet zu sein scheint. Es handelt sich um den zum Homogenisieren von Milch und Rahm nötigen Druck, der jetzt viel niedriger ist als früher. Während die erste Gaulinsche Homogenisiermaschine von 1902 einen Druck von 250—300 Atmosphären beanspruchte, verbraucht die verbesserte Gaulinsche Maschine von 1904, mit der vergrößerten Achatfläche, nur einen Druck von 150 Atmosphären für vollständige Milchhomogenisierunng, bzw. von nur 100 Atmosphären für Rahmhomogenisierung.

Die im oben genannten Artikel kurz erwähnte erzielte Kraftersparnis durch die Berberichsche Konstruktion, welche 150 Atmosphären verlangt, kann nur im Verhältnis zu den ursprünglichen Gaulinschen Maschinen von 1902 gestellt werden, während die neuere Gaulinsche Konstruktion von 1904 dieselbe Kraftersparnis erzielt wie die Berberichsche Konstruktion, die ich übrigens nur aus der Patentbeschreibung kenne.

D. Sidersky, Ingenieur und Chemiker, Becon bei Paris.

Dampfheizung in Molkerei- und Wohnräumen. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 16.)

I.

Sie haben nicht angegeben, wieviel Räume Sie zu heizen gedenken und wie groß der neue Kessel sein wird. Wir besitzen hier einen Zweiflammrohrkessel von 50 Quatratmeter Heizfläche und ist hierbei ein Heizen während des ganzen Tages nicht nötig. Nach Beendigung des Betriebes haben wir noch 7 Atm. Überdruck und lassen das Feuer dann eingehen. Mit Dampfheizung sind drei Räume *) eingerichtet und sind dieselben den ganzen Tag gut warm zu halten. Sehr wesentlich ist jedoch eine gute Isolierung aller Leitungen. Von einem Mehrverbrauch an Kohlen haben wir hier nichts bemerkt. Die Anlagekosten stellen sich allerdings etwas teurer als wie für gewöhnliche Öfen. Wie hoch sich solche bei Ihnen stellen würden, hängt davon ab, wieviel Räume Sie heizen wollen und von der Länge der Leitungen. Setzen Sie sich dieserhalb mit einer Maschinenfabrik in Verbindung, dieselbe wird Ihnen gern mit Kostenanschlag dienen.

H. B. in D. (137

II.

Die beabsichtigte Heizung Ihrer Molkerei- und Wohnräume durch Dampf kann nur empfohlen werden. Der Betrieb stellt sich nicht allein billiger infolge der günstigen Ausnutzung der Kohlen in der Feuerung eines Dampfkessels, sondern hat auch den Vorteil größerer Bequemlichkeit und Sauberkeit.

Für die Molkereiräume sind Rippenheizöfen zu verwenden oder aus solchen zusammengesetzte Öfen. Erstere sind etwas billiger in der Anlage, letztere lassen sich leichter einbauen und sind da vorzuziehen, wo es auf die Erwärmung bestimmter Arbeitsstellen ankommt und auf die gleichmäßige Erwärmung des ganzen Raumes weniger Wert gelegt wird.

*) Der Einsender gibt nicht an, ob diese Räume ausschließlich Betriebsräume sind oder ob auch Wohnräume geheizt werden.

Für die Bureau- und Wohnräume verwendet man glatte oder verzierte Radiatoren. Dieselben sind etwas teurer als Rippenkörper, lassen sich aber leichter reinigen und abstauben, was zur Erzielung einer reinen und gesunden Luft zu beachten ist; auch haben sie eine größere Heizfläche als Rippenheizkörper, können also bei gleicher Leistung kleiner gewählt werden und sehen schließlich gefälliger aus.

Es ist nicht nötig, während des ganzen Tages den Kessel zu feuern. Wenn derselbe nicht zu klein und die Heizungsanlage nicht zu ausgedehnt ist, so hat der Heizer nach Beendigung des Separierens nur darauf zu achten, daß noch genügend Überdruck im Kessel vorhanden ist, der dann für die Heizung genügt. Zur Vermeidung unnötiger Dampfverluste empfiehlt es sich, beim Bau des Dampfkessels im Dom einen besonderen Stutzen für die Heizleitung vorzusehen, damit nach Beendigung des Molkereibetriebes die gesamte Dampfleitung für die Molkerei abgesperrt werden kann und nur die dünne Dampfleitung für die Heizung offen bleibt. Hinter dem Absperrventil der Heizleitung am Dom ist ein Reduzierventil einzubauen, welches den Kesseldruck auf ca. 1—2 Atm. reduziert.

Eine sehr billige, fast kostenlose Heizung, die aber nur für die Arbeitsräume der Molkerei in Betracht kommt, erzielen Sie, wenn Sie den Abdampf Ihrer Dampfmaschine zur Heizung mit verwenden können. In diesem Falle muß am Anfang der Leitung ein Druckbegrenzungsventil eingebaut werden, welches den überschüssigen Abdampf durch das Auspuffrohr entweichen läßt und verhindert, daß der Gegendruck ein zulässiges der Maschine schädliches Maß überschreitet. Die Heizkörper müssen einen entsprechend weiten Durchgang erhalten. Sehr billig in der Anschaffung und einfach in der Montage sind glatte weite Blechröhren, wie solche z. B. die Firma Richard Doerflein in Kirchberg i. Sa. liefert. Natürlich werden die Arbeitsräume dann nur während des Ganges der Dampfmaschine geheizt, man kann sich aber alsdann in der Weise helfen, daß entweder die Abdampfheizleitung mit der Frischdampfheizleitung verbunden wird, sodaß man nach Bedarf Frischdampf zugeben kann, oder daß in denjenigen Räumen, welche auch bei Stillstand der Maschine geheizt werden sollen, zur Reserve Radiatoren aufgestellt werden, die mit der Frischdampf-Heizleitung verbunden werden. Im ersteren Falle müssen aber an Stelle der Blechröhren eiserne Rippenröhren verwendet werden. Solche, sowie auch Radiatoren und alle sonstigen Zubehörteile liefert u. a. die Firma Gebr. Körting in Körtingsdorf bei Hannover, von der Sie sich am besten einen Prospekt über die ganze Anlage nach Einsendung der nötigen Unterlagen über die Art, Größe und Anzahl der zu beheizenden Räume ausarbeiten lassen.

M. H. in W. (153

III.

Ich hatte Gelegenheit, Dampfheizungsanlagen in Molkerei- und Wohnräumen kennen zu lernen, und ich kann Ihnen nur raten, von Ihrem Vorhaben, soweit es die Wohnräume betrifft, abzulassen. Auf den ersten Blick allerdings erscheint eine solche Anlage auch für Wohnräume die idealste aller Heizungsanlagen zu sein, da sie fast gar keine Bedienung erfordert, die Wärme rasch verbreitet und überaus sauber ist. Aber wie jedes Ding seine Schattenseiten hat, so auch hier, und es scheinen mir dieselben bei weitem größer als die oben genannten Vorteile zu sein.

Nach Ihrer Anfrage zu schließen liegen die Betriebsverhältnisse bei Ihnen derart, daß mit dem Entrahmen der Milch der Betrieb beendet ist. Bringen Sie nun aber die projektierte Dampfheizungsanlage, auf Wohnräume ausgedehnt, zur Ausführung, so wären Sie gezwungen, das Feuer im Kessel bis in die späten Nachmittagsstunden zu unterhalten. Das aber würde bedeutend mehr Kohlen erfordern, als wenn Sie gewöhnliche Öfen aufstellen und direkt mit Kohlen heizen. Wenn Sie also keinen Nebenbetrieb haben, rate ich Ihnen von der Einführung der Dampfheizung für Ihre Wohnräume entschieden ab. Nur solchen Molkereien, die irgend einen Nebenbetrieb haben und infolgedessen den ganzen Tag heizen müssen, kann die Dampfheizung auch für die Wohnräume empfohlen werden. Besonders günstig gestaltet sich die Sache, wenn, — wie ich auf einer Stelle kennen zu lernen Gelegenheit hatte, — der Abdampf, der sonst unausgenutzt bleibt, zur Heizung verwendet wird. Allerdings wird sich dann die Einschaltung eines Abdampfentölers notwendig machen, da sich sonst mit der Zeit das Öl in den Öfen ablagert und die Heizwirkung derselben herabmindert. Ein Nachteil bei Dampfheizung ist der, daß die Luft zu trocken wird, was bei schwächlichen Naturen und Kindern leicht zu Kopfschmerzen und dergl. Anlaß gibt. Man kann dies zwar dadurch herabmindern, daß man an geeigneten Stellen Schüsseln mit Wasser aufstellt und dieses verdunsten läßt, doch bleibt auch dieses immer nur ein Notbehelf.**) Für Molkereiräume jedoch halte ich eine Dampfheizungsanlage recht geeignet, da zum Heizen dieser Räume meistens der übrig gebliebene Dampf ausreicht.

Die Kosten einer Dampfheizungsanlage können sehr verschieden sein, je nach der Zahl der Räume und nach der Art der Dampföfen. Für Wohnräume wird man des Aussehens halber in der Regel geschmackvoll gearbeitete Rippenheizkörper als Öfen wählen, während ich Ihnen für Kontor und Betriebsräume Dampfmantelöfen mit Steinfüllung empfehlen möchte.

P. F. in S. (139

Haltbarer Anstrich für Molkereiholzdecken. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 18).

I.

Die unzureichende Haltbarkeit des Ölfarbenanstriches Ihrer Holzdecke kann nur in der mangelhaften Ausführung des Anstrichs und in der Verwendung zu dicker Farbe ihren Grund haben, da ich schon verschiedene mit Ölfarbe gestrichene Molkereiholzdecken kennen lernte, deren Haltbarkeit fast unbegrenzt war. Daß auch die mangelnde Haltbarkeit Ihrer Decke nicht im Ölfarbenanstrich überhaupt seinen Grund hat, können Sie schon daran

**) Anmerkung der Redaktion. Mit dem nachteiligen Einfluß der trockenen Luft ist es unseres Erachtens nicht so schlimm, als daß von der Einführung der Dampfheizung abzuraten wäre. Der Hauptgrund, der dagegen spricht, ist die Kostspieligkeit. Man darf also sagen, daß Dampfheizung für Wohnräume nur solchen Molkereien zu empfehlen ist, welche irgend eines Nebenbetriebes wegen den ganzen Tag die Kesselfeuerung unterhalten. Außerordentlich billig stellen sich die Heizkosten, wenn der Abdampf zum Heizen benutzt wird. Zu diesem Zwecke stellt man solche Heizkörper aus, die sowohl mit Abdampf als auch mit direktem Dampf geheizt werden können, damit man auch nach Schluß des Betriebes noch heizen kann. Hiermit schließen wir die Aussprache über diesen Punkt.

sehen, daß die Wasserdämpfe auf sachgemäß gestrichene Molkereitüren ohne schädigenden Einfluß sind. Der Grund des Abblätterns Ihrer Decke wird darin zu suchen sein, daß die zum ersten Anstrich verwandte Farbe zu dick gehalten wurde und infolgedessen nicht in das Holz eindringen konnte, vielleicht auch darin, daß die Decke nicht völlig trocken und von allen Farberesten frei war.

Bei einem Neuanstrich ist es vor allen Dingen erforderlich, daß die Decke von allen Farbresten durch Abkratzen, Abbeizen und Abseifen mit Seifenstein gereinigt und der erste Farbenanstrich, nach völligem Trocknen der Decke aufgetragen, möglichst dünn gehalten wird, damit die Farbe in das Holz eindringen kann. Werden dann zum Herstellen der Farbe nur beste Zutaten verwendet und erfolgen weitere Anstriche nur nach völligem Trocknen des voraufgegangenen, so wird dieser Anstrich an Haltbarkeit nichts zu wünschen übrig lassen. P. F. in S. (155

II.

In hiesiger Molkerei haben wir da, wo Holzdecken sind, dieselben zweimal mit Ölfarbe streichen lassen. Die betreffenden Räume sind während des Betriebes stets feucht. Sobald es der Betrieb und das Wetter erlauben, wird möglichst viel gelüftet durch Öffnen der Fenster und Türen. Nach einiger Zeit ist die Decke vollständig trocken und die Farbe hält sich sehr gut. In den übrigen Räumen sind Luftschornsteine und die Decken sind stets trocken, denn sämtliche Dämpfe und Feuchtigkeit ziehen durch die Schornsteine ab. Falls noch keine Luftschornsteine in den Betriebsräumen sind, kann ich nur empfehlen, solche anzulegen. Es läßt sich meistens einrichten, daß einige Räume durch e i n e n Schornstein gelüftet werden, indem man denselben an der Verbindungswand errichtet. Schn. in V. (156

Kühlung der Molkereiprodukte bei Eismangel. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 18.)

I.

Will man vom Stande des Molkereipraktikers dem kommenden eislosen Sommer, in Ermangelung einer Eismaschine, mit Ruhe entgegen sehen, so ist das Vorhandensein eines ausreichenden Kühlwassers niedriger Temperatur und geeigneter Kellerräume Vorbedingung. Hat man aber diese und ist zum anderen die maschinelle Einrichtung so einigermaßen den neuzeitlichen Verhältnissen angepaßt, so kann man ohne große Sorge in den Sommer hineingehen. Allerdings Molkereipraktiker, die sonst jahraus jahrein über nie zu Ende gehende Eisvorräte verfügen, mag beim Anblick ihrer leeren Eishäuser eine gewisse Sorge beschleichen; doch müssen sie sich in diesem Jahre mit denen zu trösten wissen, denen in Ermangelung von Eishäusern und Eismaschinen nie die Vorteile solcher zuteil wurden.

Wie schon erwähnt, ist das Vorhandensein eines ausreichenden Kühlwassers in besagtem Falle für eine rationelle Arbeitsweise Vorbedingung, und ist also vor allem dafür zu sorgen, daß Brunnen- und Pumpenanlagen in bester Ordnung sind, damit sie den größeren Anforderungen gerecht werden können. Für Molkereien, die bisher nur über eine Wasserpumpe verfügten, dürfte also die Anschaffung einer zweiten zu empfehlen sein, zumal sich eine solche schon aus betriebstechnischen Gründen ohnehin empfiehlt. Hat man zum Kühlen des von der Zentrifuge kommenden Rahms in anderen Jahren Eis verwandt und reicht der vorhandene Kühler ohne dieses zum Kühlen bis auf Kühlwassertemperatur nicht aus, so schreitet man vorteilhaft zur Aufstellung eines Vorkühlers, der sich in den meisten Fällen wohl mit Leichtigkeit in die vorhandene Anlage einmontieren läßt.

Ist der gewonnene Rahm so weit wie möglich abgekühlt, so muß man vor allem danach streben, ihn auch an heißen Tagen möglichst auf dieser Temperatur zu halten, und man erreicht dieses dadurch, daß man, wenn er in Ständern oder Kippbassins, die im eingemauerten Wasserbassin stehen, aufbewahrt wird, die Wasserleitung den ganzen Tag ein wenig laufen läßt, und zwar läßt man das Wasser durch ein brausenartig gelöchertes, durch das ganze Bassin reichendes Rohr am Boden eintreten, während man gleichzeitig oben für Abfluß sorgt. Ist am Spätnachmittage der vorhandene Wasservorrat erschöpft, so setzt man mit reserviertem Dampf die Maschine in Gang, läßt sämtliches Wasser der Rahmbassins ablaufen und füllt dieses mit dem frischen Brunnenwasser. Zugleich füllt man auch das Kaltwasserreservoir, dessen Inhalt man des Nachts in oben beschriebener Weise zum Kühlen verwendet. Man kann so bei kaltem Brunnenwasser und einiger Aufmerksamkeit den Rahm auf eine ausreichend niedrige Butterungstemperatur bringen.

Das etwa vorhandene Eisquantum wird man mit Vorteil in der ersten Zeit des Weideganges benutzen, da in dieser Zeit die Butterungstemperatur in der Regel am niedrigsten liegt. Sparen kann man im Verbrauch des vorhandenen Eises nun dadurch, daß man es unter Hinzufügen von Salz in geeignete Behälter, runde Ständer oder Eisbuchsen, füllt und diese dann in den Rahm hineinsetzt, da man auf diese Weise ein bedeutend kleineres Quantum Eis zum Herunterkühlen des Rahms benötigt, als wenn man es, wie in eisreichen Zeiten, dem Kühlwasser zusetzt.

Beim Buttern selbst achtet man darauf, daß die Fässer nicht überfüllt sind, damit man eventl. noch durch Einspülen von Wasser auf die Konsistenz der Butter einwirken kann.

Hat man dann eine Butter befriedigender Konsistenz gewonnen, so ist für geeignete Aufbewahrung Sorge zu tragen. Zweckmäßig dehnt man, besonders an heißen Tagen, die Pause zwischen beiden Kneten nicht zu lange aus. Bei Verwendung eines leicht löslichen Salzes und einer Salzgabe von 2—2½ Proz. genügt eine solche von 4—5 Stunden vollauf, sodaß die ganze Arbeit der Butterei möglichst in den Morgenstunden beendigt ist.

Als Aufbewahrungsort für geformte Butter richtet man sich, falls der Eiskeller völlig leer und die vorhandenen Molkereikeller hierzu nicht geeignet sind, zweckmäßig den meistens kühl gelegenen Haushaltungskeller her, den man durch Lüften, mehrmaliges Weißen und eine Desinfektion mit „Autan" hierzu geeignet macht. P. F. in S. (154

II.

Vor einigen Jahren war auch, wie dieses Jahr, der Winter sehr milde, und konnten die meisten Molkereien kein Eis einfahren. Da wurde vom damaligen Molkereidirektor R. Kornmesser, Usedom für das Holsteinerbutterfaß ein Temperierboden verfertigt und auch patentiert.

Die Ausrüstung des Fasses mit einem Temperierboden gestaltet sich ganz einfach. Der Holzboden wird herausgenommen und dafür ein doppelter Metallboden eingesetzt. Dieser Boden wird dann mit der Kaltwasserleitung verbunden, und das kalte Wasser während des Butterns durch den Boden gepumpt. Dadurch wird vermieden, daß die Sahne sich während des Butterns erwärmt; vielmehr wird die Temperatur, wenn das Wasser einigermaßen kühl ist, während des Butterns sinken.

Ich habe mit diesem Temperierboden den ganzen Sommer durch ohne Eis gearbeitet und stets ein körniges festes Produkt dem Faß entnommen. Wir haben unsere sämtliche Butter in ½-Pfundstücken geformt versandt, ohne Eis zu haben. Ja, manchmal, wenn die Füllung des Fasses gering war, ist es vorgekommen, daß wir überhaupt nicht abbuttern konnten, da die Sahne zu sehr abgekühlt war.

Außer der Möglichkeit des Kühlens bietet der Boden noch einen weiteren Vorteil. Indem man das Faß auch gleichzeitig mit der Warmwasserleitung verbindet, kann man die Temperatur stets auf den richtigen Stand bringen, durch Zufluß von kaltem resp. warmem Wasser, und so kann das Zugießen von kaltem Eiswasser im Sommer oder von warmem Wasser im Winter ganz vermieden werden. H. W. in W. (157

III.

Ob sich Ihnen die Möglichkeit bietet, den ganzen Sommer hindurch ohne Eis zu arbeiten, hängt vor allen Dingen von dem Wärmegrad des Ihnen zur Verfügung stehenden Wassers ab. Ich habe schon in einigen größeren Betrieben gearbeitet, wo überhaupt niemals Eis gebraucht wurde. Dort betrug allerdings auch während des Sommers die Temperatur des zur Kühlung verwendeten Brunnenwassers nie mehr als 10—12 Grad C., und es war auch niemals Mangel an Wasser. Bei warmem Wetter ließ man gewöhnlich am Abend die Pumpe noch einmal gehen und füllte die Kühlbassins, in denen die gefüllten Rahmständer sich befanden, mit ganz frischem Wasser. Der Rahm hatte dann am nächsten Morgen die zum Buttern notwendige Temperatur.

Wenn nun aber einer Molkerei kein derartig kaltes Wasser zur Verfügung steht, ist im Sommer ohne Eis überhaupt nicht auszukommen, falls Gewicht auf tadellose Produkte gelegt wird.

Es wird besonders in diesem Winter manchen Molkereien, die auf Natureis angewiesen sind, nicht gelungen sein, ihre Eiskeller genügend zu füllen. Da muß denn von Anfang recht sparsam mit dem Eise umgegangen werden, um möglichst lange damit auszukommen. Zunächst muß es im Eiskeller recht gut zugedeckt werden. Dann muß man beim Kühlen der Produkte immer möglichst weit mit Brunnenwasser vorkühlen. Auch empfiehlt es sich, das Eis nicht direkt als solches zu verwenden, sondern durch Mischen desselben mit Salz eine Sole herzustellen, die man dann zum Kühlen benutzt, indem man sie entweder durch den Kühler drückt, oder z. B. in Blechbüchsen füllt, und diese, nachdem sie dicht verschlossen sind, in den kühl zu haltenden Rahm stellt.

Ich habe auch schon auf Stellen gearbeitet, wo man, wenn der Eisvorrat vor Ablauf des Sommers zu Ende ging, aus einer benachbarten Stadt einen oder mehrere Waggons Kunsteis kommen ließ. Das war allerdings eine recht kostspielige und durchaus nicht zu empfehlende Art der Kühlung.

Jenen Molkereien, die im Sommer unbedingt Eis gebrauchen müssen, ist die Anschaffung einer der Art und der Größe ihres Betriebes entsprechenden Eis- und Kühlmaschine nur zu empfehlen, weil sie dann bei der Beschaffung des Eises gänzlich unabhängig sind von der Witterung und sonstigen Naturverhältnissen. Überdies ist heute die Technik bei der Fabrikation derartiger Maschinen soweit fortgeschritten, und sind die Preise derartige, daß die Kühlung unter Benutzung einer solchen Maschinenanlage sich auf die Dauer mindestens ebenso billig stellt wie die Kühlung mit Natureis. J. L. in L. (158

IV.

An diese Frage wird wohl in diesem Jahre so mancher Fachmann mit Besorgnis herantreten. Es ist dieses Jahr in den meisten Molkereien kein Eisvorrat vorhanden. Es ist deshalb sehr angebracht, hier die Frage zu erörtern, wie man bei diesem Eismangel ein tadelloses Produkt herstellen kann.

Zunächst ist, wo der Rahm pasteurisiert wird, ein genügend großer Kühler erforderlich, um sofort nach dem Pasteurisieren eine gründliche Abkühlung zu erlangen ,ungefähr auf 10 Grad C. Nach dieser Kühlung muß dann sofort wieder frisches Wasser in das Einfassungsbassin eingelassen und das Wasser ungefähr alle 2 Stunden erneuert werden.

Den Eiskeller empfiehlt es sich, gründlich zu reinigen. Die fertige,, bzw. die in Pfundstücken ausgeschlagene Butter wird in denselben hineingestellt. Da der Keller auch bei der größten Hitze kühl bleibt, so wird die Butter so fest, daß sie jeden Transport aushält und in tadelloser Form am Bestimmungsort anlangt.

Nach dieser Methode arbeitet noch heute eine Molkerei stets ohne Eis und Kühlanlage und erzielt hochfeine Produkte.

Ferner kann man auch die fertige Butter in einen Steintopf hineinlegen, diesen verschließen, und dann mit der Butter in ein mit Wasser gefülltes Bassin stellen. Hierbei ist das Wasser ebenfalls im Laufe des Tages 4 bis 5 mal zu erneuern.

Auf diese Art habe ich einen ganzen Sommer ohne Eis gearbeitet und immer eine feste und kernige Butter gehabt.

Zu empfehlen ist noch, daß die Fenster nach den Rahm- und Butterräumen stets verhängt werden, damit keine Sonnenstrahlen in die Räume hineinkommen. P. M. in N. (152

Lagerung von Butter in einem Fleischkühlhause. Anfrage: 1. Welche Temperatur ist die geeignetste zu längerer Aufbewahrung von Butter?

2. Ist es möglich, Butter in einem Kühlraum aufzubewahren, der auch der Lagerung von Fleisch dient?

3. Hat der Fleischgeruch einen starken Einfluß auf die Butter?

4. Kann den durch gemeinsame Lagerung mit Fleisch auf die Butter hervorgerufenen Schädigungen durch geeignete Verpackung ganz oder teilweise entgegengetreten werden und wie? W. S. in K. (505

Antwort: Die Lagerung von dazu geeigneter Butter kann, wenn es sich um einen längeren Zeitraum handelt, am besten in einer Temperatur bis einige Grade unter Null geschehen. Hauptsache ist allerdings, daß die Butter sich überhaupt zum Lagern eignet; nicht jede Butter eignet sich dazu. Selbstverständlich darf eine tief gekühlte Butter nicht in Zeiten heißer Außentemperatur zum Verbrauch genommen werden, denn einen allzu großen Temperaturwechsel verträgt die Butter in den wenigsten Fällen. Soll die Butter in den heißen Sommermonaten nur für einige Tage abgekühlt werden, dann darf man wohl kaum unter 8 Grad C. gehen.

Es ist sehr gut möglich, Butter in einem Kühlraum, welcher besonders der Fleischlagerung dient, ohne irgend welche Schädigung zu lagern. Hierbei kommt es aber darauf an, ob und wie die Ventilations- und Luftzirkulationsvorrichten, die in einem sachgemäß angelegten Fleischkühlhause zur Verhütung von Schimmelbildung nicht fehlen sollten, funktionieren.

Ferner muß darauf geachtet werden, daß der Fleischkühlraum nicht zum Salzen und Einpöckeln, wodurch sehr viel Feuchtigkeit entsteht, dient, sondern nur zu Lagerung in möglichst trockener Luft, denn in einem ausgesprochen feuchten Raume läßt sich keine Butter ohne Schädigung aufbewahren. Auch darf man voraussetzen, daß für eine Lagerung der Butter im Fleischhause solche ordnungsgemäß in geschlossenen Gebinden verpackt ist. Wie oben erwähnt, erfordert die Lagerung von Butter eigene persönliche Erfahrung. A. M.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Waschbarer Anstrich in Molkereien. In meiner Molkerei will sich keine Farbe halten, auch Ölfarbe blättert ab; die Wände sind rauh. Welches ist der beste Anstrich für die Betriebsräume? Der Anstrich muß vor allem das Abwaschen vertragen können. Emaillefarbe kommt, weil zu teuer, nicht in Frage. A. W. in K. (559

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Februar 1910.

Die schlechten Futterverhältnisse im vergangenen Jahr üben noch immer eine recht nachteilige Wirkung auf die Preise aus. Dies zeigte sich in verstärktem Maße auch wieder im Februar. Die skandinavischen sowie die russischen Zufuhren sind nur von mäßigem Umfange und wurden zum größten Teil in diesem Monat nach England verkauft, da die Saison für australische Butter beinahe vorüber ist und sich deshalb in England großer Mangel an Ware einstellt. Während so England und Deutschland die russische Butter wegkaufte, zeigte sich in Deutschland ein großer Mangel an unteren Qualitäten. Insbesondere gilt das für Berlin, da in Berlin im Detail nun einmal der Verkauf von 1,30-Stich fest eingebürgert ist und das Publikum hiernach beständig fragt. Die Uneinigkeit der Detaileure untereinander sorgt dafür, daß dieser 1,30-Stich nie verschwindet. Der Detailhandel brachte daher erhebliche Opfer, um noch mit ℳ 1,30 zu verkaufen. Gegen Mitte des Monats machte sich auch hauptsächlich aus diesem Grunde eine Flaue bemerkbar und gingen die Preise am 19. 2. um ℳ 3.— zurück. Dieser Rückgang erwies sich als ein Fehlgriff, denn trotz Ende des Monats machte sich eine Knappheit bemerkbar. Es sind daher für den März weitere Steigungen zu erwarten.

Die Notierungen ergaben im Monat Februar folgende Preise:

Berlin.

1909				1910			
Februar	3.	110—112	Mk.	Februar	2.	130—135	Mk.
„	6.	112—114	„	„	5.	133—135	„
„	10.	114—116	„	„	9.	131—135	„
„	13.	114—116	„	„	12.	131—135	„
„	17.	120—122	„	„	16.	131—135	„
„	20.	120—122	„	„	19.	130—132	„
„	24.	120—122	„	„	23.	130—132	„
„	27.	120—122	„	„	26.	130—132	„

Hamburg.

1909				1910			
Februar	5.	113—117	Mk.	Februar	4.	141—147	Mk.
„	12.	120—123	„	„	11.	139—145	„
„	19.	121—124	„	„	18.	135—141	„
„	26.	121—124	„	„	25.	135—141	„

Kopenhagen.

1909

Februar	4.	99	Kr. =	ca.	111	Mk.
„	11.	99	„ „	„	111	„
„	18.	97	„ „	„	109	„
„	25.	97	„ „	„	109	„

1910

Februar	3.	108	Kr. =	ca.	121,50	Mk.
„	10.	108	„ „	„	121,50	„
„	17.	106	„ „	„	119,—	„
„	24.	107	„ „	„	120,50	„

Briefkasten.

H. B. in T. Schleimige und fadenziehende Milch wird durch die Tätigkeit verschiedener Bakterien hervorgerufen. Zur Bekämpfung dieses Fehlers ist es notwendig, eine gründliche Reinigung der Ställe vorzunehmen. Natürlich muß auch bei der Milchbehandlung die peinlichste Sauberkeit beobachtet werden. Dauert der Fehler trotzdem an, so benutze man zum Reinigen der Milchgefäße nur gekochtes Wasser, weil im Wasser häufig schleimbildende Bakterien enthalten sind, welche durch das Kochen abgetötet werden. (521

J. M. Wir nennen Ihnen die russische Molkerei-Zeitung Molotschnoje Chosiaistno. Dieselbe erscheint in Moskau, Dolgorukowskaja 100. (528

M. B. Wenn die Molkerei, mit der Sie den Butterabschluß gemacht haben, Ihnen solch wasserhaltige Butter liefert, so sind Sie berechtigt, dieselbe zurückzuweisen und sich anderweitig zu Tagespreisen einzudecken und die Molkerei mit der Differenz zu belasten. (533

J. G. in M. Die Holländische Molkerei-Zeitung Nederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en Veeteelt erscheint wöchentlich in Doetinchem. Die Schweizerische Milchzeitung erscheint wöchentlich in Schaffhausen. (541

S. in L. Dadurch, daß Sie die Ihnen zugesandte Butter mehrere Tage stehen ließen und eine Mängelanzeige sogar erst nach 10 Tagen erstatteten, sind Sie aller Ihrer Rechte wegen der schlechten Qualität verlustig gegangen und müssen die Rechnung voll bezahlen. (440

H. in D. Es ist eine ganz haltlose Vermutung, wenn Sie auf Grund oberflächlicher Besichtigung einiger Säcke annehmen, in dem Waggon Gerste seien 20 Zentner Staub und wenn Sie daraufhin soviel abziehen wollen. Nach dem Telegramm will Ihnen der Absender vergüten, was sich nach dem Ausladen als tatsächlich minderwertig herausstellt. Sie sind darauf angewiesen, zunächst auszuladen und sich dann in Güte mit dem Absender zu einigen, auch geht das entstandene Standgeld zu Ihren Lasten. (539

W. in K. Die Forderung verjährt nach § 852 B.G.B. in 3 Jahren von dem Zeitpunkt an, in welchem Sie von dem Schaden und der Person des Ersatzpflichtigen Kenntnis erlangt haben. Damit nun die Verjährung nicht eintritt, können Sie vollstreckbares Urteil erwirken, wozu Sie aber im vorliegenden Falle, weil über 300 Mark, eines Anwalts bedürfen. Da der Aufenthaltsort des Schuldners unbekannt ist, kann die Zustellung der Klage im Wege der öffentlichen Zustellung erfolgen. — Die Adresse eines unbekannt verzogenen Molkereigehülfen zu erfahren, ist nahezu unmöglich, nachdem ein Inserat in unserer Zeitung erfolglos war. Die Adresse würde Ihnen aber auch gar nichts nützen, denn Sie können doch nicht annehmen, daß der Gehülfe irgendwie nennenswerte Pfandgegenstände besitzen wird. (467

B. in M. Ohne Zusatz von Natron, der in Mengen von ½ bis 1 Prozent zur Anwendung gelangt, werden Sie bei Ihrer Fabrikation nicht auskommen. Temperaturen über 16 Gr. sollen möglichst vermieden werden. Sobald die Luft in den Reifungsräumen zu trocken wird, muß durch Aufhängen feuchter Säcke unter der Decke der Wassergehalt ergänzt werden. Kellerräume sind für den Reifungsprozeß nicht erforderlich. In den meisten Fällen sind höher gelegene Räume vorzuziehen, weil diese besser ventiliert werden können. Br. (508

D. M. C. Die Frage der Versicherungspflicht der Milchfuhrleute ist in erster Linie nach der Höhe des Fuhrlohns zu beurteilen, nach dem Verhältnis, in welchem derselbe zu den übrigen Einnahmen des Fuhrmannes steht. Bei Ihrem Fuhrmann bildet der Fuhrlohn fraglos einen sehr beträchtlichen Teil seines Gesamteinkommens und ist derselbe deshalb versicherungspflichtig. Eine freiwillige Versicherung ist ausgeschlossen, da der Fuhrmann schon über 60 Jahre alt ist. (506

R. K. in P. Sie müssen Ihren Betrieb der Berufsgenossenschaft anzeigen. Die für dortige Gegend zuständige Sektion hat ihren Sitz in Frankfurt a. d. O., Rosenstr. 19/20. (516

C. in E. Das Nitratverfahren dient lediglich zur Ermittelung von Milchfälschungen durch Wasserzusatz. Hier leistet es vorzügliche Dienste, vorausgesetzt, daß das zur Fälschung benutzte Wasser nitrathaltig ist. Das meiste Wasser enthält Nitrate. Zusatz von Magermilch zur Vollmilch kann durch das Nitratverfahren nicht festgestellt werden. Eine eingehende Beschreibung des Verfahrens finden Sie im Molkerei-Kalender Jahrg. 1909, Seite 104. (487

M. H. Ihre Frage haben wir wiederholt und auch noch erst kürzlich im Briefkasten beantwortet. Selbstverständlich müssen die Maßapparate geeicht sein. Wenn in manchen Molkereien ungeeichte Maßgefäße benutzt werden, so dürfen Sie doch daraus nicht schließen, daß kein gesetzlicher Eichzwang besteht. (511

C. M. F. Erdnußhülsen stellen ein ganz minderwertiges Futtermittel dar, denn obwohl sie an verdaulichen Nährstoffen 2,10 Proz. Eiweiß, 2,8 Proz. Fett und 9,2 Proz. Extraktstoffe und Rohfaser enthalten, beansprucht ihre Verarbeitung im Verdauungskanal doch so viel Kraft, daß für den Körper nur 0,1 Klg. verwertbare Nährstoffe übrig bleiben. Es ist daher dringend vor der Verfütterung von Erdnußhülsen zu warnen. (503

W. G. in J. Aus Ihren Angaben scheint hervorzugehen, daß Sie von dem Verwalter angestellt sind und nicht vom Vorstand. Ist das der Fall, so können Sie vom Vorsitzenden kein Zeugnis verlangen, auch nicht, wenn er die Oberaufsicht geführt hat. (494

G. in P. Ob eine Unterschlagung der fraglichen Milchkannen vorliegt, wird ja die von der Staatsanwaltschaft infolge Ihrer Strafanzeige einzuleitende Untersuchung ergeben. Kommt dabei aber nichts heraus oder dauert Ihnen diese Untersuchung zu lange, so steht es Ihnen ja frei, sofort auf Herausgabe der Ihnen gehörenden Milchkannen zu klagen. Eine weitere Klage auf Schadenersatz wegen des früheren Gebrauchs einer mit dem Namen Ihrer jetzigen Molkerei versehenen Butterform oder wegen der unzulässigen Briefbogen wird unseres Erachtens keinen Erfolg haben. (499

A. C. Nach Ablauf der Frist müssen Sie den erwirkten Zahlungsbefehl wieder an das Amtsgericht senden und dabei beantragen, denselben für vorläufig vollstreckbar zu erklären und dem zuständigen Gerichtsvollzieher zur Vornahme der Zwangsvollstreckung zu überweisen. Über Ihren Kunden lauten die vorliegenden Auskünfte allerdings so schlecht, daß der Erfolg einer Pfändung höchst zweifelhaft sein wird, aber der Versuch kann ja gemacht werden. Weder Betrug noch Unterschlagung liegt vor, sondern lediglich eine Unvorsichtigkeit Ihrerseits, indem Sie über diesen faulen Kunden nicht vor Absendung der Butter Auskunft einholten. (504

D. W. A. Um die Ihnen von den fetten Schweinen zustehende Tantieme können Sie nicht dadurch betrogen werden, daß Ihr Chef Sie entläßt, kurz bevor ein größerer Posten Schweine verkauft wird. Sie müssen in einer runden Geldsumme angemessen entschädigt werden und können darauf mit Erfolg klagbar werden. (513

S. Molkerei. Darüber, ob das Abliefern der Milch seitens der Genossen an die Genossenschaftsmolkerei ein „Inverkehrbringen" im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes ist, kann man allerdings verschiedener Meinung sein. Wir sind — entgegen der von Ihnen geäußerten Ansicht — der Meinung, daß der obige Vorgang ganz sicher ein „Inverkehrbringen" im Sinne des Gesetzes bedeutet. Liefert also ein Genosse stark verschmutzte Milch an die Molkerei — ein solcher Fall scheint Anlaß zu Ihrer Frage gegeben zu haben —, so kann er zur Anzeige gebracht und auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes bestraft werden. Auch die Gerichte — das geht doch aus den ab und zu bekannt werdenden Verurteilungen von Genossenschaftsmitgliedern wegen Ablieferung verfälschter Milch an die Molkerei hervor — stehen auf dem Standpunkte, daß die Lieferung der Milch an die Genossenschaftsmolkerei ein „Inverkehrbringen" bedeutet, denn sonst hätte ja keine Bestrafung erfolgen können. Haben Sie also einen unverbesserlichen Schmutzfinken in der Genossenschaft, dann drohen Sie ihm nur mit der Staatsanwaltschaft. (525

A. B. Nur der Vorstand konnte die Kündigung aussprechen, die Kündigung des Aufsichtsrats ist ungültig, wenn nicht etwa im Statut der Genossenschaft steht, daß die Anstellung von Beamten Sache des Aufsichtsrats sein solle. Wenn sich der Aufsichtsrat in Ihrem Falle einen solchen Übergriff gestattet, so hat er die Folgen davon zu tragen. Strafrechtlich ist zwar nichts zu wollen, aber er haftet der Genossenschaft für den etwa entstehenden Schaden. Ebenso würde es Ihnen gehen, wenn Sie Ihre der Genossenschaft gegenüber eingegangenen Verpflichtungen verletzten. Sie sind vom Vorstande angestellt und für ihn verantwortlich. Der Aufsichtsrat kann den Vorstand von seinem Amte entheben und dann mit Ihnen Rechtshandlungen vornehmen; die Generalversammlung kann den Aufsichtsrat absetzen und andere wählen. Folglich liegt die Sache jetzt so, daß der Vorstand sofort eine Generalversammlung beruft und daß die den Streit erledigt. — Übrigens würden wir Ihnen empfehlen, nicht allzu empfindlich zu sein, wegen gekränkten Ehrgefühls. Ob man sich durch solche Vorgänge an der Ehre gekränkt fühlen muß, ist doch noch recht fraglich. Wer im Ärger handelt, tut sich selber meistens recht wehe! Fr. (485

W. Pl. in T. Da, wie Sie schrieben, Ihre Schweine auf Holzpritschen liegen, gut gestreut wird und auch sonst der Stall nicht zu kalt ist, wird das Steif- und Lahmwerden Ihrer Mastschweine seine Ursache in der Fütterung haben, über welche Sie allerdings nicht die geringste Angabe machen. Anscheinend ist in dem Futter ein Mangel an Stoffen, die zum Aufbau und zur Kräftigung des Knochengerüstes erforderlich sind. In dem Falle ist eine Gabe von Knochenmehl oder Futterkalk an die Tiere entschieden ratsam. Als Bezugsquelle für Futterkalk sei Ihnen die Firma M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 39, empfohlen. (523

D. in B. Hätten Sie Ihre Forderung von vornherein an einen Dritten zediert, so wäre es möglich gewesen, daß Sie dann in der von diesem anzustrengenden Klage als Zeuge hätten auftreten können. Ob das Gericht aber Ihrer Aussage entscheidenden Wert beigelegt hätte, ist eine andere Frage. Wenn Sie jetzt Ihre Klage noch zurückziehen wollten, so würde damit von Ihnen indirekt zugegeben sein, daß Ihre Ansprüche nicht berechtigt sind. Sie müssen also die Entscheidung abwarten. (527

W. in E. Die Genossenschaft kann von Ihrer Kaution keinen Pfennig in Abzug bringen, wenn Ihnen nicht ein besonderes Verschulden nachgewiesen werden kann, durch welches der Genossenschaft ein Verlust erwachsen ist. Wenn Sie z. B. ohne Wissen des Vorstandes an einen unbekannten Kunden Ware senden, ohne durch eine vorherige Auskunft dessen Zahlungsfähigkeit festgestellt zu haben, so können Sie für einen Verlust haftbar gemacht werden. Anders ist es, wenn ein Kunde schon längere Zeit mit der Molkerei in Verbindung steht und plötzlich zahlungsunfähig wird. Derartige Verluste sind mehr oder weniger in jedem Geschäfte unvermeidlich. — Wenn für dortigen Bezirk ein Gewerbegericht besteht, so würde dieses für eine nötig werdende Klage zuständig sein, andernfalls das dortige Amtsgericht. (534

H. T. K. Sie sind mit Ihrem Berliner Käseabnehmer eben hereingefallen und wir glauben nicht, daß Sie im Klagewege eine bessere Abrechnung Ihrer Käse erzielen werden. Sie geben selbst zu, daß der Tilsiter Käse nicht gut war. Wenn Sie klagen, wird die Firma zu beweisen suchen, daß der Käse nicht mehr als die abgerechneten 20 Mk. pro Ztr. wert war. Da für die zweite Sendung vollfette Käse ein Gebot von 60 Mk. pro Ztr. gemacht war, so können Sie in diesem Falle schon eher klagen, falls auch hiervon Abzüge gemacht werden sollten. Man sollte es sich zur Regel machen, eine fernere Sendung Abrechnungsware immer erst dann abgehen zu lassen, nachdem die vorhergegangene zur Zufriedenheit abgerechnet und bezahlt ist. Die Verhältnisse dieser Firma gelten als sehr schwach und werden Sie ohnedies nach den gemachten schlechten Erfahrungen mit ihr abbrechen. (500

M. in T. Nach § 138 B.G.B. ist ein Vertrag nichtig, der gegen die guten Sitten verstößt. Dazu gehören nach richterlichen Entscheidungen auch solche Abmachungen, durch die dem einen Teile eine unbillige Erschwerung seiner wirtschaftlichen Existenz auferlegt wird. Wenn nun in einem Milchlieferungsvertrage den Landwirten die Verpflichtung auferlegt wird, falls nach Ablauf eine Einigung über einen neuen Vertrag nicht stattfindet, dann für die nächsten 7 Jahre an eine andere Molkerei ihre Milch nicht verkaufen zu dürfen, so ist es sehr wohl möglich, daß das Gericht eine solche Abmachung, nach genauer Prüfung des ganzen Vertragsverhältnisses und aller Nebenumstände, für nichtig erklären wird. Genaues läßt sich darüber nicht vorhersagen, denn jedes Gericht urteilt nur nach seinem eigenen Ermessen und auf Grund einer eingehenden Beweisaufnahme. (512

A. S. 1. Die Unterschrift unter einer Beitrittserklärung zu einer Genossenschaft braucht weder notariell beglaubigt zu sein, noch braucht sie in Gegenwart eines Vorstandsmitgliedes vollzogen zu sein. Wenn der Vorstand letzteres dennoch verlangt, sollte man ihm des lieben Friedens wegen den Gefallen tun. — 2. Wenn nicht gerade Schluß des Geschäftsjahres oder die Abhaltung einer Generalversammlung bevorsteht, so kann der Vorstand eine Beitrittserklärung ruhig einen Monat liegen lassen, ehe er sie dem Gericht einreicht. — 3. Eine in der Generalversammlung seitens eines Genossen gemachte Zusage, der Genossenschaft ein Grundstück käuflich zu überlassen, hat (auch wenn es protokolliert wäre) keine rechtliche Wirkung, denn nach § 313 B.G.B. bedürfen alle Verträge über Grundstücke der gerichtlichen oder notariellen Beurkundung. — 4. Innerhalb der Ortschaft werden Sie den Zaun auf die Grenze stellen können, aber ohne daß Stacheldraht an der Außenseite der Pfosten befestigt wird, denn das braucht sich der Nachbar nicht gefallen zu lassen. Liegt das Molkereigrundstück aber in der Feldmark, so wird der Zaun etwa 2 Fuß von der Grenze entfernt sein müssen. Das richtet sich nach den dortigen landesgesetzlichen Vorschriften, die in diesem Punkte überall verschieden sind. (478

Käserei W. Ihr Trockenraum hat über der Waschküche eine recht unglückliche Lage, dazu kommt noch die unzureichende Höhe von 2 Meter. Da dürfen Sie sich über das Auftreten von Schimmel nicht wundern. Um dem Übelstand abzuhelfen, ist vor allem für Ventilation zu sorgen. An zwei sich gegenüberliegenden Außenwänden lassen Sie in gleichen Abständen 50 Ctm. oberhalb des Fußbodens vier Öffnungen von 20 Ctm. Durchmesser oder 20 Ctm. □ anbringen und unmittelbar unter der Decke an jeder Außenseite zwei gleichgroße Öffnungen, die sämtlich mittels Blechkapseln verschlossen werden können. Durch mehrmaliges Öffnen tagsüber erreichen Sie eine gründliche Lufterneuerung, die keine Schimmelbildung aufkommen läßt. Selbstverständlich sind alle Schimmelherde durch Abwaschen des Fußbodens und der Geräte mittels Soda oder Kalkwasser zu beseitigen. Decke und Wände müssen neu gekalkt werden. Br. (424

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungs-kommission:

9. März Ia **140—142** *M*, IIa **138—140** *M*, IIIa **135—138** *M*, **ab-fallende 128—135** *M*. Tendenz: fest.

5. März. Ia **135—137 Mk.**, IIa **133—135 Mk.**, IIIa **132—133 Mk.**, **abfallende 123—130 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 10. März. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 115 Kronen (ca. 129,50 Mk.). Tendenz: sehr fest.

Kempten, 9. März. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 117 Mk., Süßrahmbutter 111 Mk. Tendenz: gute Nachfrage. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 127—129 Mk.

Kaufbeuren, 10. März. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 122 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 10. März. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Notierung wurde gestern wiederum um einige Mark gesteigert, so daß feinste Butter nicht mehr unter Mk. 1,50—1,60 verkauft werden kann. Die Nachfrage für erste Sorten hat daher auch schon etwas nachgelassen und bleiben nur noch die unteren Qualitäten stark begehrt.

Berlin, 10. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 138—142 Mk., IIa 134—137 Mk., IIIa 128—133 Mk., abfallende 118 bis 125 Mk.

Berlin, 9. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Nachfrage nach allen Qualitäten ist fortgesetzt eine äußerst rege. Die Zufuhren vom Inland sind nur klein und da vom Ausland die Forderungen weiter stark erhöht wurden; räumten sich die Ankünfte zu wesentlich höheren Preisen schlank.

Berlin, 9. März. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Wie bereits im vorigen Berichten angekündigt, gingen die Preise in dieser Woche ganz enorm in die Höhe. Die Nachfrage war nach wie vor sehr lebhaft und die Angebote sehr gering.

Hamburg, 10. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Trotz der hohen Preise die wir bereits vorige Woche hatten, bleibt der Markt von erstaunlicher Festigkeit, denn die neue Woche setzt abermals mit erhöhten Preisforderungen ein. Das Signal zu dieser Erhöhung kommt zunächst aus England und aus Dänemark; das letztere Land fordert Preise, welche mit den hiesigen Verhältnissen nur dann in Einklang zu bringen sind, wenn wir hier abermals höher gehen. Die Frage nach dem weiteren Verlauf des Marktes ist alsdann schwer zu entscheiden. Nur dann, wenn der Konsum durch die Preiserhöhungen wirklich erheblich zurückgehen sollte, so daß ein Überschuß an Ware eintritt, dürfte eine Änderung der Marktlage zu erwarten sein. Da der Osterbedarf vor der Thür steht, glaubt man vielerseits, daß der Konsum im bisherigen Umfang bleiben wird. Ob diese Annahme richtig ist, wird die Zeit lehren.

Hamburg, 10. März. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Trotzdem die letzte Notierung um 6 *M* erhöht wurde, ist das Geschäft auch in dieser Woche äußerst fest verlaufen. Die frischen Zufuhren, die eine Zunahme der Produktion nicht erkennen ließen, konnten zu erhöhten Preisen begeben werden. Die meisten Abschlüsse wurden auf Basis der kommenden Notierung vereinbart, da eine weitere Erhöhung derselben schon mit Beginn der Woche als sicher erschien. Auf allen inländischen Plätzen zeigt sich dasselbe Bild. Überall kann nur mit den frischen Ankünften gerechnet werden, da Bestände billigerer oder älterer Butter nirgends mehr vorhanden sind. Die Preise mußten dementsprechend wesentlich erhöht werden, um den Verhältnissen Rechnung zu tragen. Auch von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte übereinstimmend fest. Sowohl Holland als auch Dänemark haben ihre Forderung weiter heraufgesetzt, und sind kaum imstande, die erteilten Aufträge zur Ausführung zu bringen. Das hiesige Platzgeschäft ist noch äußerst rege, unsere Detaillisten brauchen nach wie vor dasselbe Quantum. Leider ist die Konkurrenz in dieser Beziehung eine derartige, daß die Ware dem Publikum zu Preisen zugänglich gemacht wird, die den Detaillisten absolut keinen Nutzen lassen können. Für allerfeinste Butter muß das Publikum heute 1.60 *M* per Pfund bezahlen, bei billigeren Verkäufen legt der Detaillist Geld zu. Es ist unbegreiflich, daß der Verein der Detaillisten nicht Abhilfe schafft und gemeinsame Preise im Detailhandel vorschreibt. Soweit sich bis heute überblicken läßt, ist mit einem Aufschwung unserer Notierung von 7—8 *M* zu rechnen. Die Zufuhr russischer Butter betrug in dieser Woche zirka 1000 To., wovon der größte Teil schon auf Lieferung verkauft war, so daß für den weiteren Handel nur Kleinigkeiten in Frage kamen und Verkäufer nicht imstande waren, ihre täglichen Aufträge auszuführen. Kopenhagen erhöhte heute seine Notierung um 5 Kr. (notiert 115 Kr. = zirka 129½ *M*). Der Markt schließt fest, die Läger sind geräumt.

Hildesheim, 11. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Selbst weiter erhöhte Forderungen haben der Nachfrage noch keine entscheidende Grenze gesetzt. Ware ist knapp, und muß der Detaillist, um seine Konsumenten zu befriedigen, mit Verlusten rechnen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 137—140 Mk., netto frei hier. Tendenz: sehr fest.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 7 Mark höher.

Hamburg, 11. März. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **148—154 Mk.**, IIa **146 bis 147 Mk.** Tendenz: sehr fest.

Magdeburg, 10. März. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 145 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 142—144 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: sehr fest.

Leipzig, 10. März, Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Stimmung an den verschiedenen Märkten hat sich weiter befestigt und fand in einer weiteren stürmischen Preiserhöhung ihren Ausdruck. Die Absatzverhältnisse dürften sich nun schwieriger gestalten.

Preise für feinste Tafelbutter 140—142 Mk., II. Sorten 135—138 Mk. Preise verstehen sich frei Leipzig.

Dresden, 9. März. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Mögen auch die letzten Erhöhungen etwas Bewegung ins Geschäft gebracht haben, so scheint doch eine lebhaftere Nachfrage noch nicht anhalten zu wollen, denn zu Anfang der Woche war die Marktlage wieder etwas gedrückter und wird man sich jedenfalls erst an die hohen Forderungen gewöhnen müssen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 145—— Mk., feinste 142—144 Mk., II. Qualität 135—138 Mk., III. Qualität 120 bis 130 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 10. März. Bericht von Gebr. Rößler. Infolge allgemeiner ganz außergewöhnlicher Knappheit in frischer Butter mußten die Preise in dieser Woche mehrmals erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 141—142 Mk., Ia 137 bis 140 Mk., IIa 134—136 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 9. März. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Es ist nicht zu leugnen, daß sämtliche Qualitäten sehr knapp sind. Dennoch ist zu berücksichtigen, daß man dem Detailhandel, der hier noch zu 1,40 Mk. feinste Butter verkauft, fernere Opfer nicht zumuten darf, das konsumierende Publikum eine weitere Erhöhung der Detailpreise aber kaum günstig aufnehmen dürfte.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 133—138 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 10. März. Bericht von J. Themans Izoon. Die wilde Stimmung hält an, die Nachfrage übersteigt die Produktion, so daß belangreiche Überpreise bezahlt werden und die Erhöhung der Notierung morgen ziemlich bedeutend sein wird.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 10. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 10. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa 85—90 Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 80—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—90 *M*, Romadour pro pro 50 kg 60 *M*, Limburger 50—— Mk., Tilsiter, fette 65—— Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,00—2,20 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten i. Alg., 9. März. Notierungen der Engros-Händler. und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 29—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 9. März. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse)	38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „	44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „	49,— „ „ „

Bodegraven (Holland), 8. März. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 35 Partien Käse, welche ziemlich flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware 33—34,50 fl., 2. 30—32 fl., Ia Edamer 35—36 fl., ¾ fett Gouda 28—29 fl Geheimratskäschen 36 fl., Lunchkäse 37 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,56 fl. pro kg. Billigere Preise sind für schöne Ware nicht zu erwarten. Alte Mai-Sommer-Ware und auch September-Ware gehen unter guter Nachfrage an 40—43 fl.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 9. März. Auftrieb 4659 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 185 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 45—64 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 37—44 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise gedrückt.

Hannover, 10. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1138 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 60—61 Mk., Klasse VI 60—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 10. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2036 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 57,00—63,00 Mk., Ferkel 62,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	9	15128	70	bis	62	Schlachtgew.	mäßig
			56	bis	50	Lebendgewicht	
Hamburg	10	2036	68	bis	63	20—24 % Tara	flau
Hannover	10	1138	66	bis	62	Schlachtgew.	schlecht
Leipzig	10	1940	69	bis	62	„	mittel
Dresden	10	1581	74	bis	68	„	mäßig
Chemnitz	10	564	74	bis	71	„	—
Dortmund	10	133	67	bis	64	„	mittel
Köln a. Rhein	10	1792	70	bis	62	„	geräumt
Mannheim	10	1296	71	bis	69	„	mittel
Stuttgart	10	679	72	bis	70	„	mäßig
Breslau	9	1923	68	bis	62	„	mittel
Stettin	10	1581	66	bis	60	„	flau
Posen	9	291	55	bis	50	Lebendgewicht	flott
Kiel	10	1012	52	bis	46	„	ruhig
Mülhausen i. E.	9	503	58	bis	56	„	—
München	9	3248	59	bis	51	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 10. März. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg März 113,— Mk., März-September 1910 113 Mk.
Mais März 123,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg März 129,— Mk., März-September 129,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 130,— Mk.
Mais März 154,— Mk., April-Oktober 155,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa März 144 Mk., März-Juni 1910 147 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen März-April 8,55 „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 101 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 103 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 10. März. Mais amerik. mixed 149—154 Mk., runder 153—159 Mk., Gerste russ. 130—134 Mk.

Hamburg, 10. März. Mais, americ. mixed cif März-April 113,50 Mk. La Plata cif April-Mai 116,00 Mk. Gerste, russ., cif März 108,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	Nr.	Br.		Nr.	Br.
MB	3613	7 Br.	AS	1987	1 Br.
	3614	45 „		3640	1 „
	3504	1 „	R	3575	7 „
	3705	1 „	Ufr.	3639	25 „
FM	3562	3 „	CK	3544	2 „
	3546	1 „	AZ	713	34 „
	3707	1 „	Z	712	18 „
EW	3660	3 „	WT	711	27 „
	3649	4 „		3139	16 „
	3661	1 „	B	3838	5 „
	3621	1 „		3854	8 „
BG	3625	3 „		3820	3 „
	3510	40 „	JR	3778	1 „
LG	3536	1 „	JW	3872	1 „
	3571	2 „	NN	3791	1 „
	3554	3 „		3714	1 „
	3549	6 „		3236	2 „
	3586	3 „		3749	1 „
	3515	6 „	NO	3736	1 „
L	3626	25 „		3808	1 „
KS	3615	11 „	PP	3718	4 „
	3598	6 „		3716	5 „
L	3633	3 „		3745	24 „
	3601	3 „	M	3727	8 „
	3612	4 „		3725	20 „
	2660	1 „	K	3781	10 „
CG	3352	1 „		3769	10 „
GG	3341	1 „	M	3780	6 „
	3088	6 „		3805	1 „
R	2892	6 „	H	3775	2 „
RK	3087	4 „	Wpr.	3731	6 „
	1727	2 „		3726	3 „
	3557	6 „		3856	9 „
	3529	4 „	D	3845	10 „
	3540	3 „		3875	7 „
ME	3541	2 „		3874	4 „
	3635	1 „	MD	8471	1 „
	3367	5 „		3742	1 „
	3365	6 Br.		3734	3 Br.
	3641	7 „		3893	8 „
	2979	1 „		5894	1 „
MB	3551	4 „	XX	488	1 „
Schl.	3316	3 „	HK	3794	2 „
B	3517	3 „	JH	3750	1 „
	3150	5 „	MR	3722	2 „
	2625	8 „		3748	3 „
	3095	1 „		3776	1 „

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4162 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Gesucht zum 1. April nach Westfalen ein
Buchhalter
mit schöner flotter Handschrift. Nur solche mit guten Empfehlungen, die perfekt im Rechnen und Korrespondenz sind, wollen sich melden. Stellung dauernd. Anfangsgehalt 1200 Mark per anno. Offerten unter **Z. 4036** an diese Zeitung erbeten.

Für großstädtischen Molkereibetrieb Westdeutschlands wird zum 1. Juli, spätestens 1. Oktober d. J. ein energischer, an selbständiges Arbeiten gewöhnter
Betriebsleiter
gesucht. Es wird nur auf eine Kraft gerechnet, die den Betrieb in musterhafter Ordnung und Sauberkeit zu führen imstande ist. Dienstwohnung wird gewährt, freie Produkte dagegen nicht. Angebote beliebe man unter „Vertrauensstellung 4263" an diese Zeitung zu richten mit kurzer Angabe des Lebenslaufes und der Gehaltsansprüche.

Molkereibuchhalter
für städtischen Betrieb, Verkauf von Milch und Molkereiprodukten durch 6 eigene Wagen, welcher die Abrechnung mit den Kutschern, sowie die gesamte Buchführung zu erledig. hat und der stenographieren und maschineschreiben kann, findet sofort dauernde Stellung. Derselbe muß ausgezeichnete Empfehlungen und Zeugnisse haben und 1—2000 Mark Kaution stellen können. Gefl. Off. unter **A. B. 4237** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei im Münsterland sucht tüchtigen
Betriebsleiter
der sich mit 10—20 000 Mark beteiligen kann. Offerten mit Bedingungen und Zeugnissen erbeten unter „N. N. 4041" an diese Zeitung.

Kräftiger Gehülfe
mit mindestens zweijähriger Lehrzeit, der sich vor keiner Arbeit scheut und der auch mit Pferden umgehen kann, gesucht. Anfangsgehalt 40 M. **Breslauer Molkerei, e. G. m. u. H.**

Suche sofort für meine Handmolkerei einen kräftigen 4002
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25 M pro Monat. **Seemann, Woltin,** Bez. Greifenhagen, Pom.

Zum 15. März oder 1. April suchen wir einen jüngeren (4010
zweiten Gehülfen
für unseren städtischen Betrieb. Augsburger Molkerei, e. G. m. u. H.

Junger Molkereigehülfe
der das Kosten der Milch gut versteht und keine Arbeit scheut, wird per 1. April aufgenommen. Offerten mit Gehaltsansprüchen an **Markus Knöpflmachers Molkerei in Mähr.-Ostrau.** (4008

Gesucht zum baldigen Antritt ein
tüchtiger Gehülfe
für sämtliche Arbeiten. Derselbe muß einige Stunden den Handverkaufswagen fahren. Gutes Gehalt und Station. **Fr. Engelmann, Bodenfelde** an d. Weser. (3991

Zum 1. April für Handmolkerei (Pumpseparator) jüngerer, sauberer
Gehülfe
gesucht wegen Verheiratung des jetzigen. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten unter **4070** an diese Zeitung.

Suche zum 20. März tüchtigen
Gehülfen
für beschränkten Betrieb. Nachm. Kontorarbeit. Gehalt 25—30 M. Off. mit Zeugnisabschr. u. Lebenslauf erbittet **Alb. Stendel, Immekath** b. Bandau, Stat. Clötze. (4048

Suche auf sofort einen strebsamen, an Reinlichkeit gewöhnten
Gehülfen
der zu fahren versteht. Anfangsgehalt 30 M bei freier Station. Zeugnisabschriften erbeten an **Schweizer Milchkur- und Kefiranstalt, A. Müller, Cassel,** obere Carlstraße 1/2 und 3/4. (4046

Suche zu sofort oder 15. März einen jungen kräftigen (4047
Gehülfen
der mit Pferden umgehen kann und eine Fuhre Milch holen muß. Gehalt 30 M. **H. Löhr, Molk. Mehrum** b. Peine, Hannover.

Gehülfe
ehrlich und fleißig, sofort gesucht.
Molkerei Lemförde bei Osnabrück.

Harzkäserei sucht tüchtigen, durchaus erfahrenen
Gehülfen
der mit Benzinmotor umzugehen versteht. Offert. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen unter **4079** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht ein junger, kräftiger
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, mit Pferden umgehen kann und ca. 60 Schweine mitbesorgt, überhaupt sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht zum 15. d. Mts. bei 25 M Anfangsgehalt und für jedes Schwein 50 ₰. Offerten an **Zentralmolkerei Scholen** bei Vilsen, Bez. Bremen. (4038
Auch kann daselbst **sofort oder** später ein
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten.

Suche zum 15. März tüchtigen, kräftigen (4111
Gehülfen
der auch fahren kann, für Kessel, Maschine, Alfa und Kühlmaschine. **Kenntnis der letzteren jedoch nicht** nötig, kann erlernt werden. **Gehalt** 35—40 M u. freie Station. **Thiele, Ahrbergen** bei Sarstedt.

Für hiesigen beschränkten **Betrieb** suche zum 1. April evtl. einige **Tage** früher einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
der seine Lehrzeit beendet **hat,** in angenehme Stellung bei **Familien**anschluß. Gelegenheit zur **Erlernung** der Buchführung. Gehalt 20 M und freie Kassen. **Otto Arendt, Rühen** bei Öbisfelde. (4129

Zum sofortigen Antritt evtl. 15. März wird wegen **Erkrankung**
junger kräftiger Gehülfe
für alle Arbeiten gesucht. **A. Domke,** Molkerei **Hedeper.** (4112

Suche zum 20. März einen jüngeren, an Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen.
Zeugnisabschriften erbeten an **J. Borns,** Molkereigen. **Geilenkirchen,** Rheinl. (4132

Junger williger Gehülfe
der sich sämtlichen Arbeiten unterzieht, findet zu sofort dauernde Stellung. Auch können sich solche melden, die sich in Quarkkäserei ausbilden wollen. Gehalt nach Übereinkunft. **E. Müller, Molkerei-Inspektor, Brunsen b. Naensen, Braunschweig.** (4119

Zum 15. März oder auch sofort jungen angehenden (4140
Gehülfen
gesucht. Gehalt 20—25 M bei freier Station und Kassen. **Strobel,** Dampfmolkerei **Hohenebra i. Thür.**

Suche zum 1. April angehenden
Gehülfen
welcher sich jeder Arbeit willig unterzieht. Anfangsgehalt 25 M und Kassen frei. Off. an **Otto Krätzer,** Dampfmolkerei **Krebs,** Bz. Dresden.

Gesucht wird zum baldigen Antritt oder zum 15. März ein tüchtiger, sauberer und gewissenhafter
Gehülfe.
Solche, welche einen Schrotgang bedienen können oder sich hierin ausbilden wollen, erhalten den Vorzug. Gehalt 35 M, bei Zufriedenheit steigend bis 45 M. Off. erb. **Peter Heuer, Schneverdingen in Lüneburg.** (4123

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine **Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.**

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger“** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 22. **Hildesheim**, den 16. März 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Mitwirkung von Frauen bei der Verwaltung der Molkereigenossenschaften.

Unter den verschiedenen Arten von Genossenschaften sind sicherlich die Molkereigenossenschaften diejenigen, welche verhältnismäßig die meisten weiblichen Mitglieder zählen. Das ist nicht weiter auffallend, wenn man weiß, daß durch den Tod eines Landwirtes dessen Wirtschaft nur in den wenigsten Fällen eine dauernde Unterbrechung erleidet. War der Landwirt Mitglied einer Molkereigenossenschaft, so hört mit seinem Tode resp. mit Ablauf des Todesjahres die Milchlieferung zur Molkerei nun nicht ohne Weiteres auf, sondern die Witwe setzt sie meist in gleicher Weise fort, um sich der Vorteile genossenschaftlicher Milchverwertung auch weiterhin zu bedienen, und nur in ganz seltenen Fällen verzichtet sie darauf, selbst Mitglied bei der Genossenschaft zu werden, dem ja nach den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes nichts im Wege steht.

Die meisten unserer Molkereigenossenschaften haben nun in ihren Statuten die Rechte der weiblichen Mitglieder ganz erheblich eingeschränkt. Während letztere dieselben genossenschaftlichen Verpflichtungen wie ihre männlichen Kollegen zu erfüllen haben, sind ihre Mitgliedsrechte nicht dieselben. So dürfen die männlichen Mitglieder an den Generalversammlungen teilnehmen und persönlich ihre Stimme abgeben, können sie in den Vorstand oder Aufsichtsrat der Genossenschaft gewählt werden und haben somit Einfluß auf den Gang der Molkereigeschäfte. Alles dies ist den Frauen versagt; wohl ist es ihnen gestattet, sich in den Generalversammlungen durch einen Bevollmächtigten vertreten und das Stimmrecht ausüben zu lassen. Unstreitig ist es aber ein himmelweiter Unterschied, ob ein weibliches Genossenschaftsmitglied seine Interessen selbst in der Generalversammlung vertritt oder sie durch einen Bevollmächtigten wahrnehmen lassen muß. Der Bevollmächtigte kann von seiner Auftraggeberin mit bestimmten Weisungen, bei der Abstimmung über diesen oder jenen Verhandlungsgegenstand in der Versammlung mit „ja“ oder „nein“ zu stimmen, versehen werden; die Verhandlungen nehmen aber oft einen Verlauf, wie er von der Vollmachtstellerin nicht vorausgesehen werden kann, und da wird der Bevollmächtigte im guten Glauben, die Interessen seiner Auftraggeberin richtig zu vertreten, für oder gegen einen Antrag stimmen, ohne indessen ganz den Wünschen der Auftraggeberin gerecht zu werden. Durch die Bevollmächtigung erwächst den weiblichen Genossenschaftsmitgliedern also kein Vorteil gegenüber den männlichen Mitgliedern, sondern eher ein Nachteil. Und daß die weiblichen Mitglieder durch Statutbestimmung an der Verwaltung der Genossenschaft nicht teilnehmen dürfen, ist für sie doch gewiß auch nur ein Nachteil. Sie für diese Nachteile in anderer Richtung zu entschädigen, ist wohl in keiner Genossenschaft üblich. Haben die Genossenschaftsmitglieder gleiche Pflichten, so sollten sie allesamt auch gleiche Rechte haben, einerlei, ob es sich um Männer oder Frauen handelt. Wo bleibt sonst das genossenschaftliche Gleichheitsprinzip?

Ob es für die Genossenschaften durchweg als förderlich zu erachten ist, Frauen an der Verwaltung der Genossenschaft teilnehmen zu lassen, diese Frage soll hier unerörtert bleiben; was aber im besonderen die Molkereigenossenschaften betrifft, so glaube ich, daß ernstliche Gründe, Frauen von der Mitwirkung bei den Verwaltungsgeschäften auszuschließen, nicht ins Feld geführt werden können. Mulier taceat in ecclesia! besagt ein Sprichwort aus alter Zeit, das sich, wenn es wirklich ein Grundsatz unserer heidnischen Vorfahren war, doch wohl nur auf Versammlungen Bezug haben konnte, in denen politische Angelegenheiten verhandelt wurden. Warum soll man den Frauen nicht Redefreiheit gewähren, wenn es sich um die Beratung milchwirtschaftlicher und molkereitechnischer Angelegenheiten handelt, denen sie doch keineswegs fern stehen. Im Gegenteil, in vielen ländlichen Haushaltungen ruht die ganze Sorge der Milchgewinnung und, wo die Landwirte sich nicht an der Milchlieferung zu einer Genossenschaftsmolkerei beteiligen können oder wollen, auch die der Milchverarbeitung auf den Schultern der Frau, so daß sie in diesem Wirtschaftszweige sich mindestens dasselbe Maß von Erfahrungen sammelt wie der Mann. Man will aber ihren Erfahrungen keinen besonderen Wert beilegen, oder sind es andere Gründe, welche die Genossenschaften veranlassen, die Frauen ängstlich aus ihren Versammlungen fernzuhalten? Befürchtet man vielleicht, die Frauen würden in der Genossenschaft schließlich soviel Einfluß auf die Verwaltung auszuüben wissen, daß man nur noch von einem „Frauenregiment“ in der Genossenschaft sprechen könnte? Ich glaube, dieser Gedanke liegt doch wohl zu fern, als daß er bei ernsthaften Männern Fuß fassen könnte. Von einer Majorisierung der männlichen Genossenschaftsmitglieder durch die weiblichen bei Abstimmungen in den Generalversammlungen kann ja gar keine Rede sein, denn es wird sich bei den einzelnen Molkereigenossenschaften durchweg nur um einige wenige weibliche Mitglieder handeln.

Die Zeit hat gelehrt, und wir haben tatsächlich Beweise dafür vor Augen, daß viele Frauen gerade in geschäftlichen Dingen Tüchtiges leisten. In vielen kaufmännischen Firmen hat die Frau die Geschäftsleitung in Händen und sie erzielt mit ihrer Tätigkeit keine geringeren Erfolge, als ihre männlichen Kollegen aufzuweisen haben. Es liegt somit kein triftiger Grund vor, die Landwirtschaft betreibenden Frauen von der Teilnahme an der Verwaltung der Molkereien auszuschließen. Eine mit gesundem Menschenverstand begabte Frau wird mit demselben Geschick wie der Mann das Amt eines Vorstands- oder Aufsichtsratsmitgliedes verwalten können. Sicherlich hat sie an milchwirtschaftlichen und molkereitechnischen Dingen oft ein viel größeres Interesse als der Mann, deshalb dürfte sie auch der Verwaltungstätigkeit bei den Molkereien vielfach ein lebhafteres Interesse, als wir es bei den Männern gewöhnt sind, entgegenbringen. Und dieses lebhaftere Interesse kann den Genossenschaften nur zum Guten dienen. Ich bin des festen Glaubens, daß manche Molkereigenossenschaft aus dem Grunde eingegangen ist, weil man die weiblichen Genossenschaftsmitglieder bzw. die Frauen der Mitglieder in Molkereiangelegenheiten nicht mitsprechen lassen wollte. Die Frauen fühlten sich zurückgesetzt, weil sie sahen, daß die Männer Angelegenheiten, die für sie (die Frauen) doch von größtem Interesse waren, unter sich allein verhandelten, und so mußte sich ihr anfängliches Wohlwollen der Genossenschaft gegenüber mit der Zeit in Gleichgültigkeit und Abneigung verwandeln. Gewiß ist manches Genossenschaftsmitglied, obwohl es sich der Vorteile, die aus der Milchlieferung zur Molkerei entspringen, bewußt war, durch die in ihrem Stolze verletzte Frau wankend gemacht worden und hat der Genossenschaft den Rücken gekehrt.

Wollen die Molkereigenossenschaften ihren weiblichen Mitgliedern die Teilnahme an den Verwaltungsgeschäften nicht gestatten, so sollen sie dieselben wenigstens an den Generalversammlungen teilnehmen und dort ihr Stimmrecht persönlich ausüben lassen. Ich halte es weiterhin als dem Interesse der Genossenschaften dienlich,

wenn sie zu den Generalversammlungen nicht allein die Frauen, soweit sie Mitglied der Genossenschaft sind, sondern auch die Frauen der Genossen zulassen würden. Bei Abstimmungen über Verhandlungsgegenstände würden sich statutengemäß die Frauen, soweit sie nicht selbst Mitglied der Genossenschaft sind, während der Dauer dieses Geschäftes allerdings aus dem Versammlungslokal entfernen müssen; die Einberufer der Generalversammlung werden es aber leicht einrichten können, daß Molkereiangelegenheiten, über die nicht abgestimmt zu werden braucht, in der Versammlung vorweg besprochen und erst hernach diejenigen Punkte der Tagesordnung verhandelt werden, welche der Abstimmung bedürfen.

In vielen Molkereigenossenschaften herrscht die Gepflogenheit, für die alljährliche Generalversammlung einen Redner zu gewinnen, welcher einen Vortrag über Düngungsfragen, über Fütterung der Milchkühe, Milchgewinnung usw. hält. Hat solch ein Vortrag denn nicht ebensoviel Interesse für die Frauen wie für die Männer? Ist der Nutzen, den die Genossenschaft indirekt aus der Belehrung ihrer Mitglieder zieht, nicht ein größerer, wenn auch die Frauen der Landwirte dergleichen Vorträge hören? Und ferner, wenn der Versammlungsleiter oder der Molkereiverwalter das Ergebnis des abgelaufenen Geschäftsjahres der Genossenschaft in seinen Einzelheiten schildert, werden die Frauen nicht ebenso begierig sein, zu hören, wie die Genossenschaft gewirtschaftet hat? Man lasse die Frauen auch an den Diskussionen in den Versammlungen teilnehmen und man wird sicher die Erfahrung machen, daß man aus Frauenmund manche gesunde Ansicht, manchen guten Rat hören kann.

Was für die Genossenschaften ersprießlich ist, sollten Vorstand und Aufsichtsrat stets in den Kreis ernster Beratungen ziehen. Die Frage, ob man den Frauen noch länger ihre genossenschaftlichen Mitgliedsrechte verkümmern will, verdient nach Ansicht des Verfassers, der keineswegs in allen Stücken Anfänger der sozialen Frauenbewegung ist, von den Verwaltungsorganen unserer Molkereigenossenschaften ganz besonders beachtet zu werden. Sie im Sinne des Verfassers zu lösen, kann den Molkereien nur zum Vorteil gereichen.

Mitteilungen.

Die Produktion der walachischen Schafmilch und ihre Eigenschaften. Von Dr. Otakar Laxa. (Rev. génér. du Lait, Bd. 7, 1909, 289.) Seit uralten Zeiten werden die zahlreichen Weiden der Karpathen für die Viehzucht, speziell die Schafzucht nutzbar gemacht. Die Schafe werden hauptsächlich der Milchproduktion wegen gehalten; sie zeichnen sich durch lange Wolle und stark gekrümmte Hörner aus. Die dort vorwiegenden Schafrassen sind über den ganzen Südosten von Europa verbreitet. Man läßt die Schafe 6—9 Jahre alt werden. Die Zucht ist sehr primitiv; man läßt die Widder Ende September zu den Mutterschafherden und läßt sie dort bis Ende Oktober. Die Mutterschafe tragen 21 Wochen. Die zum Schlachten bestimmten Lämmer läßt man 2—3 Wochen bei der Mutter, die zur Zucht bestimmten 5—6 Wochen. Im März bringt man die Schafe auf die Talweiden, wäscht und schert sie; im Mai kommen sie auf die Bergweiden. Die Nächte verbringen sie in Hürden; dort werden sie um 4 Uhr morgens gemolken, mittags um 12 zum zweiten Male und gegen Abend zum dritten Male. Die verschiedenen Rassen unterscheiden sich nicht nur durch ihre verschiedene Milchergiebigkeit, sondern auch durch die Beschaffenheit der Milch. Verfasser analysierte die Milch von 16 Mutterschafen. Diese standen im zweiten bis achten Jahre, sie hatten ein Gewicht von 35 bis 44 Kg. und waren in gutem Futterzustand; sie waren Mitte Mai auf eine Alm in Höhe von 626 Meter gebracht worden. Die Tiere gaben im Durchschnitt 79.37 Lt. Milch während der ganzen Laktation, d. h. 0.364 Lt. pro Tag. Die Dauer der Laktation schwankte zwischen 185 und 235 Tagen, die von einem Tiere gelieferte Milchmenge von 36.53 bis 107 Lt.; die Tagesdurchschnitte betrugen im April 0.365 Lt., im Mai 0.671 Lt., im Juni 0.615 Lt., im August 0.427 Lt., im September 0.174 Lt. und im Oktober 0.064 Lt.

Das Kolostrum der Schafe war mehr oder weniger stark gelb gefärbt, dickflüssig und besaß einen schwachen Geruch. Die Milch ist von weißer Farbe und rahmt schlecht auf. Die am Ende der Laktation abgeschiedene Milch ist wieder kolostrumartig, gelb, zuweilen bräunlich und sehr dickflüssig. Die Grenzwerte der von dem Verfasser in einer großen Anzahl von Tabellen zusammengestellten Analysenwerte sind im Folgenden wiedergegeben:

		Kolostrum.	Milch.
Spezifisches Gewicht		1,0502—1,0778	1,0303—1,0409
Trockensubstanz	%	23,86—38,08	13,00—28,46
Fett	„	6,66—18,88	2,37—9,28
Fettgehalt der Trockensubst.	„	26—51	17,5—47,1
Fettfreie Trockensubstanz	„	15,66—28,73	9,76—20,03
Eiweißstoffe	„	12,24—22,99	3,87—11,74
Milchzucker	„	0,32—3,08	3,93—5,82
Asche	„	0,96—1,14	0,69—1,23
Phosphorsäure	„	0,36—0,47	0,29—0,30
Kalk	„	0,25—0,32	0,19—0,25

Die Trockensubstanz ist am niedrigsten zu Beginn der Laktation und nimmt allmählich bis zum Ende derselben zu. Der Fettgehalt ist im Durchschnitt weit höher als der der Kuhmilch. Er ist am niedrigsten während der Zeit, in der die Lämmer saugen, und nimmt nachher bis zum Ende der Laktation zu. Dasselbe gilt von den Eiweißstoffen. Dagegen ist der Milchzuckergehalt etwas niedriger als der der Kuhmilch. Er nimmt mit der Dauer der Laktation nicht zu, sondern erleidet eher eine geringe Verminderung. Der Aschengehalt ist im allgemeinen ungefähr proportional der Menge der Eiweißstoffe. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Kontrollbeamten-Ausbildungskursus. An der landwirtschaftlichen Winterschule in Wittenberg beginnt am 18. April ein Ausbildungskursus für Kontrollvereinsbeamte. Die theoretischen Unterweisungen werden bis Pfingsten in Wittenberg erteilt; nach dem Pfingstfest beginnt dann die praktische Unterweisung von ca 1½wöchiger Dauer in bestehenden Kontrollvereinen. — Das Unterrichtshonorar beträgt 40 ℳ. Denjenigen Teilnehmern, welche eine Kontrollassistentenstelle in der Provinz Sachsen annehmen und in derselben ein volles Jahr verbleiben, wird das Unterrichtsgeld zurückgewährt. — Zur Teilnahme zugelassen werden nur junge Landwirte im Alter von mindestens 19 Jahren und mit entsprechender Ausbildung (Besuch einer Winterschule in beiden Klassen, eines Molkereikursus oder sonstiger Nachweis über die erforderlichen Kenntnisse). — Die Anmeldungen sind an die Landwirtschaftskamer in Halle a. S., Kaiserstraße 7, zu richten, welche auch näheres über die Einrichtung des Kursus mitteilt.

Meierinnenkursus in Wreschen. Am 8. April 1910 beginnt in der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen ein dreimonatlicher Kursus für Meierinnen. Die Unterrichtsgebühr beträgt 50 ℳ, die Kosten des Unterhalts inkl. Wohnung 120—135 ℳ. Anmeldungen sind an den Direktor obigen Instituts, der auch nähere Auskunft erteilt, zu richten. Würdigen und bedürftigen Meierinnen werden vom Oberpräsidenten, sowie auch von einigen Kreisen der Provinz Posen Stipendien bewilligt. Anträge um die Gewährung solcher sind an die Landräte zu stellen.

Milchkursus für Tierärzte. Der Verein für Säuglingsfürsorge im Regierungsbezirk Düsseldorf veranstaltet in seinem großartig angelegten Versuchsstall und in den Laboratorien der Akademie für praktische Medizin unter Leitung von Prof. Dr. Schloßmann einen Kursus in der Milchhygiene vom 4. bis 9. Juli 1910. Dieser Kursus ist speziell für Tierärzte bestimmt. Er umfaßt das ganze Gebiet in zahlreichen Einzelvorträgen, Übungen und Besichtigungen.

Die Teilnahme ist unentgeltlich. Es ist nur eine Einschreibgebühr von ℳ 10 zu entrichten. Genaues Programm und Stundenplan sind durch die Geschäftsstelle des Vereins für Säuglingsfürsorge im Regierungsbezirk Düsseldorf, Düsseldorf, Werstenerstraße 150, unentgeltlich zu beziehen.

Molkereikurse in Proskau. Am milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau O. S. wird on 30. März bis 9. April ein Molkereikursus für weibliche Personen, insbesondere für Landwirtsfrauen und -Töchter abgehalten werden. Das Unterrichtshonorar beträgt 10 Mk. Passende Unterkunft wird von der Institutsleitung nachgewiesen. Anmeldungen sind an den Institutsdirektor, Prof. Dr. Klein-Proskau, zu richten.

Ferner wird in Proskau vom 1. April bis 23. Juni ein Meierinnenkursus abgehalten. Das Unterrichtshonorar beträgt 10 Mark. Die Schülerinnen erhalten volle Pension bei dem Institutsmeier für 1,50 Mark pro Tag. Anmeldungen sind unter Einreichung eines selbst geschriebenen Lebenslaufes an den Institutsdirektor, Prof. Dr. Klein, zu richten.

Lehrkursus an der Meierinnenschule in Stralsund. Am 1. April d. Js. beginnt in der Meierinnenschule zu Stralsund ein neuer Lehrgang. Derselbe dauert 1 Jahr. An Unterrichtsgeld werden 50 Mk. erhoben. Wohnung und Kost gewährt die neue Molkereigenossenschaft zu Stralsund ohne Berechnung. Anmeldungen sind zu richten an den Direktor der Milchwirtschaftlichen Anstalt in Greifswald, Herrn Dr. Eichloff.

Rundschau.

Erhöhung der Butterdetailpreise in Berlin. Der Verein Berliner Butterkaufleute beschäftigte sich in seiner letzten Sitzung am 8. ds. Mts. unter anderem mit den Butterdetailpreisen in Berlin. Wir entnehmen dem Bericht der „Berliner Markthallen-Zeitung“ darüber folgendes: „Die Sitzung war so stark besucht, daß der zur Verfügung stehende, nicht gerade kleine Saal die Erschienenen kaum fassen konnte. Die exorbitant hohen Butterpreise scheinen doch dem Gesamthandel an die Nieren zu gehen, denn neben den kleinen und mittleren Detaillisten waren auch die ganz großen fast ausnahmslos erschienen. — Der Hauptgegenstand der Tagesordnung war die Erhöhung der Butterpreise. Herr Oskar Beck schilderte in ausführlicher Weise die Lage des Butterdetailhandels. Er hielt es nur dann für möglich, zu höheren Verkaufspreisen zu kommen, wenn man sich einmütig dazu entschließen könnte, vorerst einmal den 1,30 M.-Ausstich aus der Welt zu schaffen. Es wäre in absehbarer Zeit keine Möglichkeit vorhanden, Butter, welcher Art sie auch sei, für den 1,30 M.-Ausstich zu beschaffen, man wüßte nicht einmal, wo man die Butter zum 1,40 M.-Ausstich hernehmen solle. Der Butterhandel ist ja gewohnt, mit ganz minimalem Nutzen zu arbeiten, aber selbst hierbei werde man, wenn sich die Verhältnisse dauernd so gestalten sollten, wie im letzten halben Jahre, selbst beim 1,60 M.-Ausstich nicht Halt machen können. Wir wären nicht dazu da, unser Geld Jahr für Jahr zum Fenster hinauszuwerfen, sondern es wäre an der Zeit, uns endlich einmal darauf zu besinnen, daß wir Kaufleute und somit verpflichtet wären, unsere Geschäfte nach kaufmännischen Prinzipien zu führen; hierzu gehört aber in erster Reihe das Wort: „Verdienen“. Herr Reisegerste, der darauf das Wort nahm, führte der Versammlung ein Exempel vor Augen, wie sich heute die Rentabilität eines mittleren Butterdetailgeschäftes gestalte. Bei dieser Berechnung schwebten ihm aber noch nicht einmal diejenigen Einkaufspreise vor, mit denen wir heute bereits zu rechnen haben. Nach seiner Kalkulation stellen sich die Einnahmen aus etwa vierfünftel für Butter und einfünftel für Nebenartikel, wie Käse, Schmalz, Eier usw. zusammen, und bleiben nach seiner Berechnung bei Butter etwa 3⅓ Proz. Nutzen, bei Eier 10 Proz. und bei den Käsesorten 13—14 Proz. Ein jeder könne hieraus entnehmen, daß es ausgeschlossen sei, bei solchen Verdiensten einerseits und den horrenden Spesen andererseits, eine Rentabilität herauszurechnen. Auch er sieht die Existenzfähigkeit für den Butterdetailhandel nur dann gegeben, wenn wir uns entschließen könnten, unsere Butter mit dem Nutzen zu verkaufen, der uns im Verhältnis zu unseren Unkosten bleiben muß. Es sei dies aber nur durch eine Erhöhung der Detailausstiche zu

erzielen; er gebe zu, daß durch diese Erhöhung ein Rückgang der Einnahmen unausbleiblich sei; er fürchte diesen Rückgang aber nicht, weil sich solcher nach seinen langjährigen Erfahrungen nur in dem Artikel Butter einstellen werde; das Schlimmste wäre also, daß wir durch diesen Rückgang wohl unseren Umsatz, aber nicht unseren Verdienst schmälern würden. An der Diskussion beteiligten sich weiter die Herren Düsing, Davidsohn, Lehmann, Schuppe, Manns, Vallentin, Groh, Fuchs und Klawe; nur letzterer nahm einen etwas abweichenden Standpunkt ein. — Mit Stimmeneinmütigkeit wurde beschlossen, von nun ab bis auf weiteres keine 1,30 Butter mehr in die Filialen zu geben, sondern als niedrigsten Stich die 1,40 Butter gelten zu lassen; hierdurch würden wir schon von selbst für seine Butter 1,50 M. und wohl auch 1,60 M. erzielen. Der Vorstand wurde beauftragt, diesen einmütigen Beschluß zur Kenntnis aller derjenigen Firmen zu bringen, die in der Versammlung nicht vertreten waren und auch diese zu bitten, in gleicher Weise für die Zukunft zu verfahren. Der Preis für Teebutter soll gleichzeitig übereinstimmend auf 1,60 M. pro Pfund erhöht werden. —

Es ist geradezu charakteristisch für die Handhabung des Berliner Butterdetailgeschäftes, daß es erst eines einmütigen Beschlusses aller Interessenten bedarf, um zu einer Zeit, wo die billigste Butter 1,40 M. im Einkauf kostet, einen 1,30-Ausstich aus der Welt zu schaffen. Es wird kaum noch eine Branche in der ganzen Welt geben, in der gleich unsinnige Geschäfte gemacht werden.

Die Schweineseuche im Jahre 1909. Auch im Jahre 1909 war ein Rückgang der Schweineseuche gegenüber dem Jahre 1908 zu verzeichnen. Die Höchstzahlen der gleichzeitig verseucht gewesenen Gemeinden und Gehöfte waren 16 bis 17 Proz. niedriger wie die des Jahres 1908. Die Zahlen des niedrigsten Standes waren 7,5 bis 9 Proz. geringer gewesen. Worauf dieser Rückgang der Schweineseuche, der nun schon seit dem Jahre 1907 zu beobachten ist, zurückgeführt werden kann, entzieht sich der bestimmten Beurteilung. Es ist auch hier eine Verminderung der Virulenz des Ansteckungsstoffes anzunehmen.

Wie in früheren Jahren war auch im Berichtsjahre die Zahl der Seuchenausbrüche im Sommer größer als zu Beginn und Ende des Jahres. Am Jahresbeginn waren 1105 Gemeinden und 1420 Gehöfte betroffen. In der Folgezeit gingen diese Zahlen etwas zurück, stiegen aber bald im März, von wo sie sich bis September ziemlich gleich blieben, die höchste Zahl fiel auf Mitte August, 1276 und 1642, von da an gingen die Seuchenfälle allmählich zurück, am Jahresschluß war sie am niedrigsten, 1029 Gemeinden und 1286 Gehöfte. Die Zahl der Schweineseuchenfälle war, wie auch in den früheren Jahren, in Preußen verhältnismäßig am höchsten. Es entfallen auf diesen Bundesstaat 86 und 85 Prozent aller in Deutschland verseucht gewesenen Gemeinden und Gehöfte.

In Preußen war das Verhältnis der Verseuchung der sechs östlichen Provinzen gegenüber den sechs westlichen ein ungünstigeres. Im Mittel berechnet entfallen auf die sechs östlichen Provinzen 64 Proz. aller betroffenen Gemeinden und 60 Prozent der Gehöfte, in den sechs westlichen 46 und 40 Proz. Diese Verhältniszahlen haben im Laufe des Jahres geschwankt. Der Hauptherd der Schweineseuche in den östlichen Provinzen war auch diesmal wieder die Provinz Schlesien, insbesondere die Reg.-Bez. Breslau und Liegnitz. Hier betrug die Zahl der zu gleicher Zeit betroffenen Gehöfte am Jahresbeginn 265, also mehr wie ein Drittel aller im Osten um diese Zeit verseuchten Gehöfte, später nahm die Zahl noch erheblich zu, sie stand am Ende des 1. Vierteljahres auf 428. Mitte Mai auf 527, mehr wie die Hälfte aller betroffenen Gehöfte, später ging die Seuche in Schlesien allmählich wieder zurück. Am Jahresschluß waren 166 Gehöfte verseucht. Eine ziemlich starke Verseuchung zeigten auch die Provinzen Brandenburg und Posen. Am Beginn des Jahres waren hier 180 und 162 Gehöfte betroffen. Im Laufe des Jahres nahm die Seuche auch in diesen Provinzen zu, sie erreichte im Frühjahr ihren Höhepunkt, auf welchem sie sich namentlich in Posen längere Zeit hielt, um dann gegen Jahresschluß wieder stark herabzugehen. In den anderen östlichen Provinzen hatte die Seuche keine erhebliche Verbreitung gehabt. In den sechs westlichen Provinzen war die Schweineseuche besonders in Hessen-Nassau verbreitet. Hier waren am Jahresbeginn 158 Gehöfte verseucht, später nahm die Seuche stark ab. Das früher stark verseucht gewesene Schleswig war in der ersten Jahreshälfte nur verhältnismäßig wenig betroffen, in der zweiten Hälfte nahm die Seuche wieder an Umfang zu. Im Oktober waren hier 119 Gehöfte betroffen. In dem früher so wenig betroffen gewesenen Reg.-Bez. Aurich hatte die Schweineseuche im Laufe des Sommers eine recht erhebliche Verbreitung angenommen. Am Jahresbeginn war der Bezirk völlig seuchefrei. Die Zunahme erfolgte plötzlich in den Monaten Juli und August. Ende September waren 102 Gehöfte gleichzeitig verseucht. Gegen Jahresschluß nahm die Seuche wieder erheblich ab. Die Rheinprovinz war weniger betroffen.

Die übrigen Bundesstaaten treten gegenüber der Verbreitung der Schweineseuche in Preußen sehr zurück. In Bayern kam besonders der Regierungsbezirk Niederbayern in Betracht, in der zweiten Jahreshälfte auch Oberbayern, aber auch hier ging die Zahl der gleichzeitig betroffenen Gehöfte nicht viel über 30 hinaus. Von anderen Bundesstaaten sind zu erwähnen: Oldenburg, Braunschweig, Lippe, später Anhalt, in denen die Seuche zeitweilig eine etwas stärkere Ausbreitung annahm. Die gleichen Bundesstaaten waren auch im Jahre 1908 stärker betroffen gewesen.

(Berliner tierärztl. Wochenschrift.)

Ausland.

Die Alp- und Milchwirtschaft in der Schweiz. Die „Schweizerische Milchzeitung" schreibt: Auf den Schweizeralpen ist die Milchwirtschaft in den letzten Jahrzehnten bedeutend zurückgegangen, während die Aufzucht von Jungvieh ganz gewaltige Fortschritte gemacht hat. Und trotz dieser Änderung in der Benutzung unseres großen Alpengebietes hat die Milchproduktion in der Schweiz im gleichen Zeitraum erheblich zugenommen. Der scheinbare Widerspruch wird bald abgeklärt, wenn man bedenkt, daß vor hundert Jahren der schweizerische Exportkäse einzig von den Alpen stammte und man in den Talniederungen damals von Genossenschaftskäsereien noch nichts wußte, ist doch die erste Gesellschaftssennerei der Schweiz erst im Jahre 1815 in Kiesen (Kanton Bern) gegründet worden.

Mit der Entwicklung der genossenschaftlichen Verarbeitung der Milch wurde dem Futterbau und der Milchproduktion auf Kosten des Getreidebaues immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt, so daß einzig im Kanton Bern heute über 600 Talkäsereien im Betriebe sind. Der Wert der Milchproduktion wird in diesem Kanton gegenwärtig auf 60—70 Millionen Franken geschätzt. Einen ähnlichen Aufschwung hat die Milchwirtschaft auch in den Kantonen Luzern, Aargau, Zürich, Thurgau, St. Gallen, Freiburg und in anderen Kantonen gewonnen.

In gleichem Maße ist aber auch die Viehzucht für den eigenen Bedarf sowohl wie für den Export fortgeschritten. Während vor hundert Jahren guter, handelsfähiger Käse nur auf den Alpen fabriziert wurde, begnügte sich im allgemeinen der Bauer damals mit der Aufzucht des Viehes für seinen eigenen Bedarf. Auf Schönheit und Rassenreinheit des Viehes wurde wenig gesehen; es genügte dem Landwirt, gutes Milchvieh zu besitzen, welches das kostbare Alpengras bestmöglichst zu verwerten im stande war.

Wie viele Alpen werden aber im Laufe der Zeit der Milchwirtschaft ganz entzogen, um ausschließlich der Aufzucht von wertvollem Jungvieh zu dienen. In allen Gegenden der Schweiz haben sich Viehzuchtgenossenschaften gebildet, welche die schönsten Alpen ankauften, um auf denselben kräftig gebautes Rassenvieh aufzuziehen, während daselbst von jeher Milchkühe weideten und die Milch zu Käse und Butter verarbeitet wurde.

Aber auf vielen Alpen, wo heute noch das Hauptgewicht auf die Milchwirtschaft gelegt wird, nimmt die Butter- und Käsefabrikation immer mehr ab, weil in unseren schönen Alpengegenden der Fremdenverkehr sich in letzter Zeit gewaltig entwickelt hat und den großen Milchbedarf zum Teil direkt aus den Alpweiden zu decken sucht; ja es kommt sogar vor, daß in einzelnen Gebirgstälern im Sommer nicht einmal mehr genügend Milch für den Konsum produziert wird und dieselbe aus dem Tale hinaufgeschafft werden muß.

So hat sich im Laufe von kaum hundert Jahren eine großartige Umwälzung vollzogen. Die Alpen, welche früher die einzigen Lieferanten von Fettkäse waren, haben in dieser Beziehung an Bedeutung verloren. Durch die überhandnehmende Graswirtschaft im Tal wurde die Käseproduktion, namentlich für den Export, immer mehr in die ebene Landschaft verlegt, während auf den Alpen die Butter- und Käseproduktion zurückging, die aromatische Alpenmilch vielfach direkt zum Konsum verwendet und auf viele Alpen nur noch Galtvieh aufgetrieben wird zur Förderung der schweizerischen Viehzucht.

Sprechsaal.

Ersparnisse bei der Buttergewinnung. In Nr. 15 der Molkerei-Zeitung bringt ein Herr H. unter obigem Titel eine Abhandlung, die, so anregend und zutreffend sie ist, einiger Ergänzungen bedarf. So erschöpfend der Verfasser die bei der Entrahmung möglichen Verluste durch unruhigen Gang der Zentrifuge, durch zu geringe Tourenzahl und zu niedrige Entrahmungstemperatur behandelt, so läßt er doch solche, die bei Betriebsunterbrechungen durch Überarbeitung und Anbrennen der Milch im Vorwärmer und Pasteurisierapparat entstehen, vollkommen unbeachtet, obwohl diese zuweilen recht beträchtlich sein können und sind. Dieselben werden um so größer sein, je größer das Fassungsvermögen des Vorwärmers und die Umdrehungsgeschwindigkeit des Rührwerks ist und je länger die Betriebsunterbrechung dauert. Bei einem gewöhnlichen Vorwärmer und in Betrieben, in denen die Vollmilch nur auf ca. 35 Grad erhitzt wird, kann man ja diese Verluste dadurch vermeiden, daß man bei eintretender Betriebsunterbrechung rasch den Dampf abstellt und den Apparat ausrückt. Ein Anbrennen der Milch wird dann nicht stattfinden. Anders jedoch bei einem mit Dampfspannung arbeitenden Regenerativ-Vollmilchpasteur; hier wird ein plötzliches Ausrücken des schon längere Zeit im Betrieb gewesenen Pasteurs in den meisten Fällen in dem oberen, milchfreien Teile desselben ein Anbrennen der anhaftenden Milchreste zur Folge haben und somit evtl. das ganze Weiterarbeiten in Frage stellen. Wie groß solche Verluste sein können, erhellt aus folgendem Beispiel: Früher war ich in einem Großbetrieb mit einem täglichen Milchquantum von etwa 30 000 Liter Vollmilch tätig. Diese ganze Milch wurde in dem Lefeldtschen Pasteurisierapparat „Mors" auf 80 Grad pasteurisiert. Bemerkt sei noch, daß stündlich 6000 Liter entrahmt wurden und der Pasteurisierapparat eine Füllung von 500 Litern besaß. Kam es nun aus Milchmangel oder anderen Gründen zu einer längeren Betriebsunterbrechung und erschien ein Ausrücken des Apparates der Anbrennungsgefahr wegen nicht ratsam, so kam es vor, daß die im Apparat verbliebene Milch je nach Länge der Betriebsunterbrechung nach vorschriftsmäßiger Entrahmung noch einen Fettgehalt von 0,6 bis zu 1,0 Prozent besaß, so daß in jedem Falle der Verlust 3—5 Kilog. Milchfett betrug.

Mögen nun bei anderen Milcherhitzern die Verhältnisse etwas günstiger sein, so wirkt doch in jedem Fall bei allen Regenerativapparaten und selbstthebenden Vorwärmern ein längeres Verweilen der Milch im rotierenden Apparat homogenisierend auf die Fettkügelchen der Vollmilch ein, wodurch die Entrahmung sehr ungünstig beeinflußt wird. Sorge einer jeden Betriebsleitung muß es daher sein, bei Vollmilchpasteurisierung (das gilt auch für jeden anderen Betriebszweig) jede Betriebsunterbrechung nach Möglichkeit zu vermeiden und dafür zu sorgen, daß, wenn nun doch aber eine solche eintritt, der Apparat sofort zum Stillstand gebracht oder aber die Milch aus demselben entfernt wird. Ferner bedürfen die kurzen die Rahmbehandlung betreffenden Ausführungen des Verfassers einiger Ergänzungen. Es genügt nicht, um mit dem Verfasser zu reden, dafür zu sorgen, daß der Rahm bis zum Verbuttern eine dickliche, sämige Beschaffenheit erreicht hat, sondern es ist unumgänglich notwendig, durch Untersuchungen den jeweilig passenden Säuregrad zu ermitteln und streng darauf zu achten, daß nur Rahm von diesem Säuregrad zur Verbutterung gelangt. In Ermangelung eines Soxhlet-Henkelschen Titrierapparates kann man sich hierzu mit Vorteil der Dr. Eichlerschen Tabletten bedienen, deren Anwendungsweise wohl allgemein bekannt sein dürfte und im Molkerei-Kalender wiederholt beschrieben ist. P. F. in S. (140

Mannlochverpackung mit Zement. Es dürfte wohl noch nicht allgemein bekannt sein, daß man die Gummipackung, wie man sie im allgemeinen zur Verpackung des Mannlochdeckels am Dampfkessel verwendet, sehr gut durch Zement ersetzen kann. Man verfährt in folgender Weise:

Man siebt den Zement zunächst durch, um etwaige Stücke aus demselben zu entfernen, feuchtet ihn dann mit Wasser an und stellt einen dicken Mörtel her, so daß sich derselbe noch gut verstreichen läßt. Sand darf nicht zugesetzt werden. Dann nimmt man den vorher gut gereinigten Mannlochdeckel, steckt durch die Öse ein dünnes Gasrohr oder irgend einen anderen Gegenstand und hängt ihn in den Kessel; in dieser Lage läßt sich der Rand des Deckels mit Zement verstreichen, und zwar geschieht dies am besten mit der Hand. Ist man damit fertig, so legt man die Klammern auf und zieht die Schrauben langsam an, doch nicht allzufest, damit sich

der Zement nicht wegquetscht. Ein Undichtwerden ist wohl so gut wie ausgeschlossen. Ich verwende schon längere Zeit Zement zur Verpackung des Mannlochdeckels und ich muß sagen, daß er sich sehr gut bewährt hat. Er ist auch aus dem Grunde zu empfehlen, weil der Zement keinen so unangenehmen Geruch verursacht, wie es bei einer Gummipackung der Fall ist.*) Aber der Hauptvorteil ist, daß sich die Zementpackung bedeutend billiger stellt als jede andere. Julius Batzke, Gorides.

Kühlung der Molkereiprodukte bei Eismangel. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 18).

Zweifellos ist es in diesem Winter den wenigsten Molkereien, welche auf Natureis angewiesen sind und keine Einrichtung für künstliche Kühlung besitzen, geglückt, ihre Eiskeller zu füllen, resp. sich einen solchen Vorrat davon einzubringen, um zu den verschiedenen Zwecken genügend Eis zu besitzen. Es handelt sich nun für solche Molkereien darum, ohne größere Unkosten Anstalten zu treffen, welche zur Erleichterung im gesamten Betriebe während der wärmeren Jahreszeit zu dienen haben.

Daß man zur Not im gewöhnlichen Molkereibetriebe auch ohne Eis fertig werden kann, wenn es sein muß, ist bekannt. Es ist ja freilich vom größten Vorteile, wenn wenigstens ein kleines Quantum davon vorhanden ist, in diesem Falle heißt es, damit haushalten.

Als erste Notwendigkeit käme in Betracht, genügend kaltes Wasser zur Verfügung zu haben. Dann ist Haupterfordernis eine gute und tiefe Kühlung des gewonnenen Rahmes. Vielfach hilft man sich dann in der Weise, daß man den vom Kühler ablaufenden Rahm direkt noch über Eisstücke laufen läßt. Ein Buttersieb wird z. B. damit gefüllt und der Rahm dann über den Inhalt laufen gelassen. Dieses Verfahren kann aber nur mit tadellos gutem und reinem Eise empfohlen werden. Vielfach läßt man auch erst das Kühlwasser des Kühlers über Eis fließen, ehe es in den Kühler übergeht. In anderen Fällen habe ich auch schon gesehen, daß man den unten mit einem Boden verschlossenen Rahmkühler von oben aus mit Eis füllen und hierdurch eine tiefe Kühlung des Rahmes herbeiführte. Man muß bedenken, daß ein gut gekühlter Rahm auch eine gute kernige Butter gibt. Die Fenster des Rahmraumes sind mit Läden zu versehen, um so viel wie möglich den Sonnenstrahlen den Zutritt zu wehren; des Nachts ist für gute Lüftung Sorge zu tragen.

Zur Aufbewahrung der fertigen Butter eignet sich am besten ein Kellerraum. Wenn möglich wählt man hierzu einen nach Norden gelegenen Raum, andernfalls genügt es zur Not, wenn die Fenster desselben nicht nach der Sonnenseite liegen. Der Fußboden besteht am besten aus Zement oder Fliesen, die Fenster sind mit Gittern und gut schließenden Läden zu versehen und am Tage hält man die Fenster geschlossen, während man des Nachts lüftet und hierdurch eine kühle und reine Luft erhält. Zur Aufbewahrung der frischen, einmal gekneteten Butter benutzt man am besten ovale Blechständer, in welche man die Butter eindrückt. Runde Blechständer eignen sich hierfür weniger gut, da die länglichen eine größere Kühlfläche besitzen und die darin eingedrückte Butter besser und schneller durchkühlt. Ein gemauertes Bassin von ca. 800 Liter Inhalt nimmt dieselben auf. Läßt man das Bassin nun voll Brunnenwasser und erneut dieses am Tage einige mal, so wird man am anderen Morgen eine schöne und gut durchgekühlte Butter haben. Nach besonders warmen Tagen läßt man die ganze Nacht langsam kaltes Wasser durchrieseln. Ich habe früher, als wir noch keine Kühlmaschine hatten, die Butterproduktion von 3—4 Ztr. auf diese Weise gekühlt und immer eine feste Butter gehabt.

Für die im ausgedehnten Lokalverkaufe erforderliche geformte Butter habe ich einen Wasserkühlschrank zur Verfügung. Ein solcher Schrank bewährt sich bei einigermaßen kaltem Wasser sehr gut. Falls man denselben nicht fertig kaufen will, ist jeder einigermaßen geschickte Handwerker im Stande, einen solchen herzustellen. Derselbe ist aus Holz gefertigt. Man kann auch doppelte Wandungen herstellen lassen und die Zwischenräume mit einem Isoliermaterial, Sägespäne, Torfmull, Korkplatten usw. ausfüllen, es genügt jedoch meistens schon ein Schrank mit einfachen Wänden. Letztere sind inwendig mit Zinkblech ausgeschlagen, um ein vorzeitiges Faulen des Holzes zu verhüten. In Abständen von 8—10 Ztm. sind im Innern des Schrankes übereinander Rohrkörper aus hin und her gelegten Röhren angebracht; dieselben sind untereinander verbunden und dienen als Auflageflächen für die auf durchlochte Zinkplatten gepackten Butterstückchen. Die Rohrkörper können sowohl aus Kupferrohren wie auch aus verzinkten Eisenrohren hergestellt sein; Hauptsache ist ein dichtes Schließen der Verbindungsstellen. Mit einigermaßen kaltem Wasser kann man mit diesem Schranke ohne Eis auskommen und dennoch feste und gut gekühlte Butter abgeben. Das Kühlwasser der angeschlossenen Wasserleitung durchfließt das ganze Rohrsystem und tritt am Ende desselben, an der Decke des Schrankes nach außen wieder aus. Natürlich ist der Schrank stets rein und sauber zu halten, auch von Zeit zu Zeit gut auszulüften, da ein muffiger Geruch sehr bald die Qualität der darin aufbewahrten Butter vermindern würde.

Bei einigermaßen guten Willen läßt sich deshalb auch ohne Eis auskommen, wenn auch Mühe und Sorge in diesem Falle ganz erheblich vermehrt sind. H. H. in S. (165

Anstrich von Holzdecken. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 18.) Um auf einer Holzdecke einen dauerhaften Anstrich anbringen zu können, muß dieselbe vorerst gut trocken sein, was in Ihrem Falle allem Anschein noch nicht zu erreichen ist. Ich würde Ihnen deshalb empfehlen, für eine ausgiebige Lüftung zu sorgen, denn gut ventilierte Räume haben stets trockene Decken. Besonders ratsam ist das Anbringen eines Dunstschlotes über den Dampf abgebenden Maschinen. Derselbe kann durch Einsetzen eines Ventilationsflügels, der möglichst hoch, am besten über Dach plaziert wird, in seiner Wirkung gesteigert werden. Ist die Decke trocken, so wird ein Ölanstrich sicher haltbar sein. Direktor Reinisch-Doren.

Verwendung elektrischer Energie im Molkereibetriebe. Anfrage: Ich bin gezwungen, den Neubau einer Molkerei vorzunehmen. Es war bislang ein sehr primitiver Betrieb mit 3000 Liter täglicher Verarbeitung. Von den alten Maschinen ist, abgesehen von einigen kleineren Sachen, nichts mehr zu gebrauchen. Nun bekommt unser Ort in Kürze elektrische Energie von einer Überlandzentrale; es stellt sich der Preis für die Kilowattstunde Kraft 25 Pfg., für Licht 50 Pfg., nach einigen Jahren sollen die Preise noch heruntergesetzt werden.

Ist es nun zu empfehlen, in der neuen Molkerei elektrische Kraft zu verwenden? A. B. in D. (440

*) Anm. der Redaktion. Damit ist es nun doch nicht so schlimm.

Antwort: Die Frage, ob elektrische Kraft für eine Molkerei von Nutzen ist, läßt sich allgemein nach irgend einer Richtung hin nicht beantworten. Die Verwendung elektrischer Energie zum Betriebe der Molkereimaschinen wird aber in den meisten Fällen nicht zweckmäßig sein; nur ganz vereinzelt, wo die Verhältnisse besonders günstig liegen, kann elektrischer Strom einen Vorteil bringen. Die wenigen Fälle, wo diese Betriebsart angebracht ist, beschränken sich meist auf kleinere vorherrschend städtische Betriebe, in denen einmal eine größere Kraftanlage wegen Platzmangel sich nicht unterbringen läßt und dann die einfache Bedienung des Elektromotors den Ausschlag gibt. Ferner spielen selbstverständlich die Kosten der Energie eine große Rolle. Wenn man schon, wie das bei Ihnen der Fall sein wird, 25 ₰ für die Kilowattstunde zahlen muß, so wird der elektrische Betrieb bei der Milchmenge, welche Ihnen zur Verfügung steht, gänzlich zu verwerfen sein, weil er den Betrieb außerordentlich verteuern würde. Es ist eine verkehrte Annahme, wenn man glaubt, daß man bei Verwendung eines Elektromotors für den Antrieb der Molkereimaschinen mit einem weit kleineren Kessel auskommt als bei Dampfmaschinenbetrieb. Dies ist nicht der Fall, da die Größe des Kessels in der Molkerei weniger von der Größe der Betriebskraft abhängt als von der Menge und der Temperatur der zu erhitzenden Milch. Die hierzu nötige Dampfmenge ist meist größer als die zum Betrieb der Dampfmaschine erforderliche, sodaß, wenn man den Abdampf für die Wärmezwecke heranzieht, derselbe meist noch nicht ausreicht, sondern außerdem direkter Kesseldampf hinzugenommen werden muß. In einem solchen Fall aber ist der Wärmeverbrauch der Dampfmaschine außerordentlich gering und beträgt etwa nur 10 Proz. der im Auspuff noch vorhandenen Wärme.

Wenn nun aber behauptet wird, daß die Verwendung elektrischer Energie für die Molkereien von Nutzen ist, so muß man zunächst immer nach dem Preis sehen, welcher in dem als Beispiel angeführten Fall für die Kilowattstunde bezahlt wird, und danach fragen, wie groß vorher der Dampf- bzw. Kohlenverbrauch war, denn bei einer Dampfanlage, welche in einem schlechten Zustande sich befand, kann es natürlich vorkommen, daß sogar noch der elektrische Betrieb einen Nutzen bringt. Dies ist natürlich dann nicht ein Beweis für den Vorteil der Verwendung elektrischer Energie, sondern nur dafür, daß der Betrieb früher besonders unrationell durchgeführt wurde. Rüters.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Beeinflussung der Milch durch Behandlung derselben in Reinigungs-Zentrifugen und auf dem Kühler. Wir reinigen unsere Milch in einer Reinigungszentrifuge von Gebr. Heine. Von hier aus wird die Milch durch eine Flügelpumpe 6 Meter hoch und 10 Meter weit zum Tiefkühler gedrückt und von dort weiter durch eine zweite Flügelpumpe 2 Meter hoch in die isolierten Milchbassins befördert. Von den Bassins aus wird die Milch dann durch ein 10 Meter langes Rohr in die Verkaufskannen verzapft. Gekühlt wird die Milch auf 6—8 Grad; beim Passieren des Kühlers schäumt sie sehr stark. Die Kundschaft klagt nun, daß die Milch beim Kochen sehr leicht anbrennt und daß sie zu wenig Fett enthalte. Der Fettgehalt vor dem Reinigen schwankt zwischen 2,8 und 3,2 Prozent. Diese fehlerhaften Erscheinungen verschwinden sofort, wenn die Milch weder die Reinigungsmaschine noch den Kühler passiert hat. Hat einer der Kollegen schon ähnliche Erfahrungen gemacht und worin mögen diese Erscheinungen ihren Grund haben? Kann durch das Reinigen der Milch eine Verminderung des Fettgehalts bez. ein schlechteres Aufrahmen derselben herbeigeführt werden? (596

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

Zentralmolkerei K. Ihre Anfrage: Welche Butterwage eignet sich am besten für feuchte Räume? ist bereits im Jahre 1904 an den Leserkreis unserer Zeitung gerichtet und sind darauf verschiedene Antworten eingelaufen, welche sämtlich die Balkenwage als diejenige bezeichnen, welche sich in feuchten Räumen am besten bewährt hat. Außer der Balkenwage kann aber auch noch die Wage „Stimmt immer" empfohlen werden. Bei dieser Wage ist der Wiegemechanismus in einer solchen Höhe angebracht, daß er vor den Einwirkungen der Feuchtigkeit fast ganz geschützt ist. Wenigstens kann der Einfluß derselben durch tägliches Abwischen der Eisenteile gänzlich fern gehalten werden. Die Wage kann außer von A. Hollender, Berlin, auch von Carl Mann, Hildesheim, bezogen werden. Die von Ihnen angegebene Größe (5 Ztr. Wiegekraft) würde 205 ℳ kosten. (595

W. E. in B. Nachdem Sie sich dem Verkäufer gegenüber verpflichtet hatten, in den mit der Feuerversicherung geschlossenen Vertrag einzutreten, war es Ihre Pflicht, den Verkäufer an sein Versprechen, die Umschreibung der Polize auf Ihren Namen zu bewirken, zu erinnern oder sich selbst an die Versicherung zu wenden. Das haben Sie offenbar nicht getan und Sie werden sich Ihrer Verpflichtung wohl nicht entziehen können. Sie hätten nicht gleich einer anderen Versicherung beitreten müssen. Versuchen Sie doch erst einmal, mit der Versicherungsgesellschaft eine Einigung herbeizuführen. Andernfalls müssen Sie den von Ihrem Vorgänger eingegangenen Versicherungsvertrag zu dem nächsten zulässigen Kündigungstermin rechtzeitig kündigen. Wann die Kündigung erfolgen kann, können Sie ja aus den Versicherungsbedingungen ersehen, auch wohl bei Ihrem Vorgänger erfahren. (537

Molkerei S. Sie fragen, in welchen großen Städten ein ununterbrochener Verkauf von Molkereiprodukten stattfindet. Der Verkauf von Molkereiprodukten, soweit Butter, Käse und dergl. in Betracht kommen, ist während des Hauptgottesdienstes überall nicht gestattet. Dagegen ist der Milchverkauf in verschiedenen Städten ganz oder zum Teil frei gegeben. In Preußen haben die oberen Verwaltungsbehörden das Recht, die Verkaufszeit für Milch an Sonn- und Festtagen zu regeln. In der Rheinprovinz ist durch Verfügung des Oberpräsidenten der Milchverkauf des Sonntags für die Zeit von 5 Uhr morgens bis 12 Uhr mittags (also auch während des Hauptgottesdienstes) gestattet, außerdem noch für weitere 4 bzw. 2 Nachmittagsstunden. (570

Fr. D. in N. Wenn Sie die Gehülfenstelle fest angenommen haben, Ihnen der Antritt derselben nun aber verweigert wird, so haben Sie Anspruch auf volle Gehalts- und sonstige vereinbarte Bezüge für die Dauer von 14 Tagen. (564

A. B. C. Sie wollen in dem bekannten Berliner Molkerei-Großbetrieb als „Molkerei-Fachmann" angestellt werden und fragen uns, wie Sie da „hineinkommen". Wir wissen auch nicht, ob in dem betreffenden Betriebe zurzeit ein derartiger Posten frei ist. Aber vielleicht — und das ist doch das nächstliegende — fragen Sie mal bei der Firma an und machen Ihre Offerte. Möglicherweise kommen Sie dann „hinein". (582

P. in S. Wenn der Tierarzt, der das angeschwollene Euter der Kuh untersucht hat, dem Fehler nicht abhelfen kann, so sind wir aus der Ferne, ohne die Kuh gesehen zu haben, hierzu doch erst recht nicht imstande. (583

Th. M. in W. Zur Kühlung des angegebenen kleinen Milchquantums können Sie sowohl das Kohlensäure-System wie auch das Ammoniak-Verfahren wählen. Beide Systeme können für Ihre Verhältnisse als gleichwertig gelten. (568

P. S. in G. Ihre Anfrage ist etwas unklar. Wenn Sie die Milch bei der Annahme wiegen und nach dem Pasteurisieren messen, so muß sich eine Differenz ergeben. 1 Kg. Milch ist gleich 0,97 Liter, somit entsprechen 4000 Kg. 3877 L., womit sich Ihre Differenz vollständig erklärt. Durch das Erhitzen der Milch auf 70 Grad entsteht ein nennenswerter Verlust nicht. (563

M. B. Die Schimmelbildung auf Ihren Kalkwänden ist jedenfalls auf Feuchtigkeit zurückzuführen; entweder sind die Wände an sich feucht oder die Räume sind mit feuchter Luft erfüllt. Wir empfehlen Ihnen unter diesen Umständen, die Wände mit Emaillelack von Rosenzweig und Baumann in Kassel zu streichen. Sollte später wieder Schimmel auftreten, so läßt sich derselbe durch vorsichtiges Bürsten mit warmem Wasser leicht entfernen. (580

B. in B. Der Kreisarzt ist während Ihrer Abwesenheit in die Molkerei gekommen und Zeuge davon geworden, daß Wäsche im Zentrifugenraum gekocht wurde. Er hat dieserhalb Ihre Entlassung gefordert und Sie fragen nun, ob er hierzu berechtigt ist und ob die Gesundheitskommission befugt ist, wegen einer solchen „Kleinigkeit" die Molkerei zu schließen. Natürlich ist der Kreisarzt nicht berechtigt, Sie von Ihrem Posten zu entheben; das ist Sache Ihres Vorstandes. Auch kann die Molkerei wegen dieser Wäschekocherei von der Behörde nicht geschlossen werden. Aber so unbedeutend, wie Sie annehmen, ist die Sache nun doch nicht, im Gegenteil: das Großewäschehalten in den Betriebsräumen einer Molkerei ist als durchaus ungehörig und unappetitlich zu bezeichnen, und die Kunden würden sich bestens dafür bedanken, noch weiter Butter von einer Molkerei zu beziehen, in deren Betriebsräumen derartige Arbeiten vorgenommen werden. Etwas anders liegt ja die Sache, wenn es sich um das Waschen der im Betriebe schmutzig gewordenen Schürzen und Blusen des Personals handelt. Wenn diese Arbeit im Kessel- oder Zentrifugenraum vorgenommen wird, so daß der Geruch nicht in die Butter- und Rahmräume dringen kann, so ist dagegen nichts zu sagen. Unter keinen Umständen aber darf der Betriebsraum sozusagen als Waschküche dienen für die Reinigung der übrigen Hauswäsche (563

K. S. in P. Ihr Angefragter J. W. hat bereits manifestiert. Von Kreditgewährung muß abgeraten werden.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 393.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

12. März. Ia **140—142 Mk.**, IIa **137—140 Mk.**, IIIa **130—139 Mk.**, abfallende **132—137 Mk.** Tendenz: fest.

Wangen, 10. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 128 Mk., Vorbruchbutter 120 Mk.

Berlin, 15. März. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, **Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39.** In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 50 Faß 147 Mk., 69 Faß 146 Mk., 30 Faß 145 Mk., 22 Faß 144 Mk., 3 Faß 143 Mk., 2 Faß 142 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 145,75 Mk. Zugeführt 176 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 16. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Da das Ausland wieder mit nachgiebigeren Offerten hervortritt, die es ermöglichen den Bedarf leichter zu decken, scheint der Hausse eine Grenze gesetzt zu sein. Wohl sind die Preise für diese Woche etwas höher, doch damit ist zweifellos der Höhepunkt erreicht, denn der Detailhandel nimmt energisch Front, und eine starke Reaktion nach dem Feste wird das Resultat sein.

Berlin, 15. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 138—142 Mk., IIa 134—137 Mk., IIIa 128—133 Mk., abfallende 118 bis 125 Mk.

Berlin, 12. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Von allen Märkten kommen feste Berichte mit weiteren starken Preiserhöhungen; von Kopenhagen wird solche mit 5 Kron., von Hamburg mit 7 Mark gemeldet. Die Preise von Dänemark, Schweden und Holland geben daher keine Rechnung nach hier und sind wir nur auf unsere inländische Produktion angewiesen. Trotzdem unsere Notierung am Mittwoch um 5 Mark erhöht wurde, hielt die Frage nach allen Qualitäten an und reichten die kleinen Einlieferungen für den Bedarf kaum aus. Die Läger waren fast täglich ausverkauft. Von Sibirischer Butter trafen nur kleine Sendungen ein und wurden auch diese zu höheren Preisen geräumt.

Hamburg, 15. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Mit dem Schlusse vergangener Woche haben die Preise ihren Höhepunkt erreicht. Auch am gestrigen Montag war die Tendenz noch recht fest; als jedoch am heutigen Dienstag Dänemark mit billigeren Offerten hervortrat, sah man ein, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen und scheint es wahrscheinlich, daß der Schluß des Marktes etwas ruhiger ver-

laufen wird. In sibirischer Butter konnten sich die hohen Preise angesichts der knappen Zufuhren noch behaupten.

Hamburg, 11. März. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. In dieser Woche haben wir über ein ganz lebhaftes Buttergeschäft zu berichten, die Zufuhren von feinster, frischer, schleswig-holsteinischer Meiereibutter wurden schnell geräumt. Unsere Notierung wurde heute um 7 Mk. auf 154 Mk. erhöht und ist es anzunehmen, daß bis zum Osterfest die hohen Preise sich halten werden. Die Ankunft von sibirischer Butter ca. 1300 Faß wurden zu Preisen bis zu ℳ 142 im Engros verkauft, feine Ware zu ℳ 135 verzollt. In Sibirien sind die Preise noch immer steigend und wird vorläufig keine billige Ware von dort herankommen. Berlin erhöhte seine Notierung am Mittwoch von ℳ 137 auf ℳ 142, Kopenhagen gestern um 5 Kr., notierte Kr. 115 = ca. ℳ 129½, sämtliche Buttermärkte, sowohl die deutschen als auch die ausländischen liegen sehr fest.

Leipzig, 15. März. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Wie schon vorige Woche vorausgesehen, hat sich die Stimmung auf dem Buttermarkt noch mehr befestigt. Die Nachfrage ist geradezu stürmisch und sprungweise Erhöhungen sind die Folgen. Diesem wilden Treiben wird natürlich über kurz oder lang eine starke Reaktion folgen, die für den Handel schwere Verluste bringen wird.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 145—146 Mk., für geringere Ware 138—142 Mk. pro Zentner.

London, 12. März. Die Importeure dänischer Butter fanden es schwer, genügend Ware herbeizuschaffen, um ihre Kunden zu befriedigen. Die Kopenhagener Notiz ist auf 115 Kr. gestiegen, ein Niveau, das sie schon seit 1884 nicht mehr im März berührt hat. Bei uns galt dänische Butter 136—137 sh. Alle anderen Sorten neigten ebenfalls zu Gunsten der Verkäufer. Feinste neuseeländische erzielte 128—130 sh und australische 126—128 sh. Von französischer und holländischer wird nicht viel angeboten. In Manchester fand eine Preisbefestigung um 4—5 sh statt, infolgedessen dänische auf 132—135 sh und finnische auf 130—132 sh stieg. Auf dem Liverpooler Markt herrschte ein kräftiger Ton. Dänische erzielte daselbst 132—136 sh und neuseeländische 127—129 sh. In Glasgow wurde alles, was auf den Markt kam, zu 3—5 sh Aufschlag geräumt, doch trugen die Käufer dennoch ausgesprochenes Mißtrauen zur Schau.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 15. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 15. März Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Wangen, 10. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 34 Mark.

"	"	30	"	"	"	38 "
"	"	35	"	"	"	43 "
"	"	40	"	"	"	48 "

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 15. März. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 59 Partien Käse, worunter keine erstklassige Ware, einige sogar schon aus Mischung von alter und neuer Milch hergestellt; doch zahlte man 32,50—34 fl. für die besten, 2. Sorte 31—32 fl., ¾ fette 28—30 fl., Ia Edamer 34—35 fl. Alte Ware gilt noch immer an 40—43 fl. mit kleinen Vorräten. Die ersten neuen Käse erwarten wir in 2—3 Wochen.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 12. März 11474 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64—68 Mk., d) fleischige 62—66 Mk., e) gering entwickelte 60—63 Mk., f) Sauen 63—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 14. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 996 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 62—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 15. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5000 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 64,00 bis 66,00 Mk., Sauen 56,00—61,00 Mk., Ferkel 62,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: einigermaßen.

Futtermittel.

Hannover, 15. März. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Wir notieren heute für:

Gesunde südrussische Gerste, 58/59 kg Abladegewicht:

Prompte Lieferung . . . . 114,— Mk.
März/August 1910 verbandlich . . . . 114,— "
September Januar verbandlich . . . . 114,— "
pro 1000 kg unverzollt ab Unterweser. Zoll auf Gerste 13 Mk. pro 1000 kg.

Gesunden amerik. mixed. Mais:

Prompte Lieferung . . . . 116,— Mk.
April und Mai . . . . 117,— "
pro 1000 kg unverzollt ab Bremen Freibezirk. Zoll auf mixed Mais 30 Mk. pro 1000 kg.

Gesunden Laplata-Mais in landesüblicher Qualität:

Ap il/Mai, Mai/Juni, Juni/Juli, Abladung von den Laplata-Staaten . . . . 121 Mk.
pro 1000 kg unverzollt ab Bremen Freibezirk. Zoll auf Laplata-Mais 30 Mk. pro 1000 kg.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	12	11474	69	bis 60	Schlachtgew.	langsam
			55	bis 48	Lebendgewicht	
Hamburg	12	1911	67	bis 63	20—24 % Tara	sehr langs.
Bremen	14	926	70	bis 65	Schlachtgew.	rege
Hannover	14	996	68	bis 62	"	mittel
Magdeburg	15	1562	70	bis 68	"	langsam
Leipzig	14	2400	69	bis 62	"	—
Dresden	14	2128	73	bis 67	"	—
Chemnitz	14	2120	73	bis 71	"	—
Dortmund	14	1762	69	bis 66	"	rege
Duisburg	14	541	71	bis 66	"	—
Essen	14	3016	70	bis 66	"	lebhaft
Barmen	14	939	68	bis 66	"	—
Köln a. Rhein	14	3730	69	bis 60	"	matter
Mainz	15	210	73	bis 71	"	ruhig
Frankfurt a. M.	14	1901	71	bis 66	"	ruhig
Mannheim	14	1697	71	bis 70	"	mittel
Stuttgart	15	641	73	bis 72	"	lebhaft
Augsburg	10	690	75	bis 71	"	—
Nürnberg	14	1861	71	bis 70	"	ruhig
Breslau	14	1326	68	bis 63	"	mittel
Danzig	15	1025	54	bis 50	Lebendgewicht	mittel
Posen	14	184	53	bis 44	"	ruhig
Mülhausen i. E.	14	197	57	bis 55	"	—
München	14	1220	58	bis 50	"	—

Eier.

Hamburg, 14. März. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,— Mk. netto.

Solider Gehülfe
zuverlässig und erfahren in der Butterei, welcher alle anderen Arb. mitmacht, kann sich zum 15. März mit Lohnansprüchen u. Zeugn. meld. **Ricklin**, Dampfmolk. **Striegau**, Schl.

Zum 1. April suche einen zuverl., ordnungsliebenden **Gehülfen**, der mit Kessel und Maschine vertr. ist und die Pflege der Schweine abwechs. mitbesorgt, bei 30 Mark monatl. Gehalt, fr. Station und Trinkgeld. **Lehmann**, Molkerei **Aerzen** i. Hannover. (4275

2 jüngere, kräft. Gehülfen
werden zum Antritt am 15. März gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. pro Monat einschl. freier Stat. (4280
Paul Mücke, Käsefabrik **Hennersdorf** bei Görlitz.

Suche zum baldigen Antritt ev. später einen tüchtigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen
der jede Arbeit willig verrichtet. Anfangsgehalt bei freien Kassen 30 Mk monatlich, bei Zufriedenheit bald Zulage. (4201
P. Reimers, Molkerei **Wildschütz** Bez. Liegnitz.

Für eine Molkerei im Allgäu werden zwei tüchtige, fleißige, verheiratete
Molkereigehülfen
gesucht. Offerten erbeten unter **A. S. 4319** an diese Zeitung.

Suche zum 25. d. M. oder später einen jungen, fleißigen u. kräftigen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Anfangsgehalt 35 Mk. (4418
Karl Reßmeyer, Molkerei **Soßmar** b. Hohenhameln, Hann.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, sauberen (4606
Gehülfen.
Gehalt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten erbeten an **Dampfmolkerei Triptis, e. G. m. b. H. P. Heertsch.**

Suche zu sofort tüchtigen, soliden
Gehülfen
welcher sich jeder Molkereiarbeit unterzieht, bei 30 M pro Monat und freier Station exkl. Wäsche. **Molkerei Camenz**, Schles., **Langer.** (4592

Suche zum 22. März tüchtigen und zuverlässigen (4587
Gehülfen
der auch Milch vom Nachbarort holen muß. Gehalt monatl. 35 M bei freier Station und Kassen.
Dampfmolkerei Mokrehna, Bz. Halle.

Gesucht sofort oder etwas später ein junger, tüchtiger (4593
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbittet **J. Plähn, Carolinensiel.**

Suche zum 1. April einen jungen
tüchtigen Gehülfen
für hiesige Molkerei, der keine Arbeit scheut. Bevorzugt wird solcher, der auch schon mit Milchverkaufswagen gefahren hat. Gehalt 25 bis 30 Mk., freie Station, freie Kassen sowie etwas Tantieme vom Stadtverkauf. Molkerei **Kopperhörn** 4416) b. Wilhelmshaven.

Gesucht zum 18. d. M. ein tüchtiger, sauberer und gewissenhafter
Gehülfe.
Etwas Kontorarbeit wird verlangt. Es wollen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Gehalt Mk. 35. Kassen frei. Molkerei **Buxtehude** 4423) e. G. m. u. H.

Zum baldigen Antritt wird ein kräftiger, fleißiger (4271
Gehülfe
für alle Molkereiarbeiten, auch Milversand, gesucht. Anfangsgehalt monatlich 45 M bei freier Station und freien Kassen. Meldungen mit Zeugnisabschriften an **Molkerei-Genossenschaft Appelhülsen i. W.**

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen (4607
Gehülfen
der sich allen vorkommenden Arbeiten unterzieht. Gehalt 30 M, Kassen frei. Bei Zufriedenheit mehr.
Dampfmolkerei Schlanstedt b. Halberstadt.

Suche zu sofort oder später einen
Gehülfen
für Butterei. Derselbe hat auch Gelegenheit, sich in Kontorarbeiten zu beschäftigen. Gehalt 30 M, freie Station und Kassen. **Lükermann**, Molkerei **Horn**, Lippe-Detm. (4596

Gesucht wird zu sofort oder spätestens 1. April ein junger, tüchtiger
Gehülfe
für Butterei und Milchversand. Gehalt bei freier Station und Kassen M 30. Bei Zufriedenstellung erfolgt Zulage. **Molkerei Albersloh** bei Münster i. W. (4599

Suche zum 1. April einen fleißigen, sauberen (4594
Gehülfen
für Magermilchausgabe und Betrieb. Gehalt 30 M und freie Stat. Stellung gut. Offert. erb. **Schwenn, Visselhövede, Bez. Bremen.**

Tüchtiger, strebsamer, federgewandter, älterer (4561
Gehülfe
kann sich zum 1. April oder später melden. Derselbe muß vollkommen firm in Milchannahme und Weichkäserei sein. Es wollen sich aber nur solche Leute melden, denen an einer dauernden Stellung gelegen ist. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind zu richten an **Münsterberger Molkerei, Münsterberg** in Schlesien.

Für 1. April oder früher ein 15 bis 18 jähriger evangel. Mann als
Gehülfe
in ein Buttergeschäft nach Rheinland gesucht. Derselbe muß beim Bedienen von Privatkundschaft mithelfen und 1 Pferd mitbesorgen. Offerten unter **W. R. 4555** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. April einen tüchtigen
kräftigen Gehülfen
Derselbe muß selbständig Harzkäse machen können und auch sonst jede Molkereiarbeit verrichten. Stellung gut und dauernd. Anfangsgehalt 30 M und freie Station. **Rich. Kurpjun**, Molkereibesitzer, **Siersleben.** (Magdeb.) 4498

Molkereigehülfe
durchaus zuverlässig, gewandter Butterformer, für den praktischen Betrieb gesucht zu Ende März. Anfangslohn bei freiem Logis und Kassen, jedoch ohne Beköstigung, 22 M wöchentlich. Angebote mit Altersangabe u. Zeugnisabschriften an **Th. Lorenzen**, Inspektor, Sanitätsmolkerei **W. Reinarz, Düsseldorf-Heerdt.** (4506

Ein tüchtiger Gehülfe
zum 1. April bei 35 M Anfangsgehalt gesucht. **Direktor Neumann**, Molkereigenossenschaft **Stargard** i. Pommern. (4548

Suche zum 1. April einen tüchtigen und soliden (4549
Gehülfen
für Butterei. Derselbe muß mit Ausschlagen von Butter gut bewandert sein. Gehaltsforderungen bitte einzureichen an **C. Güse**, Molkereiverwalter, **Jerka** (Posen).

Suche zu sofort oder zum 1. April einen tüchtigen, kath. (4514
Gehülfen.
Gehalt 30 M, freie Station und Wäsche. Offerten an die Molkerei **Hoinkhausen** bei Anröchte, Kreis Lippstadt i. Westf.

Zum 1. April suche ich einen sauberen, fleißigen und kath. (4518
Molkereigehülfen
für alle Arbeiten bei Familienanschluß. Gehalt 25—30 M. **Voß**, Molkereiverwalter, **Pr. Uedem.**

Wegen Erkrankung meines einen
Gehülfen
suche ich zu sofort oder zum 1. April dafür jungen Ersatz. Anfangsgehalt 25 M bei freier Station und Kassen. **G. Ohlhoff**, Molk. **Neubruchhausen** b. Bassum, Bez. Bremen. (4519

Zum 1. April oder einige Tage früher wird jüngerer, ordentlicher
Gehülfe
gesucht. Gehalt 30—35 M. Stellung gut und dauernd. **Molkerei Hedeper, Braunschweig.** (4496

Suche zum 28. März jungen, sauberen, **zuverlässigen Gehülfen.** Gehalt 30 M. Beschränkter Betrieb. Angenehme dauernde Stelle. Off. an **Ed. Maul, Verw., Miesterhorst,** Altmark. (4487

Junger, tüchtiger und kräftiger Gehülfe
der mit noch einem jungen Mann sämtliche in das Fach schlagende Arbeiten verrichten muß, wird zum ersten April gesucht. Gehalt 20—25 Mark pro Monat und freie Kassen. Gefl. Offerten erbittet **G. Voß**, Molkerei-Gen. **Groß-Flöthe**, Kreis Goslar am Harz. (4486

Suche zum 15. März oder 1. April einen sauberen (4429
Gehülfen.
Gehalt 30 Mark. **C. Ramm, Haverlah** bei **Ringelheim.**

Suche z. 31. März einen jungen, **willigen Gehülfen** für Kessel, Maschine u. Magermilchausgabe. Gehalt 25—30 M. **Andr. Soester, Groß-Hesepe a. d. Ems,** Hannover. (4525

Da unser erster Gehülfe Rahmstation übernimmt, suchen **wir** baldigst, spätestens aber zum 25. März
älteren Gehülfen
für Kessel, Maschinen und Käserei. Nur tüchtige, in Harz- und französischer Weichkäserei erfahrene Leute finden Berücksichtigung. Anfangsgehalt bei freier Station 35 M. Offerten mit Zeugnisabschriften umgehend erbeten. **Dampfmolkerei Aschersleben,** eingetr. Gen. m. b. H., **W. Beyer.** (4522

Jüngerer, solider Gehülfe
zum Antritt per 25. März für nur Käserei (Quarkfabrikation) gesucht. Anfangsgehalt monatlich 65 M, freies Logis und Deputat. Gefl. Offerten erbittet **Molkerei Lüben, E. G.,** Niederschlesien. (4448

Suche zum 1. April, evtl. einige Tage früher einen tüchtigen, soliden
Gehülfen
der mit Kessel, Dampf- und Eismaschine, sowie Separatoren gut vertraut ist. Gelegenheit, sich im Kontor weiter auszubilden. Off. m. Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbittet **Stinze,** Molk.-Gen. **Holtland** b. Leer. (4526

Gesucht zum 25. März oder 1. April ein (4531
Gehülfe
für Kessel, Alfa, Maschine und Hülfe in kleiner Käserei bei 30 M monatl., freier Station und freien Kassen. **Molkereigenossenschaft Menne** in Westfalen.

Junger, anständiger Gehülfe
baldigst gesucht für schöne Genossenschaftsmolkerei Thüringens. Vormittags Betriebs- nachm. Kontorarbeiten. Beste Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Zeugnisabschrift., Gehaltsford. und Altersangabe unt. **4610** an diese Zeitung erbeten.

Zum 25. d. Mts. zwei
junge Gehülfen
gesucht für städtischen Vollbetrieb mit Rahmstation, Milchverf. und Weichkäserei, die sich jeder Arbeit willig unterziehen. Anfangsgehalt 30 Mark bei freier Station. Zeugnis-Abschriften erbittet **Sievers** Molkerei E. G. m. b. H., **Büdingen** i. Oberhessen. (4615

Suche zum 1. April einen arbeitsf.
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und schon in Käserei und Schweinemast gearbeitet hat, bei 25—30 Mk. Gehalt und Station. (4623
Molkerei mit Motorbetrieb **Silbitz** b. Nimptsch, Schles.

Suche zu sofort **oder etwas später** einen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 25 Mark. Zugleich kann auch ein junger Mann als Lehrling eintreten. **Fr. Lüsch, Poppenburg** bei Nordstemmen. (4624

Süddeutsche Molkerei mit elektr. Kraftbetrieb sucht einen kräftigen **Molkereigehülfen,** 18 bis 19 Jahre alt. Die halbe Reise hierher wird vergütet. Anfangsgehalt 30 Mark. Off. unter **4622** an diese Ztg.

Wegen Erkrankung meines jetzig. suche ich zum sofortigen **Antritt** ein. tüchtigen, jungen (4586
Gehülfen.
Derselbe muß eine besondere Fertigkeit in Milchannahme und Butterausformen besitzen. Gehalt 35 Mk.
E. Leptin, Westerstede, Oldbg.

Suche zum 1. April oder später einen jungen, willigen
Gehülfen
bei angenehmer dauernder **Stellung.** Ferner findet ein **Lehrling,** nicht unter 16 Jahren, unter günstigen Bedingungen Aufnahme. **Von** erst. erb. Zeugnisabschr. u. Gehaltsang. 4583) **Schnepel, Vinzelberg, Altm.**

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

16. März Ia **140—142** M, IIa 138—140 M, IIIa **135—138** M, abfallende **130—138** M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 16. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 252 Drittel zu 141,50 bis 149,00 M, im Durchschnitt 145,08 M,
II. Klasse 25 Drittel zu 135,00 bis 141,00 M, im Durchschnitt —— M,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 16. März 15 421 Stück. a) 69 M, b) 67—68 M, c) 65—67 M, d) 62—65 M, e) 59—62 M, f) 62—63 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Suche zum 1. April oder einige Tage früher einen ordentlichen, an Fleiß und Sauberkeit gewöhnten
jungen Gehülfen.
Gehalt monatlich bei freier Station 30 Mark, Kassen frei. Die Stelle ist angenehm und dauernd. Offert. mit Zeugnisabschriften an (4619
H. Hendschke, Molkerei-Gen. **Bettrum** bei Hildesheim.

Junger Gehülfe
für Butterei und vorkommende Arbeiten gesucht. Gehalt 25 ℳ. Off. m. Zeugnisabschriften an **A. Küng,** Zentralmolkerei **Fraustadt** i. Posen.

Suche zum 1. April einen jungen, einfachen (4574
Gehülfen
welcher sich allen vorkommenden Arbeiten unterzieht und auch etwas Milch abholen muß. Gehalt 25 ℳ, Kassen frei. **Molkerei Tuchel,** Westpr.

Tüchtiger Gehülfe
findet sofort Stellung bei Kessel und Maschinen. Gehalt monatl. 30 ℳ, freie Station, ohne Abzüge. **Gen.-Molkerei Garz a. Rügen.** (4571

Suche zum 1. April einen tüchtigen
ersten Gehülfen
zur Führung der Maschinen. Derselbe muß durchaus zuverlässig sein. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt 35 Mark pro Monat. Offert. erbittet **Korupp, Molkereigenossenschaft Grabow i. M.** (4567

Harzkäserei
sucht durchaus tüchtigen, zuverlässigen, erfahrenen, jüngeren
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe unter **A. I. 4470** an diese Zeitung erbeten.

Quarkkäser
der sich vor keiner Arbeit scheut, sofort gesucht für Kraftbetrieb. **Hofmann,** Käserei **Mertendorf b. Naumburg** a. Saale. (4509

Guter Käsegehülfe
für Gouda- und Edamerkäse von einer Molkerei am Niederrhein per 1. Mai d. J. gesucht. Offerten erb. unter 4546 an diese Zeitung.

Wir suchen einen tüchtigen zuverlässigen (3566
Käser
welcher Vorzügliches in Edamer, Goudakäse herstellen kann. Bei Tüchtigkeit dauernde Stelle. Kenntnis der slavischen Sprache erwünscht, aber nicht Bedingung. Detaillierte, selbstgeschriebene Offerten nebst Gehaltsansprüchen erbeten an Milchverwertungs-Akt.-Ges., vormals A. Siegenthaler in Szered.

Gehülfe und Milchverkäuser.
Ich suche einen Gehülfen, monatl. Gehalt 35 Mark. Derselbe muß tüchtig, fleißig, nüchtern, treu und katholisch sein. Antritt 25. März oder 1. April. Daselbst ein tücht. **Milchverkäufer,** verheiratet, dessen Frau mitfährt, gesucht. Antritt am 1. April. Beide Meldungen durch diese Zeitung unter **B. R. 4175.**

Gesucht zum 1. April ein tüchtiger gewandter unverh. (4291
Milchkutscher
der etwas Kaution stellen kann. Gefl. Offerten mit Lohnansprüchen an **Heinr. Hingsen,** Dampfmolkerei **Mühlheim a. d. Ruhr-Broich,** Wilhelminenstraße 15.

Molkerei Indershof b. Stralsund sucht zum 1. April einen tüchtigen jüngeren (4578
Milchverkäufer
bei hohem Gehalt und guter Behandlung. Bitte Zeugnisabschriften einzusenden. Kleine Kaution muß gestellt werden.

Zu sofort **oder 1. April wird ein** tüchtiger (4572
Käser
der in der Herstellung von Tilsiter- und einige Sorten Weichkäse Erfahrung hat, gesucht. Solche, denen an dauernder Stellung gelegen ist, werden ersucht, Offerten mit Gehaltsansprüchen einzusenden. **Joh. Moritz Freiherr v. Liebig'sche Dampfmolkerei, Reichenberg,** Böhm.

Suche zum 20. April cr. einen **Gehülfen,** der fahren kann, oder einen
Milchkutscher.
Selbiger muß auch Schweine füttern und alle Stallarbeiten mit übernehmen. Gehalt monatlich 20 ℳ und Trinkgeld für Schweine. (4504
C. Schmidt, Dampfmolkerei Dardesheim.

Molkereimaschinen-Geschäft Westdeutschlands sucht sofort durchaus tüchtigen
Monteur
für komplette Molkereianlagen, derselbe muß Erfahrung im Dampfmaschinenbau haben, sowie geeignet sein für sämtliche Reparaturen in der Werkstatt, Drehbankarbeiten einbegriffen. Zeugnisabschriften nebst Lohnansprüchen unter „D. 4473" an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger solider (4489
Schweinefütterer
findet zum 1. April Jahresstelle bei hohem Lohn. **Dampfmolkerei Medenau** in Ostpreußen.

Gesucht wird zum 1. April ein lediger (4502
Schweinefütterer.
Ältere alleinstehende Personen werden auch berücksichtigt. Off. m. Gehaltsforderung erbittet die **Dampfmolkerei Morsum, Bez. Bremen.**

Molkerei-Heizer
gesucht nach Südbayern. Gefl. Offerten unter **4540** an diese Zeitung erbeten.

Suche für unsern modern eingerichteten Betrieb zum baldigen Antritt einen Sohn achtbarer Eltern als
Lehrling
Herm. Schwenn, Bisselhövede, Bez. Bremen. (4366

Lehrling
zum 1. April oder später gesucht. **Genossenschafts-Molkerei Beesleben, L. Lübbert.** (4276

Zwei Lehrlinge
stellt unter günstigen Bedingungen ein **Zentral-Molkerei Bagow-Päwesin,** Prov. Brandenburg. (4299

Größere Dampfmolkerei mit Käsefabrik verbunden, sucht zu sofort oder später
1 Lehrling oder Lernmeierin
unter günstigen Bedingungen. Offerten unter **E. S. 4269** an diese Zeitung erbeten.

Eine tüchtige, ehrliche (4552
Meierin
findet per 1. April Stellung bei 30 ℳ Monatslohn und freier Kost und Logis in **Dampfmolkerei Neu-Ulm a. Donau,** Schwaben.

Suche zu sofort od. 1. April tücht. saubere und ehrliche (4595
Meierin als Verkäuferin.
Selbige muß auch im Haushalt mithelfen. Gehalt 25 Mark bei freier Station. Familienanschluß. Einsendung von Zeugnisabschriften wenn möglich mit Bild erbeten.
W. Stein, Dampfmolkerei Schwiebus. (Brandbg.)

Suche zum 1. April, evtl. auch früher eine junge, saubere **Meierin** für Butterei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 22 Mk., alles frei nebst Familienanschluß. Nur ordentl., tücht. Mädchen, denen es um gute, dauernde Stell. z. tun ist, wollen sich milden. **Zentral-Molk. Möckern, Bez. Magdeburg.** (4612

Eine ältere und zwei jüngere (4513
Meierinnen
finden zum 1. April ds. Js. Stellung in der **Genossenschafts-Meierei Friedland i. Ostpr.** Offerten mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbeten.

Suche zum 1. April eine tüchtige
Meierin
zur selbständigen Führung meines Haushalts. Anfangsgehalt 25 Mk. Off. erbittet **Erich Jacobs,** Molk.-Verwalter **Hemmerde** bei Unna, Westfalen. (4590

Suche zum 1. April eine saubere
Meierin
als Hülfe in der Butterei und zur selbständigen Führung des Haushaltes. Offerten erbittet **Bodenstein,** Molkerei **Bartelshagen** b. Lüdershagen i. P. (4475

Suche zum 1. April eine tüchtige, ältere, gewissenhafte (4098
Obermeierin
für Milchverkauf, Butterei und Käserei, täglich 2—3000 Liter Milch. Im Winterhalbjahr wird sämtliche Milch nach Königsberg geschickt. Anfangsgehalt 600 ℳ, freie Station und Tantieme. Zeugnisabschriften unter Altersangabe erbittet Frau **Rittergutsbesitzer Schnell, Craußenhof** b. Gutenfeld, Ostpreußen.

Suche zum 1. April erfahrene
Gutsmeierin.
Gehalt und Tantieme 400 ℳ. Frau Rittergutsbes. **Munkel, Hohenfier** b. Roman i. Pom. (4050

Suche zum 1. oder 15. April eine
Meierin
die auch im Haushalt helfen muß. Gehalt monatlich 20 ℳ. **Otto Piehl, Taabern** b. Miswalde, Ostpr. (4323

Suche zum baldigen Eintritt einen 18—20jährigen, soliden, peinlich sauber arbeitenden
Meier
für alle in meiner Anstalt vorkommend. Arbeiten. Gehalt ohne Station pro Woche 18 Mk. (4152
Milchkur- und Sterilisier-Anstalt G. Gumprecht in **Chemnitz.**

Suche zum 1. April einen tüchtigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten (4564
Meier
Anfangsgehalt monatlich 30 ℳ, freie Station und Kassen.
Ferner wird für angehenden
jungen Gehülfen
passende Stellung gesucht. **Molkerei „Concordia", Tschirnau,** Kr. Guhrau.

Meier
erfahren in Molkerei mit Hartkäserei, Kuhstall (50 Kühe) und Schweinemast, auf Gut in Ober-Österreich gesucht. Anfangsgehalt 500 ℳ und freie Station, ¼jähr. Kündigung. Off. mit Zeugnisabschriften an **Freih. von Bauer-Bargehr, Wien I,** Spiegelgasse 19. (4568

Für die Molkereigenossenschaft **Bahn in Pommern** suche zum 24. März oder später einen jungen und sauberen Gehülfen als (4601
Buttermeier
bei 25 ℳ pro Monat u. fr. Kassen. Off. erbittet **L. Cornel,** Verwalter.

Gehülfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. **Hinsbecker Molkerei, Lobberich.** (4550

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Otto Ahrendt, Rühen b. Öbisfelde.
Zentralmolkerei Bettingerode.
Breslauer Molkerei, e. G. m. u. H.
Châtton, Lemförde.
F. Engelhard, Bodenfelde.
Molkerei Garz auf Rügen.
Molkereigenossenschaft Gumbinnen.
Hupertz & Schürmann Nachf., Köln.
Dom. Kl. Marwitz b. Hirschfeld.
Molkerei Koschmin.
Ernst v. Löwenstein, Ochtelbur.
F. Pfitzner, Leerhafe (Ostfriesland).
Runge, Hillesheim (Rheinl.).
J. Ruoß, Seitendorf.
G. Spandau, Ohrum b. Hedwigsbg.
Timm, Soest i. Westf.
M. Töpfer, Leipzig.
Molkerei-Gen. Tremessen.
C. Waldheim, Pömmelte.
Körber, Dampfmolkerei Wörlitz.
P. Lembcke, Löbnitz a. Linde.
Otto Neye, Friedrichsdorf,
Albert Stendel, Immekath.
Thiele, Ahrbergen/Sarstedt.
C. Unglehrt jun., Bagow-Päwesin.

Stellen-Gesuche.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit fünf Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Ein tüchtiger arbeitsamer Molkereiverwalter, verh., welcher eine Molkerei-Gen. schon über 2 Jahre mit sehr gutem Erfolge geleitet hat und sich noch in ungekündigter Stell befindet, sucht zum 1. Juni oder 1. Juli anderweitig Stell. Fachkundig und geschäftskundig. In der dopp. Buchführung vertraut. Gute Zeugnisse, sowie gute Empfehlungen vom Vorstande stehen zur Verfügung. Kaution kann gestellt werden. Off. unter **4170** an diese Zeitung.

Ein verheir. Molkerei-Verwalter 31 J. alt, der im Westen 4 J. ein. großstädtischen Milchverkauf geleitet hat, sucht im Osten eine seinen Fähigkeiten entsprechende Stellung. Ders. war vorher 4 Jahre Oberkäser in unserem vielseitigen u. umfangreichen Betriebe. Unterzeichneter kann denselben warm empfehlen u. ist zu näherer Auskunft gern bereit.
Molkerei-Direktor **Otto, Stolp** in Pommern. (4621

Wir suchen für einen Fachmann mit elfjähriger Praxis zum baldigen Antritt Stellung als (4535
Verwalter oder Betriebsleiter.
Derselbe hat Molkereischule besucht, ist mit der Fabrikation von deutschem und französischem Weichkäse und feinster Butter vertraut; ebenso hat derselbe Erfahrung in Schweinemast. Offerten erbitten **Gebrüder Groh, Berlin,** Blumenstraße 70.

Suche sofort Stelle als (4430
Molkerei-Verwalter
oder Gutsmeier. auch in Tilsiterkäserei. Off. an **E. Karsten, Pocarben** bei Brandenburg, Ostpr.

Strebsamer Fachmann
mit Annahme und Maschinen der Neuzeit bestens vertraut, firm in Butterei, Hart- und Weichkäserei, sicher in Kontorarbeiten und Milchuntersuchung, die Molkereischule mit bestem Erfolge absolviert, sucht zum 1. April anderweit. dauernde Stelle. Offerten unter **4397** an diese Zeit.

Angehender Gehülfe
welcher seine Lehrzeit bei mir beendet, sucht sofort Stellung. Näheres durch **L. Scheffler, Meiereibesitzer, Alveslohe i. Holstein.** (4434

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 23. Hildesheim, den 18. März 1910. 24. Jahrgang.

Des Charfreitages wegen erscheint die Molkerei-Zeitung

in nächster Woche nur einmal

und zwar am **Donnerstag.**
Gleichzeitig wird darauf hingewiesen, daß mit der übernächsten Nummer für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Ill. Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen,** das Abonnement abläuft. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements **bei den Postämtern** ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.
An unsere **verehrl. Streifbandbezieher,** soweit sie ihren Wohnsitz voraussichtlich nicht wechseln, ergeht erneut die Bitte, auch

zum Postbezug

überzugehen, weil dieser billiger ist und außerdem das Illustrierte Unterhaltungsblatt beiliegt. Das bisher unter Streifband bezogene Exemplar muß dann aber bei uns abbestellt werden.

Inhalt.

Die Butterausfuhr Dänemarks im Jahre 1908/1909.

Vor kürzerer Zeit haben wir einen Beitrag über die Butterproduktion Dänemarks in den letzten 25 Jahren veröffentlicht *) und darauf hingewiesen, in welcher verhältnismäßig kurzen Zeit Dänemark sich von jeglicher Butter-Überschußeinfuhr befreit und nun schon seit vielen Jahren einen Überschußexport zu verzeichnen hat. Nun veröffentlicht der auf milchwirtschaftlichem Gebiet bekannte dänische Professor B. Bøggild in „Tidskrift för Landökonomi" einen wissenswerten Beitrag über Dänemarks Butterexport im Jahre 1908 bis 1909, dem wir folgendes entnehmen (die Berichtszeit läuft vom 1. 10. 08 bis 30. 9. 09).

Die Buttereinfuhr Dänemarks, die im Jahre 1901 bis 1902 49,2 Millionen Pfund betrug und in den folgenden Jahren weiter zurückging, belief sich im Jahre 1908/09 auf nahezu 32 000 000 Pfund; 1907/08 betrug die Einfuhr ca. 31,2 Millionen Pfund, so daß eine kleine Steigerung der Einfuhr zu verzeichnen ist. Namentlich hat in den letzten Jahren die Einfuhr aus Schweden zugenommen, die 1908/09 etwas über 12 Millionen Pfund betrug, die aber ohne Zweifel bald nach der Einfuhr wieder ausgeführt und von denen ca. ½ Millionen Pfund über Frederikshavn nach England und ca. ¼ Millionen Pfund über Gjedser nach Deutschland gegangen sind.

Die Einfuhr aus Rußland und Finnland ist bis 30. 9. 1908 stets gestiegen, in der Berichtszeit aber enorm zurückgegangen, nämlich von 31 Millionen auf 19,5 Millionen Pfund. Wie sich die Einfuhr nach Dänemark aus den einzelnen Ländern verteilt, erhellt aus der Tabelle 1.

*) Molkerei-Zeitung 1909. Nr. 43.

Der Verbrauch der ausländischen Butter in Dänemark, der vor einigen Jahren noch 12 bis 14 Millionen Pfund jährlich betrug, ist im Jahre 1908/09 auf ca. 4,4 Millionen Pfund zurückgegangen, und der Verbrauch der ausländischen Butter in Kopenhagen selbst hat in den letzten 3 Jahren stark abgenommen. Es wird angenommen, daß das am 1. 10. 1906 in Kraft getretene Gesetz über den Handel und die Ein- und Ausfuhr von Erzeugnissen der Landwirtschaft mit dazu beigetragen hat, daß die Zufuhr der russischen Butter nicht mehr in dem früheren Maße gewachsen, sondern zurückgegangen ist.

Tabelle 1. Buttereinfuhr nach Dänemark in Pfund.

Aus	1. 10. 1904 30. 9. 1905	1. 10. 1905 30. 9. 1906	1. 10. 1906 30. 9. 1907	1. 10. 1907 30. 9. 1908	1. 10. 1908 30. 9. 1909
Schweden . . .	16 712 305	13 203 583	9 616 947	9 834 600	12 078 500
Rußland (Finld.)	22 024 063	23 174 227	25 467 756	21 039 700	19 555 700
Deutschland . .	277 596	191 112	159 993	77 200	232 500
Amerika . . .	49 386	152 000	19 009	25 000	—.—
England . . .	111 691	135 243	96 988	40 200	82 900
Andere Länder .	18 369	205 064	87 687	175 300	23 400
Zusammen	39 193 410	37 061 229	35 448 380	31 192 000	31 973 000

Aus der Tabelle geht u. a. hervor, daß die Einfuhr aus Deutschland zugenommen hat. Aber nach Angabe des statistischen Bureaus ist es nicht richtig, wenn man annimmt, die ganze aus Deutschland eingeführte Butter sei auch in Deutschland produziert, denn teils stammt die Butter aus Polen und Galizien; Deutschland bedeutet somit nur das Durchgangsland. Aus Amerika ist keine Einfuhr zu verzeichnen. Bei der aus England eingeführten Butter wird bemerkt, daß diese zum großen Teil ursprünglich aus Dänemark nach England importiert worden und dann wieder zurücktransportiert ist.

Tabelle 2. Einfuhr von Butter aus Rußland nach Dänemark in Millionen Pfund.

	Oktober Quartal	Januar Quartal	April Quartal	Juli Quartal	Ganzes Jahr
1903—1904 . . .	4.3	4.3	6.8	9.6	25.3
1904—1905 . . .	5.2	2.9	5.7	8.2	22.0
1905—1906 . . .	4.3	3.7	7.0	8.2	23.2
1906—1907 . . .	5.8	3.1	7.4	9.2	25.4
1907—1908 . . .	6.7	2.5	5.4	6.4	21.0
1908—1909 . . .	4.6	2.9	5.6	6.5	19.6

Die Butterausfuhr aus Dänemark ist, wie aus der Tabelle 3 hervorgeht, im letzten Jahr um 7½ Millionen Pfund gestiegen. Aus Tabelle 4 ersehen wir, daß die Steigerung der Überschußausfuhr, die sich auf 6,7 Millionen Pfund beläuft, nicht allein auf das Oktober- und Januar-Quartal mit den guten Futterverhältnissen von 1908 entfällt, sondern daß auch das Juli-Quartal daran beteiligt ist. Die große Überschußausfuhr von Butter im Juli, August und September muß als ein Beweis dafür bezeichnet werden, daß der Sommer 1909 eine gute Butterausbeute ergeben hat.

Tabelle 3. Butterausfuhr aus Dänemark in Pfund.

Nach	1. 10. 1905 30. 9. 1906	1. 10. 1906 30. 9. 1907	1. 10. 1907 30. 9. 1008	1. 10. 1908 30. 9. 1909
England . . .	168 146 090	177 862 800	183 962 700	186 701 800
Deutschland . .	12 411 165	16 781 400	15 361 800	20 567 800
Schweden . . .	351 594	730 300	456 100	148 600
Norwegen . . .	338 667	588 200	381 700	168 000
Holland . . .	17 900	20 100	29 400	87 700
Belgien . . .	76 511	71 800	77 100	63 300
Frankreich . . .	180	1 400	1 500	
Amerika . . .	6 300	33 100	93 000	5 400
Ostasien . . .	161 200	96 700	81 000	52 200
Westindien . . .	220 500	265 000	204 900	114 900
Andere Länder .	110 256	122 900	196 800	439 300
Zusammen	181 840 363	196 573 700	200 846 000	208 349 000

Die Tabelle 3 zeigt, daß der Export aus Dänemark nach England 186,7 Millionen Pfund beträgt; das ergibt ca. 90 Prozent der Ge-

samtbutterausfuhr. Die Ausfuhr nach England ist um 2,7 Millionen Pfund gestiegen, und die Tabelle 5 ergibt, daß namentlich die Ausfuhr aus Esbjerg und Aalborg zunimmt. Von Kopenhagen aus hat der Export nach England 69,5 Millionen Pfund betragen, von denen 17,7 Millionen Pfund ausländische Butter und nur 51,8 Millionen Pfund dänische Butter sind, während von Esbjerg nach England 72,9 Millionen Pfund dänische Butter und nur 0,1 Millionen Pfund ausländische Butter exportiert sind.

Esbjerg bleibt Jahr für Jahr in erhöhtem Maße der wichtigste Exporthafen für dänische Butter, gleichsam wie Esbjerg dies schon seit längerer Zeit für das dänische Fleisch gewesen ist. Von den übrigen Exporthäfen haben für die Ausfuhr von Butter nach England nur noch Odensee, Aarhus und Aalborg Bedeutung. Der Export aus den anderen Häfen beträgt zusammen nur 6,3 Millionen Pfund dänische Butter und ca. ½ Millionen Pfund schwedische Butter, die in Frederikshavn umgeladen wird.

Tabelle 4. Dänemarks Überschußausfuhr von Butter in Millionen Pfund.

	Oktober Quartal	Januar Quartal	April Quartal	Juli Quartal	Ganzes Jahr
1899—1900	25.3	30.8	30.8	22.1	109.0
1900—1901	27.0	29.2	34.0	28.7	118.9
1901—1902	30.1	35.2	32.7	28.3	126.3
1902—1903	28.7	40.8	43.0	36.7	149.2
1903—1904	35.2	40.0	43.9	32.8	151.9
1904—1905	35.1	41.7	42.9	31.2	150.9
1905—1906	32.6	39.1	40.0	33.1	144.8
1906—1907	34.8	43.6	45.4	37.3	161.1
1907—1908	38.3	43.5	48.1	39.8	169.7
1908—1909	42.5	44.1	47.8	42.0	176.4

Weiter geht aus der Tabelle 3 hervor, daß nach Deutschland 20½ Millionen Pfund Butter ausgeführt sind. Es ist dies bedeutend mehr als in den Vorjahren, aber von diesen 20½ Millionen Pfund waren 7½ Millionen Pfund ausländische Butter, ohne Zweifel russische, und von den übrigen ca. 13 Millionen Pfund waren 3,4 Millionen Pfund hermetisch verpackt, die nach Hamburg gingen.

Zweifellos geht auch die dänische Butter weiter nach Österreich-Ungarn.

Tabelle 5. Dänemarks Ausfuhr an Butter nach England in Millionen Pfund.

Von	1904—05	1905—06	1906—07	1907—08	1908—09
Kopenhagen	72.74	71.50	72.39	73.03	69.51
Esbjerg	54.55	56.95	63.76	69.38	73.00
Odensee	14.55	14.89	14.86	14.36	14.20
Aarhus	14.91	11.99	11.59	10.82	11.29
Randers	0.51	0.38	0.18	0.31	0.34
Aalborg	4.24	6.26	8.72	9.59	11.86
Frederikshavn	2.45	2.13	2.24	2.16	2.07
Svendborg	1.60	1.63	1.61	1.61	1.57
Nakskov	3.52	2.32	2.40	2.71	2.86
Nykjöbing F.	0.08	0.10	0.11	—	—
Zusammen	169.15	168.15	177.86	183.97	186.70

Die Buttermengen, die nach Westindien, Ostasien und Amerika gingen, waren hermetisch verpackt, gleichfalls auch ein großer Teil der nach Belgien und Holland gesandten Ware.

Eine gesamte Übersicht über die Ausfuhr von Butter in Dosen gibt die Tabelle 6.

Tabelle 6. Ausfuhr von Butter in Dosen in Millionen Pfund.

Nach	1904—05	1905—06	1906—07	1907—08	1908—09
England	1.13	1.05	0.95	0.85	0.59
Deutschland	2.59	2.90	3.58	2.81	3.40
Andere Länder	0.59	0.49	0.47	0.54	0.39
Zusammen	4.31	4.44	5.00	4.20	4.38

Aus dieser Tabelle geht hervor, daß der ganze Export dieser Ware 4,38 Millionen Pfund beträgt, weiter, daß der Export der Butter in Dosen nach England von Jahr zu Jahr abnimmt.

Tabelle 7. Ausfuhr von dänischer und ausländischer Butter in Millionen Pfund.

	Dänische Butter	Ausländische Butter: Eingangszoll bezahlt	Umgeladen	Zusammen	Im ganzen
1904—1905	161.4	25.2	2.5	28.7	190.1
1905—1906	156.6	20.5	4.7	25.2	181.8
1906—1907	168.7	23.9	4.0	27.9	196.6
1907—1908	175.4	22.4	3.1	25.5	200.9
1908—1909	180.7	24.0	3.6	27.6	208.3

Die Tabelle 7 gibt eine Übersicht über die Nationalität der aus Dänemark ausgeführten Butter. Zuerst sei bemerkt, daß von den ausgeführten 208,3 Millionen Pfund 180,7 Millionen Pfund, gleich 87 Proz., dänisches Erzeugnis sind. Weiter zeigt diese Tabelle, daß von der ausländischen Butter 27,6 Millionen Pfund wieder ausgeführt wurden, und da die ganze Einfuhr in Dänemark 31,97 (Tab. 1) betrug, so ergibt sich, daß in Dänemark von der eingeführten Butter nur 4,37 Millionen Pfund verbraucht sind.

Außer der Butter ist auch im Jahre 1908/09 gleichfalls wie in den Vorjahren ein Teil Milch und Rahm nach Deutschland ausgeführt worden. Aus der Tabelle 8 ersehen wir, daß im Vergleich zu 1907/08 die Ausfuhr von Rahm zugenommen, dagegen die Ausfuhr von Milch etwas abgenommen hat.

Tabelle 8. Dänemarks Ausfuhr an Rahm und Milch nach Deutschland in dänischen Pfunden.

Quartal	Rahm 1. 10. 1907 – 30. 9. 1908	Rahm 1. 10. 1908 – 30. 9. 1909	Milch 1. 10. 1907 – 30. 9. 1908	Milch 1. 10. 1908 – 30. 9. 1908
Oktober	3 087 100	3 341 900	7 864 200	6 313 700
Januar	3 158 900	3 807 500	6 179 600	6 271 900
April	3 896 200	5 569 900	6 476 100	7 054 600
Juli	3 414 938	5 330 000	5 603 700	4 930 000
Zusammen	13 557 138	18 049 300	26 123 600	24 570 200

Wenn man den Wert des Rahms und der Milch zu Butter umrechnet (man kann 3 Pfund Rahm bzw. 26 Pfund Milch zu 1 Pfund Butter annehmen), so ergeben sich aus dem Rahm 6,02 Millionen Pfund und aus der Milch 0,96 Millionen Pfund, also zusammen nahezu 7 Millionen Pfund Butter, während im Jahre 1907/08 die Ausfuhr an Rahm und Milch nur 5½ Millionen Pfund Butter ausmachte.

Rechnet man diese Mengen zu der Butterausfuhr (Tabelle 3) und zieht die Tabellen 1 und 3 in Betracht, so findet man, daß im Jahre 1908/09 exportiert sind 208,4 und 7 = 215,4 Millionen Pfund Butter, während 32 Millionen Pfund eingeführt sind. Die Gesamtüberschußausfuhr betrug 1907/08 175,2 Millionen Pfund.

Das Jahr 1908/09 zeigt demnach gegenüber 1907/08 eine Steigerung der Gesamt-Überschußausfuhr von 8,2 Millionen Pfund, ebenso das Jahr 1907/08 im Vergleich zu dem 1906/07. Es muß dies als eine ganz ansehnliche Steigerung der Überschußausfuhr angesehen werden, zumal wenn man in Betracht zieht, daß diese beiden Jahre, 1907/09, auf 1906/07 als ein Jahr mit einer sehr großen Steigerung der Überschußausfuhr folgen (cfr. Tabelle 4). Im allgemeinen folgt auf ein Jahr mit starker Steigerung der Ausfuhr ein Jahr ohne jegliche Steigerung (cfr. 1898 und 1903), aber nach 1907 folgten noch 2 Jahre mit einer Steigerung von je 8,2 Millionen Pfund.

Die Butterpreise sind aus der Tabelle 9 zu ersehen. Nach einem ungewöhnlich hohen Butterpreis im Jahre 1907/08 ist im Jahre 1908/09 ein geringerer Preis gefolgt. Die Tabelle ergibt einen Rückgang von 5 Öre per Pfund; aber im großen ganzen kann der Preis als sehr gut bezeichnet werden, da die meisten Meiereien etwas über Notierung, ungefähr 98 Öre per Pfund, ausbezahlt bekommen haben. In den letzten 20 Jahren waren 4 Jahre mit einem sehr guten Butterpreise, nämlich die Jahre 1891/92, 1892/93, 1905/06 und 1907/08.

Tabelle 9. Monatliche Durchschnittspreise der dänischne Butter. Öre per Pfund.

	Butterpreis der Meiereistatistik 1904—05	Butterpreis der Meiereistatistik 1905—06	Notierung in Kopenhagen 1906—07	Notierung in Kopenhagen 1907—08	Notierung in Kopenhagen 1908—09
November	97.08	104.58	104.25	105.50	105.25
Dezember	97.75	103.76	103.00	105.50	95.20
Januar	93.36	104.82	100.00	107.20	96.00
Februar	93.69	98.71	96.75	117.50	98.00
März	94.86	100.25	95.00	101.75	97.00
April	89.07	94.56	88.00	93.20	90.80
Mai	84.38	91.06	87.60	93.50	94.00
Juni	87.84	95.65	90.75	95.50	92.50
Juli	95.85	97.35	93.75	101.60	95.40
August	102.81	102.20	95.40	102.75	97.25
September	104.16	107.62	97.00	101.75	102.60
Oktober	104.17	105.19	106.00	108.00	109.75
Jahres-Durchschnittspreis	95.45	100.40	96.52	102.79	97.67

B.

Mitteilungen.

Nachteile der Konservierung der Milch mit Kaliumbichromat. Von M. A. Monvoisin. (Revue génér. du Lait, Bd. 7, 1909, 377). Mit Kaliumbichromat (0,25 Gr. auf ¼ L.) versetzte Milchproben halten sich lange genug frisch, um die notwendigen Bestimmungen darin vornehmen zu können. Das Präservierungsmittel macht aber den Nachweis von Formalin und von Wasserstoffsuperoxyd unmöglich. Durch die Einwirkung des Kaliumbichromats, auf die Bestandteile der Milch entsteht eine aldehydartige Substanz, die selbstverständlicher Weise die allgemeinen Reaktionen der Aldehyde gibt und dem ungeübten Formalin vortäuschen kann. Ferner wird die Bestimmung der Acidität ungenau, die Anwendung der Kryoskopie und des Rrfraktometers unmöglich. Auch die Storsch'sche Reaktion zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd oder einer Erhitzung der Milch läßt sich in Kaliumbichromatproben nicht ausführen, da diese Substanz für sich Paraphenylendiamin blau färbt und in Milch dieselbe Reaktion gibt. Um die Erhitzung der Milch in Kaliumbichromat-Proben nachzuweisen, muß man Magnesiumsulfat bis zur Sättigung zusetzen. Dadurch wird das Kasein und Globulin gefällt; das Filtrat wird weder durch Säurezusatz noch durch Kochen getrübt, wenn die Milch vorher erhitzt war; war sie roh, entsteht beim Kochen ein Niederschlag von Albumin. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Molkerei-Bezirksverband für das südliche Mittelfranken. Am Sonntag, 6. März, fand in Gunzenhausen (Bayern) eine Versammlung von Vertretern mittelfränkischer Molkereigenossenschaften behufs Gründung eines Molkereibezirksverbandes für das südliche Mittelfranken statt.

Nach Eröffnung und Begrüßung der Erschienenen durch den Einberufer — Herrn Geschäftsführer Bachmann in Westheim — wies derselbe auf die Notwendigkeit eines Zusammenschlusses und die daraus entspringenden Vorteile hin und gab der Hoffnung Ausdruck, daß es gelingen möge, die schon lange gehegten Verbandsgedanken heute in die Tat umzusetzen. Hierauf erhielt der als Vertreter des Bayr. Landesverbandes, landwirtsch. Darlehnskassenvereine und sonstiger landwirtsch. Genossenschaften erschienene Molkerei-Instruktor und Verbandsrevisor Herr A. Pickel das Wort zu einem Referat über Zweck und Ziele eines Bezirksverbandes. Aus einem Schatz reicher Erfahrungen entrollte der Vortragende ein Bild, das in hellen Farben mahnte, sich zur Förderung des Molkereiwesens, zur Wahrung gemeinsamer Interessen und zur Hebung der Viehzucht in einer den lokalen Verhältnissen angepaßten Organisation zusammenzuschließen. Erreicht könnten diese Ziele werden durch Stellungnahme gegen Auswüchse auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, durch Anbahnung fortschrittlicher Verbesserungen, durch sachverständige Beratung in allen einschlägigen Angelegenheiten und Austausch der in den einzelnen Molkereibetrieben gemachten Erfahrungen auf den Verbandsversammlungen. Der reiche Beifall bewies, daß die meisten anwesenden Molkereivertreter mit den Ausführungen des Redners einverstanden waren. In der hierauf einsetzenden lebhaften Diskussion wurden verschiedene Einzelheiten eingehend erörtert und manche Frage fand durch die Herren Pickel und Bachmann zufriedenstellende Lösung.

Bei der nun folgenden Abstimmung waren sämtliche Vertreter für Gründung eines Bezirkverbandes, der sodann für die Bezirksämter Dinkelsbühl, Gunzenhausen, Schwabach und Weißenburg i. B. ins Leben gerufen wurde. Als Verbandsvorsitzender wurde Geschäftsführer Bachmann gewählt, dem noch ein aus vier Mitgliedern bestehender Ausschuß zur Seite steht. Eine längere Debatte entspann sich noch über die Frage, welche Arten von Molkereigenossenschaften in den Verband aufgenommen werden sollen; man einigte sich dahin, daß nur eingetragene Genossenschaften, die dem Bayr. Landesverband oder Mittelfränkischen Kreisverband angehören, als stimmberechtigte Mitglieder angenommen werden, Genossenschaften, die diesen Voraussetzungen nicht genügen, können auf die Dauer eines Jahres als beratende Mitglieder zugelassen, aber erst nach Beitritt zu einem der genannten Verbände als stimmberechtigt anerkannt werden.

In seinem Schlußwort dankte der Vorsitzende dem Herrn Referenten und sämtlichen anwesenden Genossenschaftsmännern für das von so schönem Erfolge gekrönte Zusammenwirken und ermahnte, es im neuen Bezirksverband ebenso zu halten, damit den beherzigenswerten Worten, die gefallen, auch ebenso schöne Taten folgen. B.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Februar 1910. Im Vergleich zu dem entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Februar 1910 einen merklichen Aufschwung. Es wurden neu errichtet 134 — gegen 124 — aufgelöst 16 — gegen 24 — so daß eine Zunahme um 118 gegen 100 Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 63 Spar- und Darlehnskassen, 19 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 12 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 39 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 6 Spar- und Darlehnskassen, 13 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 4 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 26 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht resp. 1 Genossenschaft die unbeschränkte Nachschußpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 5 Spar- und Darlehnskassen, 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft, 2 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 7 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im Deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 118 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Februar am 1. März 1910 15 376 Spar- und Darlehnskassen, 2252 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3150 Molkereigenossenschaften, 172 Milchverwertungsgenossenschaften und 2661 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 571 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Neue Molkerei-Genossenschaft Kyschienen, e. G. m. u. H. in Kyschienen p. Soldau, Ostpr. Vorstandsmitglieder: Otto Braida, Besitzer, Gottlieb Urbannek und Besitzer August Rachuba, sämtlich in Kyschienen.

Molkereigenossenschaft Belzheim, e. G. m. u. H. in Belzheim p. Hochaltingen, By. S. Vorstandsmitglieder: 1) Grimm, Josef, Söldner, 2) Uhl, Johann, Söldner, 3) Hopfenzitz, Sebastian, Bauer, sämtlich in Belzheim.

Milchverwertungsgenossenschaft bayerischer Landwirte, e. G. m. b. H. in München. Vorstandsmitglieder: Ernst Maurer, Wirtschaftsinspektor a. D. in Peißenberg und Gustav Kuchler, Gutspächter in Schloß Fürstenried.

Molkerei Wietzendorf, e. G. m. u. H., Wietzendorf, Hannover. Vorstandsmitglieder: Hofbesitzer August Kuhlmann, Meyerhoff, Hofbesitzer August v. Loh, Wietzendorf Kötner Wilhelm Petersen, Wietzendorf.

Buttereigenossenschaft Rosenfelde, e. G. m. b. H. in Rosenfelde p. Prillwitz, Pomm. Vorstandsmitglieder: Gemeindevorsteher Seefeldt, Bauerhofsbesitzer Kurth und Bauerhofsbesitzer Julius Fritz, sämtlich in Rosenfelde.

Alt-Falkenberger Molkerei, e. G. m. b. H. in Alt-Falkenberg, p. Wartenberg, Pomm. Vorstandsmitglieder: Bauerhofsbesitzer Hellmuth Becker in Alt-Falkenberg, Bauerhofsbesitzer Friedrich Stöcker in Babbin, Bauerhofsbesitzer Christian Mader und Paul Sack in Alt-Falkenberg, Kolonist Ferdinand Kohrt in Schützenaue.

Rundschau.

Milch- und Butterkontrolle in Altona Über die während des Jahres 1909 in Altona und Wandsbek ausgeübte Milch- und Butterkontrolle entnehmen wir dem Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Altona folgendes:

Milch. Zur Untersuchung gelangten im ganzen 1072 Proben, von denen 962 vom Polizeiamt Altona, 18 von Privatpersonen und 92 von der Polizeibehörde Wandsbek eingeliefert waren. Auf die einzelnen Milchsorten verteilen sich die Proben folgendermaßen:

	Altonaer Proben:	Wandsbeker Proben:
Vollmilch	908	88
Magermilch	16	3
Rahm	56	1

Wie in den Vorjahren erfolgte auch im Berichtsjahre der größte Teil der Beanstandungen auf Grund der Polizeiverordnung wegen ungenügenden Fettgehaltes von Milch und Rahm. Auch wegen deutlich nachweisbarer Mengen von Milchschmutz mußten Beanstandungen ausgesprochen werden. Auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes fanden Beanstandungen statt wegen teilweiser Entrahmung der Milch, wegen Zusatzes von Wasser, von Teerfarbstoffen und von Konservierungsmitteln (Borsäure). Künstlich gefärbt waren sowohl Proben von Vollmilch, als auch von Rahm und von abgerahmter Milch. In einem Falle war Milch eingeliefert worden, die zwar mehr Fett enthielt, als wie die hiesige Polizeiverordnung als Mindestgehalt für Vollmilch vorschreibt, trotzdem aber — wie durch Zeugenaussage und schließlich durch das Geständnis des Täters sich ergab — teilweise entrahmt war. Ein weiterer Fall von Beanstandung betraf Milch, die einen salzigen Geschmack hatte; durch eingehende Untersuchung der Milch und namentlich der Milchasche konnte festgestellt werden, daß es sich nicht um sogenannte „rässige" oder „rässig-salzige" Milch, wie sie infolge Eutererkrankung der Kühe vorkommt, handelte, sondern daß eine böswillige oder zufällige Verunreinigung der Milch mit Kochsalz stattgefunden hatte.

Zur gerichtlichen Aburteilung kamen im ganzen 12 Fälle von Milchfälschung. Da grundsätzlich nur diejenigen Fälle der Königlichen Staatsanwaltschaft zur weiteren Verfolgung überwiesen werden, in denen durch wiederholtes Antreffen von verfälschter Milch bei demselben Händler, sowie durch Entnahme von Kontroll- oder Stallproben die Sachlage, soweit es irgend in unserer Macht steht, geklärt ist, gelangten die Gerichte auch meistens zu einer Verurteilung. So endeten von den 12 eingeleiteten Verfahren 11 mit Verurteilung zu teilweise empfindlichen Geldstrafen. In einem Falle, in welchem es sich um von auswärts eingeführte, gewässerte Milch handelte, hatte das Schöffengericht des betr. Ortes auf Freisprechung erkannt, trotzdem durch die von hiesigen Polizeibeamten ausgeführte Entnahme von Stallproben und Wasserproben der Fall möglichst klargestellt war. Gegen dieses Urteil wurde Berufung eingelegt und verurteilte die Strafkammer des hiesigen Landgerichts den betr. Milchlieferanten zu 300 ℳ Geldstrafe. In den übrigen 10 Fällen wurde auf Geldstrafen zwischen 6 und 75 ℳ erkannt.

Wesentlich für den Erfolg der Milchkontrolle ist es, wenn die Stallprobenentnahme durch unsere darin geschulten Polizeibeamten erfolgt; es wird hierdurch ermöglicht, daß die Zeit von drei Tagen, innerhalb welcher die Stallprobenentnahme stattfinden soll, innegehalten werden kann, und daß namentlich eine unsachgemäße Probeentnahme vermieden wird.

Wünschenswert wäre es, wenn das Publikum sich mehr als bisher des Untersuchungsamts erinnerte, wenn es seiner Meinung nach minderwertige Milch erhält. So häufig Butter wegen Verdachts der Verfälschung eingeliefert wird, so selten ist dies bei Milch der Fall. Und doch lernt jede nur einigermaßen aufmerksame Hausfrau bald beurteilen, ob ihr der Milchhändler gute vollwertige Milch liefert, oder ein minderwertiges Produkt. Es scheint immer noch zu wenig bekannt zu sein, daß es genügt, dem nächsten Polizeirevier die verdächtige Milch einzuliefern, um eine kostenlose Untersuchung derselben und eine scharfe Kontrolle des betr. Milchhändlers zu veranlassen. Als Beispiel mag folgender Fall dienen:

Wie wir eines Tages zufällig erfuhren, hatten die Herren einer größeren Verwaltung längere Zeit hindurch die schlechte Beschaffenheit der ihnen in die Büros gelieferten Frühstücksmilch bemängelt. Wir veranlaßten infolgedessen eine sofortige Probeentnahme dieser Milch. Die Untersuchung ergab, daß von den entnommenen 9 Proben nur eine mit 2,73 Prozent Fettgehalt eben noch den Anforderungen der Polizeiverordnung genügte, wären die übrigen 8 Proben alle minderwertig waren. Der Fettgehalt dieser 8 Proben lag zwischen 2,5 und 2,6 Prozent, während man von der in der hiesigen Gegend produzierten Milch — wie auch aus den hierunter aufgeführten Feststellungen hervorgeht — einen durchschnittlichen Fettgehalt von über 3,0 Prozent verlangen kann. Diese Angelegenheit wird zurzeit noch weiter verfolgt.

Der durchschnittliche Fettgehalt der im Polizeibezirke Altona entnommenen Milchproben einschließlich der auf Grund der Polizeiverordnung, aber ausschließlich der auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes beanstandeten Proben betrug im Berichtsjahre 3,11 Prozent. Bei den von der Polizeibehörde Wandsbek eingelieferten Proben betrug derselbe 3,28 Prozent. Die entsprechenden Zahlen des Vorjahres waren 3,05 bzw. 3,27 Prozent.

Um einen Überblick über den durchschnittlichen Fettgehalt der Milch in den einzelnen Monaten zu geben, ist derselbe in der folgenden Tabelle zusammengestellt:

Durchschnittlicher Fettgehalt der im Polizeibezirk Altona entnommenen Milchproben in den einzelnen Monaten:

Monat		Monat	
Januar	3,11 Proz.	Juli	3,09 Proz.
Februar	3,12 „	August	3,04 „
März	3,07 „	September	3,37 „
April	2,94 „	Oktober	3,17 „
Mai	3,09 „	November	3,15 „
Juni	3,22 „	Dezember	2,95 „

Bezüglich der Technik der Milchuntersuchungen möchten wir erwähnen, daß wir für die Ableitung eines Wasserzusatzes zu Milch außer den bisher üblichen Feststellungen stets noch die Asche des Spontanserums bestimmen. Als unterste Grenze haben wir bei ungewässerter Milch bisher noch nie weniger als 0,73 Prozent Serumasche gefunden. Außerdem wird beim Verdacht eines Wasserzusatzes stets die Nitratreaktion in dem mit Chlorkalziumlösung abgeschiedenen Milchserum ausgeführt. —

Butter. Untersucht wurden 480 Proben gegen 472 im Jahre 1908. Verfälschungen von Butter mit anderen Fetten konnten nicht festgestellt werden. Wie schon im vorigen Jahresbericht ausgeführt wurde, kommt infolge der scharfen Kontrolle diese Fälschungsart hierorts so gut wie garnicht mehr vor, während nach Mitteilungen der Tagespresse an anderen Orten öfters noch Butter angetroffen wird, die mit Margarine vermischt ist. Dagegen kommt es anscheinend auch hier zuweilen vor, daß anstatt Butter reine Margarine abgegeben wird. Es konnte dies in zwei Fällen festgestellt werden, in denen die eingekaufte „Butter" vom Publikum unter dem Verdachte, daß sie gefälscht sei, dem Polizeiamte zwecks Untersuchung eingeliefert worden war. Einer dieser Fälle betraf ein Butterbrot, das in einer Gartenwirtschaft gekauft war und das sich als „Margarinebrot"

erwies. Das Verfahren gegen den Inhaber der Wirtschaft wurde von der Königlichen Staatsanwaltschaft eingestellt, da der Butterbrotschneider an dem betr. Tage, an welchem starker Verkehr herrschte, sich vergriffen haben wollte. Ein Butterbrot, das einige Zeit später in demselben Restaurant in unauffälliger Weise gekauft wurde, war denn auch tatsächlich mit Butter bestrichen.

Wie schon früher erwähnt, schenkt das Publikum dem Verkehr mit Butter größere Aufmerksamkeit, als dem Verkehr mit anderen Nahrungsmitteln, namentlich Milch. So sind im Berichtsjahre im ganzen 18 als „Butter" gekaufte Proben vom Publikum eingeliefert worden, von denen — wie oben gesagt — 2 aus Margarine bestanden; eine andere der eingelieferten Proben mußte wegen ranziger Beschaffenheit beanstandet werden. Die übrigen Proben bestanden aber aus reiner Butter. Weitere Beanstandungen betrafen Butter, welche einen Wassergehalt über 16 Proz. hatte. Meistens überschritten die beanstandeten Proben diesen höchst zulässigen Wassergehalt nur um einige Zehntel Prozent. Nur in einem Falle wurde in einer dem Polizeiamte eingelieferten Probe ein Wassergehalt von 19,5 Prozent angetroffen. Immerhin haben sich die Verhältnisse auch in dieser Beziehung infolge der Kontrolle ganz erheblich gebessert. Von Interesse ist die Zusammensetzung einer Butter, deren ausgeschmolzenes Fett beim Kaltwerden talgartig erstarrte. Das Butterfett zeigte folgende Konstanten:

Refraktion	—3,0
Reichert-Meißl'sche Zahl	30,28
Verseifungszahl	239,2
Polenske-Zahl	5,7 (!)

Der namentlich infolge der ungewöhnlich hohen Polenske-Zahl vorliegende Verdacht eines Zusatzes von Kokosfett zu dieser Butter konnte durch die weitere Untersuchung nicht bestätigt werden, da die nach der Phytosterinacetat-Methode gewonnene Krystallmasse — nach sechsmaligem Umkrystallisieren — einen Schmelzpunkt von 113,8 Grad zeigte. Einige der Fälle, in denen hiesige Krämer Butter mit einem Wassergehalt von wenig mehr als 16 Prozent verkauft hatten, endeten vor den Gerichten mit Freisprechung, da die Gerichte auch Fahrlässigkeit verneinten. In einem Falle erfolgte Verurteilung zu 20 ℳ Geldstrafe.

Um Anhaltspunkte über die bekanntlich mit der Jahreszeit wechselnde Zusammensetzung des Butterfettes und somit Grundlagen für die Beurteilung der Butter auf eventl. Vorhandensein von fremden Fetten zu erhalten, haben wir die seit Jahren begonnene Statistik der Zusammensetzung der Butter in den einzelnen Monaten des Jahres fortgesetzt. Aus der untenstehenden Jahrestabelle, in welcher die Durchschnittszahlen für die einzelnen Monate aufgeführt sind, ergibt sich, daß wie in den früheren Jahren auch im Berichtsjahre die Butter im Oktober die niedrigsten Werte für die Reichert-Meißl'sche Zahl aufweist. Da diese Aufstellung nur ein Bild der Zusammensetzung der Butter der hiesigen Gegend geben soll, sind in die Tabelle die Ergebnisse der Untersuchung ausländischer (russischer, dänischer und holländischer) Butter nicht aufgenommen.

Anzahl der Proben	Monat	Prozentsatz der Proben mit + Refraktion	Durchschnittswert für die Reichert-Meißlsche Zahl
44	Januar	2	29,58
33	Februar	6	29,16
37	März	3	29,06
42	April	2	29,70
34	Mai	18	29,41
37	Juni	30	29,60
33	Juli	85	27,25
36	August	89	26,82
31	September	87	26,66
39	Oktober	82	25,75
34	November	18	27,57
32	Dezember	3	29,53

Zur Errichtung einer Reichsanstalt für Milchwirtschaft. In der 48. Sitzung ds Reichstages vom 4. März d. J. wurde seitens des Abgeordneten Graf Praschma, auch unter Berufung auf einen Beschluß des Landes-Ökonomiekollegiums, darauf hingewiesen, daß es in Anbetracht der großen volkswirtschaftlichen Bedeutung der Milchwirtschaft an der Zeit sei, die einheitliche wissenschaftliche Erforschung und Förderung derselben durch ein besonderes Zentralinstitut für das ganze Reich zu fördern, da die bisherige Tätigkeit auf diesem Gebiete zersplittert und meist nur auf lokale Bedürfnisse zugeschnitten sei. Der Staatssekretär des Innern, Delbrück, antwortete hierauf nach dem stenographischen Bericht mit folgenden Ausführungen:

„Meine Herren! Von den Herren Vorrednern sind nicht weniger als zwei neue Reichsämter wenn nicht direkt verlangt, so doch warm befürwortet worden. . . . . Was die wissenschaftliche Förderung der Milchwirtschaft betrifft, so haben die beiden Redner schon anerkannt, daß zurzeit nicht daran gedacht werden kann, ein besonderes Reichsinstitut für diesen Zweck einzurichten. Erörtert ist auch diese Frage schon zwischen der Reichsverwaltung und den einzelnen Bundesstaaten seit Jahren; aber diese Erörterungen haben noch nicht dazu geführt, daß man unbedingt und zweifelsfrei hätte erkennen können, ob ein derartiges Reichsinstitut unbedingt notwendig sei; und so lange man die unbedingte Notwendigkeit nicht anerkennen kann, dürfte es wohl mit Rücksicht auf die Finanzen richtig sein, wenn man von der Begründung eines derartigen Instituts absieht, und das um so mehr, meine Heren, als ja eine ganze Reihe der die Milchwirtschaft und Milchverarbeitung betreffenden Fragen in den schon vorhandenen Reichsinstituten, einmal im Reichsgesundheitsamt und andererseits in der Biologischen Reichsanstalt, bearbeitet werden können. Diese werden, soweit die Arbeitskräfte und Mittel dazu reichen, bereit sein, auch auf diesem Gebiete wirksam zu werden."

Darf pasteurisierter Vollmilch Magermilch zugesetzt werden? *) In der unter der Leitung des Direktors R. in Mühlhausen i. Els. stehenden Molkerei, die täglich über 18 000 Liter Milch von den Bauern aufkauft und diese, nachdem sie sterilisiert worden war, in der Stadt als Vollmilch wieder absetzte, wurde seit Jahren der beim Pasteurisieren verdunstete Wassergehalt der Milch durch Zusatz von abgerahmter Milch, sogenannter Magermilch, bezw. Wasser, wieder ausgeglichen. Zu 800 Liter reiner Milch wurden stets 50 bis 60 Liter Magermilch oder Wasser gegossen. Dieser Zusatz soll nach der Behauptung R. s nicht größer gewesen sein als die verdunsteten Mengen Wasser. Die gerichtliche Untersuchung ergab aber in einigen Fällen weit höheren Zusatz. 2 Proz. machte die Verdunstung aus, 8 Proz. wurden zugesetzt. Die Strafkammer in Mühlhausen verurteilte R., auf dessen Anweisung hin die Milchpanscherei vorgenommen worden war, wegen Vergehen gegen den § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu 100 Mark Geldstrafe evtl. 10 Tagne Gefängnis. Gegen das Urteil legte R. Revision bei dem Reichsgericht ein und versuchte, die Aufhebung desselben dadurch herbeizuführen, daß er behauptete, Vollmilch sei, sobald sie sterilisiert werde, nur dann wirkliche Vollmilch, wenn ihr das beim Sterilisieren verloren gegangene Wasserquantum wieder zugesetzt würde, der Wasserzusatz habe nur den natürlichen Zustand wieder hergestellt. Nur der so behandelten Milch könne der Namen Vollmilch zuerkannt werden. Die Milch ohne Zusatz sei dagegen als „sterilisierte Milch" zu bezeichnen. Nach alledem liege keine Verfälschung, sondern nur eine Wiederherstellung der Vollmilch vor. Diese Wiederherstellung aber müsse straffrei bleiben.

Der 1. Strafsenat des höchsten Gerichts entschied jedoch zu Ungunsten des Angeklagten dahin, daß sein Rechtsmittel zu verwerfen sei. „Ob die „Pasteurisierung der Milch", so hieß es in der Begründung des Urteils, „den Produzenten berechtigt, die so behandelte Milch als Vollmilch zu bezeichnen, kann hier nicht entschieden werden. Nach dem Nahrungsmittelgesetz hat der Angeklagte aber unzweifelhaft in eine trotz der Pasteurisierung als Naturprodukt zu bezeichnende Flüssigkeit (Milch) rechtsunzulässig dadurch eingegriffen und die Zusammensetzung verfälscht, daß er teilweise Magermilch, teilweise sogar blos Wasser zusetzte. Der Angeklagte kann sich auch nicht darauf berufen, daß die verdunstete Flüssigkeit gleichfalls Wasser gewesen sei; denn das zugesetzte Wasser ist doch etwas anderes als das verdunstete Wasser in der Milch. Dies alles rechtfertigt die Verurteilung."

(Urt. d. R.-G. v. 14. 3. 10. — Aktz. I D 66/10) (170

Geschäftliche Nachrichten. Molkereibesitzer Fritz Otto in Strebidin (Westpreußen) hat seine Molkerei für 36 000 Mark an den Gastwirt Wilhelm Hein daselbst verkauft. — In Stadels (Algäu) wird ein der Neuzeit entsprechendes Käsereilokal von der dortigen Sennereigenossenschaft errichtet. — Molkereibesitzer Gustav Niepel wird in Gleiwitz, Lindenstraße 8, eine Dampfmolkerei bauen. — Genossenschaftsmolkereien sollen errichtet werden in Lohra (Kreis Marburg) und in Bösenrode (Kreis Ilfeld).

Haftung des Geschäftsherrn wegen Ausstellung eines unrichtigen Dienstzeugnisses. *) Ein Kaufmann war im Begriff, einen Buchhalter und Kassierer zu engagieren. Er hatte einen geeigneten Bewerber gefunden, dessen letztes Zeugnis besonders den Kaufmann veranlaßte, ihn zu engagieren. In dem Zeugnisse war nämlich gesagt, der in Frage kommende Gehilfe sei ein tüchtiger und gewandter Buchhalter, der zur vollsten Zufriedenheit seines Chefs gearbeitet und insbesondere die ganze Kasse zu besorgen gehabt habe. Daraufhin wurde der junge Mann engagiert, der jedoch das in ihn gesetzte Vertrauen so wenig rechtfertigte, daß er schon nach Verlauf eines halben Jahres in seiner neuen Stellung einen Betrag von 1850 Mark unterschlug. Der geschädigte Kaufmann stellte nunmehr fest, daß der Ungetreue das gute Zeugnis aus seiner letzten Stellung keineswegs verdient, sondern daß er auch dort 500 Mark unterschlagen hatte, welchen Betrag ihm der frühere Chef als „Darlehn" vorläufig belassen hatte. Der durch das unrichtige Zeugnis indirekt geschädigte Kaufmann strengte gegen den Aussteller desselben, eben den früheren Prinzipal des jungen Mannes, eine Schadenersatzklage an, die er auf § 826 des B.G. stützte, wonach derjenige, welcher in einer gegen die guten Sitten verstoßenden Weise einem anderen Schaden zufügt, dem anderen zum Ersatze dieses Schadens verpflichtet ist. Der Beklagte wandte ein, er sei, bis auf die fragliche Unterschlagung, tatsächlich mit jenem Gehilfen sehr zufrieden gewesen, und er habe nicht geglaubt, berechtigt zu sein, den früheren Angestellten in seinem Fortkommen zu schädigen. Indessen hat das Oberlandesgericht Karlsruhe den Beklagten zum Ersatze des dem Kläger entstandenen Schadens verurteilt. Der Beklagte hat eine unrechte Tat im Sinne des § 826 des B.G.B. begangen, so heißt es in den Gründen, und er ist für den Schaden verantwortlich, welcher dem Kläger entstanden ist. Der Beklagte hat übrigens die Tat seines früheren Angestellten selbst als Unterschlagung bezeichnet und in der Klage des neuerdings Geschädigten das Zeugnis verweigert. War er wirklich mit dem ungetreuen Gehülfen bis auf die Unterschlagung zufrieden, so mußte er sich doch sagen, daß diesem in Kassenangelegenheiten kein unbedingtes Vertrauen entgegengebracht werden könne. Er durfte ihm daher ein Zeugnis, wie das erwähnte, nicht ausstellen. Wollte er es vermeiden, den Gehülfen in seinem Fortkommen zu schädigen, so hätte er es ablehnen müssen, ein Zeugnis auszustellen oder eine Auskunft zu geben. Dem Kläger ist auch unbedingt zu glauben, wenn er behauptet, er hätte den Gehülfen nicht angestellt, wenn er ein schlechtes Zeugnis oder gar keins vorgewiesen haben würde. Der Schade des Klägers ist also durch die bewußt wahrheitswidrige, wider Treu und Glauben erteilte Auskunft des Beklagten verursacht worden, und letzterer haftet demgemäß für den dem Kläger entstandenen Schaden.

Verkauf von gewöhnlicher Milch als Vorzugsmilch ist Betrug. Die bei einer Molkerei in Breslau angestellte Milchverkäuferin Franziska Scholz hatte während des Monats Oktober vor. Jahres für das erkrankte Kind einer Breslauer Familie jeden Tag einen Liter Kindermilch zu liefern. Die Milch war dem Kinde auf ärztliche Verordnung verabreicht worden; weil aber der erhoffte Erfolg nicht eintrat, wurde ihre Beschaffenheit einer Nachprüfung unterzogen und dabei stellte es sich heraus, daß die Verkäuferin fortgesetzt einem halben Liter Kindermilch das gleiche Quantum Vollmilch zugesetzt und diese Ware an ihre Kundin ausgeliefert hatte. Es wurde eine Anklage gegen die Verkäuferin wegen Betrugs in Tateinheit mit Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz erhoben, und das Schöffengericht verurteilte sie am 10. ds. Mts. zu fünfzig Mark Geldstrafe bzw. 10 Tagen Gefängnis.

*) Nachdruck verboten.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preisgestaltung auf den nländischen Schweinemärkten hat sich in der Woche vom 6. zum 13. März ıamentlich in Norddeutschland weiter ungünstig entwickelt. Nur in Düssel-orf, Dortmund, Essen und Nürnberg wurde höher, in Hannover, Leipzig, Dresden, München, Mannheim und Stuttgart unverändert gehandelt. An ıllen übrigen Märkten fielen die Preise.

Im Auslande wurden die Schweine in Dänemark, Rotterdam und esonders in Manchester und Chicago höher bezahlt. In Wien blieben die Preise ziemlich unverändert; in Paris mußten dieselben bei starkem Auf-riebe etwas weichen.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Wegen Milchpantscherei hatte ich der Molkereibesitzer Wilhelm Heinrich Krüger aus Brinnis bei Delitzsch or dem Leipziger Schöffengericht zu verantworten. Wie durch die Beweis-ufnahme festgestellt wurde, hat er im Oktober und November vorigen ahres Milch in den Handel gebracht, die mit Wasser verdünnt und ab-erahmt war. Sodann hat er, um dem Fettgehalt wieder die vorge-hriebene Höhe zu geben, die Milch mit Zutaten von Fett, Schmalz und hnlichem versehen. Er ist schon sechsmal wegen Milchpant-cherei vorbestraft. Jetzt wurde er wegen Vergehens gegen das esetz vom 14. Mai 1879, betreffend den öffentlichen Verkehr mit Nah-ungsmitteln, und das Regulativ vom 8. Juli 1900 zu 300 Mark Geld-trafe verurteilt. — In Anbetracht der Vorstrafen gewiß ein mildes rteil.

Die Milchhändlerin Sophie R. in Köthen hatte, wie vor Gericht stgestellt wurde, die von ihr feilgebotene Milch in den letzten fünf Jahren ndauernd durch Wasserzusatz verfälscht. Sie wurde deswegen jetzt vom chöffengericht in Köthen zu nur 300 Mark Geldstrafe verurteilt.

Weil die Milch nicht ausreichte zur Bedienung ihrer Kunden, schüttete ie Milchhändlerin Radl in München einfach Wasser zur Milch. Sie hatte ch deswegen vor dem Schöffengericht in München zu verantworten und urde zu drei Wochen Gefängnis verurteilt.

Umfangreiche Butterfälschungen. Der „Düsseldorfer Zeitung" ent-ehmen wir folgenden Bericht: Unter der Anklage der fahrlässigen Nah-ıngsmittelfälschung hatten sich am Samstag vor dem Schöffengericht der utterhändler Peter B. aus Stockum und der Kolonialwarenhändler Al-ert Gr. von hier zu verantworten. Der Letztgenannte hatte von B. reine utter bezogen, die bei ihrer Untersuchung durch das städtische Nahrungs-ittelunteruchungsamt im Monat Dezember einen Wassergehalt von 21,97 rozent aufwies. Es sei dazu bemerkt, daß der zulässige Höchstgehalt der aturbutter 16 Prozent betragen darf. B. hat einen wöchentlichen Butter-msatz von etwa 10 Zentner; er bezieht die Butter aus Holland, knetet und lzt sie und verkauft sie in Abschnitten von einem halben und einem nzen Pfund. Er machte vor Gericht geltend, daß er der Butter keinen asserzusatz gegeben habe und die Butter schon in Holland verfälscht sein üsse. Die bedeutendsten holländischen Butterfabriken haben seit mehreren ahren ihre Ausfuhrprodukte unter die Staatskontrolle gestellt und es wird e von ihnen nach Deutschland gelieferte Butter mit einem Kontrollstempel rsehen. Die holländische Regierung hat die hiesigen Behörden ersucht, r bezw. dem holländischen Konsul sofort alle Fälle namhaft zu machen, welchen trotz des Kontrollstempels minderwertige bezw. verwässerte oder it Margarine durchsetzte Butter nach hier geliefert wird. Wie aber im ermine vor dem Schöffengericht Stadtchemiker Dr Loock darlegte, werden e Butterfälschungen nicht in Holland begangen, sondern es sind die Butter-ındler in Obercassel und Heerdt, die in umfangreichem Maße die von nen in den Handel gebrachte Butter durch erhebliche Wasserzusätze fälschen. hon vor Jahren hatte Dr. Loock den Ausdruck geprägt: „Die Händler in bercassel und Heerdt bauen sich aus Wasser Häuser"; heute sei es, so hrte der Sachverständige aus, in der dortigen Gegend in puncto Butter-lschungen schlimmer als damals und schlimmer als je zuvor. Es gehöre ineswegs zu den Seltenheiten, daß dem städtischen Nahrungsmittelunter-chungsamt an einem Tage bis zu 20 Butterproben eingeliefert würden, n denen 15 gefälscht und bis zu 35 Proz. verwässert seien. Werde den ilschern der Boden zu heiß unter den Füßen, seien sie bestraft oder drohe nen ein Strafverfahren, so werde das Geschäft rechtzeitig an einen Ver-andten übertragen. Es sei soweit gekommen, daß der reelle Butterhandel i der Polizei und bei dem Nahrungsmitteluntersuchungsamte gegen das lautere Treiben der Heerdter und Obercasseler Butterfälscher Schutz che. Auch über die enormen Gewinne der Butterfälscher machte Dr. Loock teressante Angaben. Werde nur der Höchstgehalt einer Butter mit 16 rozent angenommen und demgegenüber, wie im vorliegenden Falle, bei nem Wochenabsatz von 10 Zentner die Butter mit 5—6 Prozent gewässert, bedeutet das für den betreffenden Händler einen extra Jahresprofit von 00 ℳ. Eine große Anzahl von Händlern werde sich demnächst noch vor n hiesigen Gerichten zu veranworten haben. Schließlich äußerte sich der chverständige noch dahin, daß große Quantitäten gefälschter bezw. ver-isserter Butter direkt an Private geliefert werden und daß in diesen illen eine Kontrolle außerordentlich schwierig sei. Den Konsumenten der utter sei deshalb der Rat erteilt, auf die ihnen gelieferte Ware ein auf-rksames Auge zu halten und verdächtig erscheinende Butter sofort der sundheitspolizei zu überbringen, damit den Fälschern nach Möglichkeit s Handwerk gelegt werden kann. Allerdings müssen die Bemühungen n Polizei und Untersuchungsamt solange erfolglos bleiben, wenn nicht Gerichte mit ganz exemplarischen Strafen gegen Nahrungsmittelfäl-ungen aller Art vorgehen. Das Schöffengericht gelangte zur Freisprechung s Angeklagten Gr., da diesem eine Fahrlässigkeit nicht nachzuweisen sei. züglich des Angeklagten B. habe sich ein vorsätzliches Handeln nicht voll-ndig feststellen lassen, dagegen liege eine grobe Fahrlässigkeit vor. Das teil lautete auf 150 Mark Geldstrafe.

Eine neue Reichsgerichtsentscheidung über die Einrichtung und die Be-gnisse des „Genossenschaftsrats". *) Neben den im § 27, Abs. 2 des Ge-ssenschaftsgesetzes als unbedingt erforderlichen drei Verwaltungsorganen tte der Konsumverein für Kiel ein — gesetzlich erlaubtes — rtes Organ, einen sogenannten Genossenschaftsrat, durch Gene-versammlungsbeschluß vom 11. Mai 1908 eingeführt. Dieser Genossen-aftsrat hatte u. a. die Befugnis, die Mitglieder des Vorstandes zu wählen anzustellen, bindende Beschlüsse über die Erweiterung des Geschäfts-riebes zu fassen, Grundstücke zu erwerben und Mitglieder auszuschließen, ne vorher, wie das allgemein üblich ist, die Generalversammlung be-

*) Nachdruck verboten.

fragen zu müssen. Mit der Einführung des Genossenschaftsrats war ein Vereinsmitglied aber nicht einverstanden und focht deshalb den Generalversammlungsbeschluß durch Klage vor dem Landgericht Kiel an.

Der Kläger ist nämlich der Ansicht, daß die Schaffung des neuen Verwaltungskörpers den Vorschriften des Genossenschaftsgesetzes widerspreche, weil diesem Rechte eingeräumt worden seien, die nach dem Gesetze nur die Generalversammlung besitze. Das Landgericht hat dem Kläger auch Recht gegeben und erkannt, daß der Beschluß vom 11. 5. 08 unzulässig sei, weil die Rechte der Generalversammlung durch die Befugnisse des Genossenschaftsrats verletzt würden. „An sich", so hieß es im Urteile, „ist die Einsetzung des Genossenschaftsrats als zulässig zu erachten. Die Bildung eines solchen ist aber unstatthaft, wenn ihm Befugnisse übertragen werden, die die übrigen Verwaltungsteile unzulässig in ihren Rechten einschränken. Das ist z. B. der Fall bei Beschlüssen von grundlegender Bedeutung, für die nur die Generalversammlung zulässig ist. Von grundlegender Bedeutung für den Verein sind nun zweifelsohne die Dinge, über die zu befinden im vorliegenden Falle dem Genossenschaftsrate das Recht eingeräumt worden ist."

Gegen diese Entscheidung legte der Verein Berufung ein. Daraufhin hat das Oberlandesgericht Kiel das Landgerichtsurteil wieder aufgehoben und in seiner Urteilsbegründung u. a. folgendes ausgeführt: „Der Ansicht des Landgerichts, daß die Befugnisse des Genossenschaftsrats dem Genossenschaftsgesetze widerlaufen, kann nicht beigepflichtet werden. Abgesehen davon, daß die Einführung dieses Organs, vom wirtschaftlichen Gesichtspunkte aus betrachtet, sehr zweckmäßig erscheint und es auch nicht immer empfehlenswert und möglich ist, eine Generalversammlung (namentlich bei großen Konsumvereinen) einzuberufen, erwähnt der § 27 des Genossenschaftsgesetzes ausdrücklich, daß neben den unbedingt notwendigen drei Organen (Vorstand usw.) auch noch ein anderes Organ eingeführt werden kann. Da das Gesetz nun über den Geschäftskreis dieses „anderen" Organs schweigt, muß dieses dahin ausgelegt werden, daß er auch über den Geschäftskreis der direkten Geschäftsführung ausgedehnt werden kann. Eine Beschränkung der Befugnisse des Genossenschaftsrats ist nur insoweit vorhanden, als er in die gesetzlich ausdrücklich eingeräumten Rechte der anderen Organe eingreift. Das aber trifft nicht zu. Der Generalversammlung wird kein Recht entzogen. Sie kann auch jederzeit den Genossenschaftsrat wieder abschaffen; der Genossenschaftsrat kann z. B. den Verein nicht auflösen, wohl aber kann er Mitglieder ausschließen, Vorstandsmitglieder ernennen usw., weil alle diese Angelegenheiten nicht ausdrücklich einem bestimmten Organe des Vereins übertragen sind. Nach alledem widerspricht die Bildung des Genossenschaftsrats nicht dem Gesetze."

Dieses Erkenntnis focht der Kläger durch Revision beim Reichsgericht an. Durch seinen ersten Zivilsenat — Aktz.: I 150/09 — entschied das höchste Gericht jedoch gleichfalls zu Ungunsten des Klägers dahin, daß der Genossenschaftsrat eine außerordentlich praktische Einrichtung und die Revision als unbegründet zurückzuweisen sei, da die Vorinstanz einwandfrei entschieden habe. (Urt. d. R.-G. v. 12. 3. 10.) (169

Austragen von Milch durch Kinder. Ein Gutsbesitzer bei Neustadt OS. läßt seit Jahren die auf dem Gute gewonnene Milch durch eine Arbeiterin in der nahen Stadt verkaufen. Im Juli und August v. J. beschäftigte diese Arbeiterin eine dreizehnjährige Schülerin täglich morgens von 7 bis 8 Uhr mit dem Austragen der Milch. Sie wurde daraufhin wegen Vergehens gegen § 5 des Kinderschutzgesetzes vom 30. März 1909 vom Schöffengericht in Neustadt zu 5 Mark Geldstrafe verurteilt. Dagegen legte sie mit Erfolg Berufung ein. Die Strafkammer stellte fest, daß das Schulmädchen nur an einen bestimmten Personenkreis die Milch ausgetragen habe, daß deshalb eine Übertretung des Kinderschutzgesetzes nicht vorliege und im vorliegenden Falle eine Tätigkeit im landwirtschaftlichen Betriebe zu erblicken sei. Das angefochtene Urteil wurde aufgehoben und die Angeklagte freigesprochen.

Sprechsaal.

Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern! Seit Jahren werden in der Fachpresse die Molkereifachleute gewarnt, von gewerbsmäßigen Gründern Milchlieferungsverträge zu kaufen. Wie viele mögen schon durch solche Käufe um ihre Ersparnisse gekommen sein!

Daß aber auch die Unterzeichner eines Milchlieferungsvertrages sich einmal die Finger verbrennen können, zeigt folgender Vorfall:

In der Gegend von Osnabrück wurde im Frühjahr 1909 ein solcher Vertrag gemacht und es wurden von ca. 60 Landwirten ca. 330 Kühe gezeichnet. Die Molkerei sollte bis zum 1. August 1909 fertig werden, und es wurde den Leuten gesagt, daß die Molkerei sofort in Angriff genommen würde. Ein Grundstück wurde gekauft, natürlich nur provisorisch. Nun liegen die Verhältnisse derartig, daß der ganze in Betracht kommende Bezirk im Winter 400 und im Sommer 700 Liter Milch an eine benachbarte Molkerei, die ca. ½ Stunde entfernt ist, liefert. Die ganze übrige Produktion wird zur Kälbermast, Aufzucht von Kälbern und Ferkel benutzt. Die Existenzmöglichkeit einer Molkerei war daher von vornherein ausgeschlossen.

Statt nun die Molkerei selbst zu bauen, ließ der Inhaber des Vertrages den Verkauf desselben in allen Fachzeitungen annonzieren. In diesem Falle ging die Sache mit dem Verkauf aber nicht so glatt. Ein paar Dutzend Reflektanten waren so vernünftig, sich vorher mal an Ort und Stlle zu erkundigen und verzichteten dann natürlich auf den Ankauf. So blieb der Gründer mit dem Vertrage sitzen.

Die Unterzeichner nun glaubten, daß die Molkerei nicht gebaut werden würde, und da ihnen ihre Unterschrift schon längst gereut war, suchten sie vom Vertrage wieder loszukommen. Anstatt nun, wie es zu dem Zweck nach § 326 B.G.B. nötig gewesen wäre, dem Inhaber des Vertrags eine „angemessene" Frist von vielleicht 6—9 Monaten zur Erbauung der Molkerei zu stellen, wurde ihm eine Frist von nur drei Monaten gestellt, in welcher die Errichtung einer Molkerei, zumal im Winter, natürlich unmöglich ist. Auch wurde wahrscheinlich unterlassen, zugleich die Erklärung abzugeben, daß nach erfolglosem Ablauf der Frist die Unterzeichner vom Vertrag zurücktreten würden.

Die Folge war nun, daß sämtliche Unterzeichner dieser Tage folgenden eingeschriebenen Brief von einem hannoverschen Rechtsanwalt erhielten:

„Der von mir vertretene Herr . . . . . hat mit Ihnen und mit einer Reihe anderer Landwirte im Februar 1909 einen Milchpachtvertrag geschlossen, nach welchem Sie die Verpflichtung übernommen haben, für die Dauer von sechs Jahren, vom Tage der Inbetriebsetzung einer demnächst von meinem Mandanten bzw. dessen Rechtsnachfolger zu erbauenden Molkerei die von Ihren Kühen ermolkene Milch zu einem in dem Vertrage

fixierten Preise an meinen Mandanten oder seinen Rechtsnachfolger zu liefern. Am 7. Januar 1910 hat „im Auftrage der beteiligten Landwirte" Bürgermeister X. dort meinem Mandanten mitgeteilt, daß sich die beteiligten Landwirte endgültig von dem Vertrage lossagten. Wenn Herr Bürgermeister X., wie mein Mandant annehmen muß, auch in Ihrem Auftrage geschrieben hat, und auch Sie also von dem Vertrage zurückgetreten sind, so verlangt mein Mandant hierdurch Ersatz desjenigen Schadens, der ihm durch den unberechtigten Rücktritt vom Vertrage erwachsen ist.

Ich brauche Ihnen wohl nicht das Nähere auseinander zu setzen, daß der von Herrn Bürgermeister X. erklärte Rücktritt rechtlich nicht begründet ist. Herr Bürgermeister X. hatte mit Schreiben vom 30. Dezember 1909 Herrn . . . . . eine Frist zur Erbauung der Molkerei bis zum 1. April 1910 gestellt, diese Nachfrist war unter den obwaltenden Umständen erheblich zu kurz. Herr . . . . . hat mit Recht verlangt, daß ihm zur Erbauung der Molkerei eine Frist bis mindestens zum 1. August 1910 gelassen werde. Sie sind daher verpflichtet, den durch Ihren Rücktritt vom Vertrage meinem Mandanten erwachsenen Schaden zu ersetzen. Dieser Gesamtschaden beläuft sich auf mindestens 7200 ℳ. Herr . . . . . könnte nämlich den Vertrag zum Preise von 6000 ℳ weiter veräußern und war ferner in der Lage, durch Vermittelung von Maschinenlieferungen für die zu erbauende Molkerei an Provision 1200 ℳ zu verdienen. Dieser Gewinn ist meinem Mandanten durch Ihren unbegründeten Rücktritt verloren gegangen. Sie haben anteilmäßig diesen Schaden meinem Mandanten zu ersetzen. Mein Mandant verteilt den Schaden auf die einzelnen Lieferanten und zwar nach der Stückzahl der dem einzelnen Besitzer gehörenden Kühe. Da an dem Vertrage Besitzer mit zusammen 337 Kühen beteiligt waren, so hat die Verteilung des Schadens unter die einzelnen Grundbesitzer in dem Verhältnis der Anzahl von Kühen zu der Gesamtzahl von 337 Kühen zu erfolgen. Es ist somit pro Kuh ein Schaden von 7200 : 337 = 21,60 ℳ zu erstatten. Sie als Besitzer von X. Kühen haben also X mal 21,60 ℳ meinem Mandaten zu erstatten.

Ich ersuche um Zahlung des vorstehenden Betrages bis zum 10. d. M. zu meinen Händen. Falls bis dahin nicht Zahlung geleistet sein sollte, werde ich auftragsgemäß Klage gegen Sie erheben."

Die Erregung der Leute kann sich jeder ausmalen. Unglücklich der, welcher jetzt noch die Molkerei bauen wollte, nicht ein Liter würde ihm geliefert. Aber es erhellt aus dem Schreiben die interessante Tatsache, daß für einen Vertrag für 4—700 Liter Milch 7200 ℳ Schadenersatz verlangt werden. Es läßt sich da begreifen, daß so mancher Kollege um seine Ersparnisse gebracht worden ist. M. in A. (174

Anm. der Redaktion. Wir glauben nicht, daß von den Unterzeichnern des Vertrages auch nur einer den von ihm verlangten Betrag ohne Klage zahlen wird; andererseits glauben wir, daß dieselben der angedrohten Klage mit größter Ruhe entgegen sehen können — falls sie überhaupt erhoben werden sollte.

Waschbarer Anstrich in Molkereien. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 21.)

I.

Man trifft in neuerer Zeit immer mehr Molkereibetriebsräume an, deren Wände ganz oder zur Hälfte zum Schutze gegen die unvermeidliche Feuchtigkeit mit Kacheln, Fliesen oder ähnlichen glasierten Platten ausgelegt sind. Ich halte diese Neuerung für recht praktisch, denn dadurch erhalten diese Räume ein recht schmuckes, gefälliges Aussehen und sind, da sich die Kacheln sehr leicht abwaschen lassen, immer blitzsauber. Es ist somit dieser Wandbelag als bester und praktischster für Molkereien überall zu empfehlen; wenigstens aber sollte die untere Wandhälfte so ausgestattet werden, da diese bekanntlich immer am meisten unter der Nässe zu leiden hat und auch die beste Ölfarbe auf die Dauer nicht Stand hält. Wollen Sie also nicht zu der allerdings etwas teuren Emaillefarbe greifen, die noch immer als der beste Ölfarbanstrich gilt, dann möchte ich vorschlagen, auch die Wände Ihrer Betriebsräume in ganzer Höhe mit dauerhaften Kacheln auslegen zu lassen. Sparen Sie aber nicht an der Qualität, sondern nehmen Sie ruhig die beste und haltbarste Sorte, dann haben Sie jahrelang keine Ausgaben für die Wände zu machen.

Zu einem billigen Ölfarbenanstrich möchte ich nicht raten, soll es nun einmal Farbe sein, dann wählen Sie die teure, aber unübertroffene Emaillefarbe. Paul Rieckhoff, Hamburg.

II.

Auf einer trockenen, rauhen, abgeputzten Wand ohne Kalkanstrich muß Ölfarbe halten. In der Regel findet man bei dick gekalkten Wänden, welche später mit Ölfarbe gestrichen werden, daß dieselben abblättern. Dagegen hält bei feuchten Wänden der Kalkanstrich nicht, noch viel weniger Ölfarbe. Auch bei allzu trockenen alten Wänden, von denen der Kalkputz schon an und für sich abbröckelt, wird Ölfarbe nicht halten.

Der beste haltbarste Grundanstrich wäre für derartige Wände der Zementmilchanstrich. In einem Eimer verrührt man frische Magermilch mit Zement zu einem streichfertigen Brei. Mit einem Maurerpinsel nimmt man den Anstrich vor. Ist der Anstrich trocken und fest, dann kann man des besseren Aussehens wegen einen Ölfarbenanstrich folgen lassen, der wird dann sicher nicht abblättern.

Bemerken möchte ich noch, daß die Zementmilch oft umgerührt werden muß, weil der verrührte Zement leicht auf den Boden fällt. Ab und zu kann etwas Milch zugegossen werden, damit der Anstrich möglichst gleichmäßig bleibt. Wenn die Verwendung von Milch zu kostspielig wird, kann eventl. auch Wasser genommen werden. Dittmann, Gallub.

III.

Ich hatte in einer früheren Stellung mit demselben Übelstande zu kämpfen. Die Wände waren teilweise unverputzt und stellenweise, namentlich in Nähe der Kaltwasserleitungen usw., ganz grün. Ich wusch zunächst mit verdünnter Salzsäurelösung diese Stellen gründlich ab und ließ dann durch den Maurer einen Anstrich auftragen, der aus Buttermilch, Wasser und Zementstoff bestand. Nach genügender Abtrocknung ließ ich vom Maler die ganzen Wände mit der sog. Kaltwasserfarbe streichen und hatte damit dem Übelstande gründlich abgeholfen. Dieser Anstrich ist sauber, billig und haltbar. Kommt aber nach Jahren die Grünfärbung wieder zum Vorschein, so kann man diese Stellen leicht wieder ausbessern. Die Farbe erhält man bei jedem Malermeister. H. S. in R. (173

Briefkasten.

E. S. in C. Nordisk Mejeri-Tidning in Stockholm; Moelkeri-Tidende in Kopenhagen; Nederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en Veeteelt in Doetinchem (Holland). (543

R. G. Für das angegebene Milchquantum von 1500—2000 L. wählen Sie als Betriebskraft am besten einen liegenden Flammrohrkessel mit 12—15 Quadratmeter Heizfläche und eine 4—6 pferdige Dampfmaschine. Wir verweisen Sie auch noch auf den in Nr. 49 der Molkereizeitung (Jahrg. 1906) veröffentlichten sehr instruktiven Artikel: „Die beste Betriebskraft in Molkereien". (552

F. H. in **D.** Sie werden der Aufforderung des Landratsamts, Ihren Milchfuhrmann zur Invalidenkasse anzumelden, schon nachkommen müssen, denn der Fuhrmann ist zweifellos versicherungspflichtig. Da derselbe tausend Mark pro Jahr für seine Fuhre erhält bei täglich vierstündiger Arbeitszeit, so kann dieser Lohn als ein geringes Entgelt nicht angesehen werden, er muß vielmehr als ein beträchtlicher Teil seines Gesamteinkommens bezeichnet werden, womit die Versicherungspflicht gegeben ist. (555

M. T. in **T.** Ihre Butter kann durchaus nicht als Prima Qualität gelten. Sie ist im Geruch fehlerhaft und im Geschmack salzscharf und bitter. Sie verdient nicht einmal das Prädikat „gut". (499

A. 22. Ihre Molkerei mit Dampfbetrieb müssen Sie unter allen Umständen zur Molkerei-Berufs-Genossenschaft anmelden, selbst wenn Sie keinen Gehülfen beschäftigen. (468

O. in **S.** Sie sind nicht verpflichtet, die Fragen der Veranlagungskommission nach der Höhe des verarbeiteten Milchquantums, dem gezahlten Preise, der Zahl der verkauften Schweine usw. zu beantworten. Jedoch liegt es im Interesse des Steuerpflichtigen, auf jede an ihn seitens der Kommission gestellte Frage möglichst genaue Auskunft zu geben. Lehnt er die Auskunft ab, so ist die Kommission berechtigt, das Einkommen nach Gutdünken zu schätzen, und ist es dann Ihre Aufgabe, gegen solche Schätzung unter Vorlegung Ihrer Bücher zu reklamieren. — In dem Vertrage steht deutlich, daß bei Aufgabe der Wirtschaft, bzw. der Kühe, die Verpflichtung zur Milchlieferung aufhört. Wem die Kühe jetzt tatsächlich gehören, ob Vater oder Sohn, würde nur durch einen Prozeß festzustellen sein. Wir glauben aber, daß Sie auf diesem Wege nichts erreichen werden, denn sobald Sie klagen, wird der Sohn Eigentümer, wenn er es jetzt in Wirklichkeit noch nicht sein sollte. (536

P. in **W.** Ob und wieweit die Unterschriften unter dem von Ihnen gekauften Milchlieferungsvertrage echt sind, darüber können wir Ihnen gar nichts sagen, auch über die Person des betr. Molkereigründers ist uns näheres nichts bekannt. Sie hätten besser getan, ehe Sie den Vertrag kauften, sich persönlich an Ort und Stelle über die Verhältnisse zu orientieren. Es ist immer eine sehr gewagte Sache, so unbesehen aus der Ferne einen Milchlieferungsvertrag zu kaufen. Wir können Ihnen nur raten, Ihre sichere Stellung nicht eher aufzugeben, als bis Sie sich positive Gewißheit über die Rentabilität der geplanten Molkereigründung verschafft haben. (554

B. H. Für die Dauer Ihrer 9 tägigen Krankheit darf Ihnen kein anderer Abzug vom Gehalt gemacht werden, als was Sie von der Krankenkasse bar ausgezahlt bekommen haben. Eine Klage muß zu Ihren Gunsten ausfallen. Falls dort ein Gewerbegericht besteht, ist dieses zuständig, sonst das Amtsgericht. (571

J. A. in **B.** Daß die Käse bei der beschriebenen Herstellungsweise ohne Kern bleiben, kann nur daran liegen, daß Sie dieselben in den ersten Tagen zu kalt aufbewahren. Besonders auf dem Form- und Salztisch müssen die Käse vor Abkühlung bewahrt werden. Ch. M. (605

M. St. Die Zeichen S. E. & O. unter Rechnungen bedeuten salvo errore et omissione, zu deutsch: Irrtum und Auslassung vorbehalten. Auch über solche kaufmännische Fremdwörter und Abkürzungen gibt das empfehlenswerte Handbuch von Oesler, welches in 3 Jahren in 110 000 Expl. abgesetzt wurde, Aufschluß. Das 384 Seiten starke Buch ist zum Preise von 3 ℳ von unserer Expedition zu beziehen. (628

A. T. in **Br.** In dem Buche von Fricke „Die Molkereigenossenschaft, ihre Errichtung, Leitung und Buchführung", finden Sie im ersten Kapitel eine sehr klare Abhandlung über die Frage, ob es für den Landwirt empfehlenswerter ist, sich an einer Molkerei zu beteiligen oder die Milch selbst zu verarbeiten. Wir müssen Sie auf die Benutzung dieser Abhandlung für Ihre Zwecke verweisen; Ihrem Wunsche, über diese Frage in der Molkerei-Zeitung eine Abhandlung zu veröffentlichen, können wir nicht willfahren, da diese Frage für unsere Leser gar nicht strittig ist, wir unsern Lesern darüber also nichts neues mehr bringen könnten. (597

Kamenz 100. Von englischen Molkerei-Zeitungen nennen wir Ihnen: The Dairymann und The Dairy, beide in London. (594

J. in **U.** Über die angefragte Butterformmaschine „Ideal" sind in den Nummern 31 und 32 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1906, verschiedene Sprechsaalartikel veröffentlicht, in welchen diese Maschine recht günstig beurteilt wird. Allerdings ist uns auch ein Butter-Großhändler bekannt, welcher weniger gute Erfahrungen damit gemacht hat. Es dürfte das aber vornehmlich auf die Verschiedenartigkeit der zum Ausformen gelangten Sorten Butter zurückzuführen sein, ein Umstand, der ja in Molkereien wegfällt. (602

R. R. in **R.** Wir glauben, daß Sie mit einer Entrahmungsschärfe von durchschnittlich 0,13 Prozent wohl zufrieden sein können. Allerdings wird ja vielfach behauptet, daß die neueren Separatoren die Milch bis auf 0,10 Prozent und darunter entrahmen. Ob diese Ziffern aber immer zutreffen, besonders wenn die Trommeln schon längere Zeit im Gebrauch gewesen, möchten wir doch bezweifeln. (603

Molkerei G. Durch das Überstehen des Rahms auf der Rahmstation von einem Tag auf den andern leidet die Qualität der hieraus gewonnenen Butter an sich nicht, wenn nur einer Übersäuerung des Rahmes vorgebeugt wird, was an den heißen Sommertagen nicht möglich sein wird. Trifft der Rahm noch in süßem Zustand in der Molkerei ein, so können Sie ihn mit dem Molkereirahm mischen und ansäuern. Sie können ihn aber auch süß verbuttern, doch leidet die Ausbeute etwas darunter. (613

J. R. Ob bei der Fabrikation von Stangen- und Harzkäsen noch etwas „herauszuholen" ist, oder ob sie besser tun, die Magermilch auf Quark zu verarbeiten? Diese Frage läßt sich ohne Kenntnis der näheren Verhältnisse nicht beantworten. Sie scheinen übrigens über die herrschenden Quarkpreise sehr schlecht unterrichtet zu sein, da doch schon seit längerer Zeit ganz erheblich höhere Preise als der von ihnen genannte bezahlt werden. — Mit der Pumpe können Sie das Wasser aus 17 Meter Entfernung auf die angegebene Höhe pumpen. Zum Antrieb genügt der 1¼ pferdige Motor. (609

Molkerei J. Das Blauwerden Ihres Käses dürfte darin seinen Grund haben, daß Eisenteile in den Quark gelangt sind. Vielleicht ist die Verzinnung Ihrer Käsewanne schadhaft geworden. (623

A. D. in A. Die Frage, wie man am besten die Säuerung der Milch feststellt, haben wir erst im Briefkasten der Nr. 20 der Molkerei-Zeitung beantwortet unter Nr. 475. Bei Milchen, welche der Verfälschung verdächtig erscheinen, müssen Sie zunächst das spezifische Gewicht ermitteln und weiter den Fettgehalt feststellen. Etwaigen Wasserzusatz können Sie bei nitrathaltigem Wasser am schnellsten durch das Nitratverfahren ermitteln. Sie werden gut tun, die verdächtigen Proben in einem chemischen Laboratorium nachprüfen zu lassen. (608

R. B. in L. Wir können aus Ihren Angaben nicht feststellen, um welche Reinkultur es sich handelt. Gute Reinkulturen können Sie beziehen von Schuhmacher, Berlin N. 39, Pasewalker Straße 8, II, A. V. Branth, Hamburg 8, und den Milchwirtschaftlichen Versuchsstationen in Kiel, Greifswald und Wreschen. (600

Genossenschafts-Vorstand. Ihr Verwalter hat dem Vorstand, als derselbe die Molkerei revidieren wollte, zugerufen: „Ihr habt hier gar nichts zu suchen!" Er hat die Herren dann unter Beihilfe seiner Frau aus der Molkerei „hinauszuwerfen" versucht. Sie fragen nun, was Sie dagegen tun können? Ja aber wer ist denn eigentlich Herr in Ihrer Molkerei, der Verwalter oder der Vorstand? Sie scheinen etwas zu friedlicher Natur zu sein, in den meisten anderen Molkereien würde man in solchem Falle den Spieß umgedreht und den Verwalter an die frische Luft befördert haben. Wenn Ihr Verwalter ferner „stets falsche Buchungen macht und die Lieferanten gegen die Genossen aufzuhetzen sucht", so haben Sie gewiß alle Ursache, diesen „musterhaften" Verwalter schleunigst von seinem Posten zu entfernen. — Die säumigen Lieferanten können Sie jetzt nicht mehr für die Nichterfüllung des Milchlieferungsvertrages haftbar machen. Dadurch, daß Sie die Vertragszeit haben verstreichen lassen, ohne die ausbleibenden Milchlieferungen zu reklamieren, haben Sie stillschweigend Ihr Einverständnis mit der Nichtlieferung erklärt. (629

H. in Gr. D. Der Kauf der Molkerei berechtigt Sie nicht zur vorzeitigen Aufgabe Ihrer Verwalterstellung, auch nicht der Umstand, daß Sie die Molkerei sofort übernehmen müssen. Wenn Sie sich nicht in Güte mit Ihrem Chef einigen können, so müssen Sie bis zum ersten Juli in Ihrer Stellung aushalten. (625

Molkerei Sch. Welches die beste Milchkanne ohne Gummiverschluß ist, darüber können wir Ihnen keine genaue Auskunft geben. Im Jahre 1905 ist die Dr. Hamiltonsche Milchkanne mit Metallverschluß auf Veranlassung der Landwirtschaftskammer der Provinz Sachsen eingehend geprüft worden, und zwar mit gutem Erfolge. Die Molkerei-Zeitung hat derzeitig darüber berichtet. Ein Ausschnitt geht Ihnen zu. (627

H. in St. Wenn Ihre Darstellung richtig ist und durch Zeugen vor Gericht bewiesen werden kann, so ist Ihre sofortige Entlassung ungesetzlich gewesen. Wegen Gehalt und Kostentschädigung für 14 Tage müssen Sie am Orte Ihres früheren Arbeitgebers beim Gewerbegericht klagen. (575

A. H. in N. Eine Lehrmeierin in einer nicht eingetragenen Genossenschaftsmeierei untersteht der dort in Schleswig-Holstein geltenden Gesindeordnung. Nach § 27 derselben kann die vorzeitige Entlassung gefordert werden aus Gründen, welche nach richterlichem Ermessen für hinreichend befunden werden. Dazu gehört Verheiratung. Auch nach § 626 B.G.B. kann aus diesem Grunde ein vorzeitiger Austritt erfolgen. Eine Entschädigung für den Ihnen dadurch erwachsenden Schaden können Sie nur fordern, wenn eine solche vorher durch schriftlichen Lehrvertrag vereinbart sein sollte. (574

G. G. Bei einer Krankheitsdauer von vier Wochen ist anzunehmen, daß § 616 B.G.B. keine Anwendung findet und daß daher das Gehalt für diese Zeit nicht weiter gezahlt zu werden braucht. Es kommt immer darauf an, ob die Krankheitsdauer gegenüber der Dauer des Dienstverhältnisses eine „verhältnismäßig nicht erhebliche" ist, was von Fall zu Fall dem richterlichen Ermessen unterliegt. Man tut daher immer besser, das Dienstverhältnis nach § 123, Ziff. 8 der Gewerbeordnung sofort aufzuheben, sobald ein Gehülfe ins Krankenhaus muß. (558

A. in B. Die vereinbarten Prozente von dem täglichen Mehrverkauf sind von vornherein als schwankende Einnahmen zu betrachten und da der Mehrverkauf nicht stattgefunden hat, können Sie auch keinen Entschädigungsausspruch für die dadurch fortgefallenen Prozente erheben, sondern müssen sich mit dem festen Gehalt begnügen. Ebensowenig können Sie gegen die erfolgte 14 tägige Kündigung etwas machen. (560

J. H. in B. Der Quark kam gänzlich angegangen hier an, so daß eine Probeverarbeitung nicht möglich war. Senden Sie mindestens 3 Pfund frischen Quark, der fest in die Kiste eingedrückt ist; wir werden dann Probeversuche machen und Ihnen das Resultat bekannt geben. — Der Natron stammt allerdings von älterer Ware, er ist aber noch brauchbar. Gaben von 1 Proz. sind für den in Frage kommenden Quark bestimmt ausreichend. Br. (542

O. K. 50. Sie arbeiten unter den denkbar ungünstigsten Verhältnissen und werden auf diese Weise niemals ein gutes Fabrikat herausbringen. Wenn bei dem geringen Quantum sich die Anschaffung einer Dampf-Käsewanne nicht lohnt, empfehlen wir, die Milch in den Tonnen mittels Lab dick zu legen. Hierbei ist ein Nachwärmen nicht erforderlich. Der uns übersandte Quark und Käse enthielt größere Mengen gelöstes Eisen, welches zweifellos beim Anwärmen mit direktem Dampf in die Milch gelangt ist. Der Raum neben dem Kesselhause ist ganz ungeeignet. Vorausgesetzt, daß der heizbare Raum genügend Platz bietet, können Sie den Käse in demselben auch anreifen lassen. — Quark, wie bemustert, verlangt einen Natronzusatz von 400 Gr. pro Ztr. und 4 Proz. Salz. Temperaturen von 15 bis 18 Grad genügen in vorliegendem Fall vollauf; in ca. acht Tagen ist der Käse versandreif. Br. (547

K. E. in E. Bücher, aus denen Sie die Fabrikation von Spitz- und Stangenkäse erlernen können, gibt es nicht. Es ist auch schwer, Ihnen zu raten, da Sie scheinbar von der Käserei nichts verstehen. Durch eigene praktische Versuche kommen Sie vielleicht zum Ziel. Arbeiten Sie mal ein kleines Quantum und senden Sie uns den halbreifen Käse zu; wir werden Ihnen dann sagen, wo es fehlt. — Der Quark soll möglichst geschmeidig und dabei doch trocken sein. Salzgabe 4 Proz., Natron ½ bis 1 Proz., Kümmel ½ bis 1 Proz. pro Ztr. Nachdem diese Zusätze dem Quark beigefügt sind, wird er so lange gemahlen, bis er in Fladen von der Mühle abläuft. Das Formen geschieht mittels Klappformen oder Formzangen. Das Trocknen erfolgt auf Hürden bei einer Temperatur von 16 bis 18 Grad. Sobald sich nach Verlauf einiger Tage auf dem Käse eine feste Fetthaut gebildet hat, wird er mit durch Wasser verdünnter Käsefarbe gestrichen. Man läßt ihn dann noch einige Zeit abtrocknen und packt ihn nach ca. 8 bis 10 Tagen zum Versand ein. Die Größe der einzelnen Käse schwankt sehr und richtet sich nach dem zu erzielenden Preise. Br. (545

P. S. in Berlin. Wir wissen nicht, ob die Pappscheiben für Milchverschlüsse gesetzlich geschützt sind. (633

H. S. E. Allein auf die Beschwerde der Nachbarn hin kann der Bürgermeister Ihre mitten in einer kleinen Stadt gelegene große Schweinemästerei noch nicht schließen, sondern er muß zunächst das Gutachten des Kreisarztes über eine etwaige Gesundheitsschädlichkeit der Ausdünstungen einholen. In den meisten Fällen wird letztere bestätigt und es werden dann zunächst alle möglichen Auflagen gemacht, Dunstrohre, Schließen der Fenster des Schweinestalles, Desinfektion und täglich gründliche Reinigung, tägliche Abfuhr des Mistes und dergl. In Wirklichkeit nützen alle diese Maßnahmen wenig oder gar nichts, sondern dienen häufig nur zur Beruhigung der Behörden und der Nachbarn. Im schlimmsten Falle kann aber auch die gänzliche Schließung der Schweinemästerei angeordnet werden, trotzdem sie dort schon lange Jahre besteht. Man tut daher in städtischer Umgebung, wo nicht jeder Vieh hält, gut, sich mit den Nachbarn auf möglichst guten Fuß zu stellen und es nicht zum Äußersten kommen zu lassen. (572

B. in H. Bei zwangsweisem Verkauf des von Ihnen auf 5 Jahre gepachteten Molkereigrundstücks ist der Ersteher berechtigt, nachdem ihm der Zuschlag erteilt ist, das Pachtverhältnis mit vierteljährlicher Frist zum nächsten Quartalswechsel zu kündigen. Unterläßt er die Kündigung zum nächsten zulässigen Termin, so muß er den mit dem Vorbesitzer auf bestimmte Zeitdauer abgeschlossenen Pachtvertrag aushalten. — Von der Inbetriebsetzung einer erst kürzlich an einem anderen Orte geprüften Lokomobile müssen Sie dem für Ihren Bezirk zuständigen Dampfkessel-Überwachungsverein sofort Anzeige machen. Die erforderlichen Papiere müssen Ihnen von dem Vorbesitzer mit übergeben werden. Näheres hierüber Seite 78 bis 84 des Molkereikalenders. — Ihnen einen Entwurf zu einem Pachtvertrage anzufertigen, ist, zumal ohne Kenntnis der näheren Verhältnisse, ganz unmöglich. (587

P. C. in A. Nach dem Wortlaute des Vertrages kann die vereinbarte sechsmonatliche Kündigungsfrist mit dem Anfange e i n e s j e d e n b e l i e b i g e n M o n a t s beginnen. Wenn nun aber vor oder bei Abschluß des Vertrages mündlich oder schriftlich angedeutet ist, daß nur zum 1. April oder 1. Oktober sollte gekündigt werden können, so kann dadurch auch die Gegenpartei Recht haben. Wodurch sollte dieselbe sonst zu ihrer abweichenden Ansicht kommen? (589

K. in S. Eine Klage auf Erstattung der Ihnen vergeblich erwachsenen Reisespesen halten wir für gänzlich aussichtslos. (592

B. in E. Ob es für Sie vorteilhafter ist, den Akkordvorschlag von 20 Prozent Ihrer Forderung anzunehmen oder abzulehnen, läßt sich unmöglich sagen. Es erscheint aber ausgeschlossen, daß ein so geringes Gebot von allen Gläubigern akzeptiert wird. Häufig ist es auch nur ein Versuch, einzelne Gläubiger so billig abzustoßen. Die Auskünfte über diese Firma lauteten im vorigen Jahre noch recht günstig, sonst würden die Inserate derselben von uns nicht aufgenommen sein. (584

F. W. H. Eine vierteljährliche Kündigung auf den ersten Juli braucht nicht erst am 1. April zu erfolgen, sondern sie kann mit voller Rechtskraft auch schon Wochen oder Monate vorher ausgesprochen werden. (601

O. M. K. Wenn Sie die schriftliche Erklärung des neuen Besitzers in Händen haben, wonach er den von Ihnen mit dem alten Besitzer abgeschlossenen Milchlieferungsvertrag übernommen hat, so können Sie den neuen Besitzer auf Erfüllung verklagen. Liegt nur eine mündliche Erklärung vor, so erscheint uns daraufhin eine Klage zu unsicher. Nachdem aber die Klage gegen den alten Besitzer bereits im Gange ist, bleibt doch gar nichts anderes übrig, als zunächst deren Ausgang abzuwarten. Wie derselbe sein wird, kann kein Mensch vorhersagen, am allerwenigsten ohne Kenntnis der Akten. (593

S. in H. Wegen der grundlosen Verweigerung Ihrer Käsesendung können Sie den Besteller im vollen Umfange schadenersatzpflichtig machen — es fragt sich nur, ob er was Pfändbares hat, was nach Aufgabe seines Geschäfts doch zweifelhaft erscheinen muß. Zunächst könnte nur Einholung einer Kreditauskunft oder ein Zahlungsbefehl in Frage kommen, beides wäre aber ohne Erfolg, wenn Schuldner inzwischen verzogen sein sollte. Ist der Betrag nur klein, so machen Sie am besten einen Strich dadurch. — In Ihrem zweiten Falle ist das Amtsgericht Burgwedel zuständig. (604

W. in St. Die Butter ist etwas überarbeitet, im übrigen aber eine feine Ware. (517

H. Die Butter ist total versalzen, ferner ist sie schmierig infolge Überarbeitung. (577

W. E. in C. Das Verbot des Kreisarztes, in der Molkerei Milch von solchen Lieferanten anzunehmen, bei denen die Diphteritis herrscht, ist durchaus gesetzlich. Es ist auch durchaus zweckmäßig, sofern in der Molkerei nicht sämtliche Milch vor ihrer Verarbeitung oder Rahm u n d Magermilch pasteurisiert werden. Falls jedoch Milch bzw. Rahm und Magermilch pasteurisiert werden, kann ein solches Verbot aus Gründen, deren Erörterung hier zu weit führen würde, nicht als zweckmäßig bezeichnet werdenn. Daß die Diphteritis durch Milch verschleppt werden kann, scheint Ihnen noch nicht bekannt zu sein. Es ist aber so, und deshalb sollten Sie doch eigentlich froh sein, wenn Ihnen der Kreisarzt eine Handhabe bietet, derartige Milch, die unter Umständen für die Molkerei recht unangenehm werden kann, zurückzuweisen. (569

Molkerei St. 1. Die Herstellungskosten einer Kilowattstunde anzugeben ohne Kenntnis der betreffenden Verhältnisse ist ganz unmöglich. Dazu ist es notwendig, daß ganz genaue Feststellungen über den Umfang der Anlage gemacht werden, denn die Erzeugungskosten der elektrischen Energie spielen hier nur eine geringe Rolle; vielmehr in Betracht kommen die Verzinsungs- und Amortisationskosten, namentlich derjenigen für das Leitungsnetz. 2. Der stündliche Stromverbrauch der verschiedenen Lampen ist der folgende: 16 kerzige Kohlenfadenglühlampe ca. 50 Watt, 25 kerzige Tantallampe ca. 40 Watt, 25 kerzige Osramlampe ca. 28 Watt. 1 Kilowatt ist die Bezeichnung für 1000 Watt. Sie können sich dann bei verschiedenen Strompreisen die Kosten einer Brennstunde selbst ausrechnen. 3. 1 Motor von 4 Pferdestärken braucht bei voller Beanspruchung pro Stunde etwa 3,8 Kilowatt, ein solcher von 6 Pferdestärken etwa 5,2 Kilowatt in derselben Zeit. 4. Irgend ein Buch, welches über elektrische Licht- und Kraftanlagen in einer für den Laien gemeinverständlichen Weise den Stoff behandelt, wird es kaum geben, ohne die Hilfe eines Fachmannes werden Sie kaum auskommen. Vielleicht versuchen Sie es einmal mit folgenden Büchern: F. T i s c h e n d ö r f e r, Gesichtspunkte für Einrichtung und Betrieb elektrischer Licht- und Kraftanlagen; Preis ℳ 1.25. G a i s b e r g, Herstellung und Instandhaltung elektrischer Licht- und Kraftanlagen, Preis ℳ 2.40. R. (529

D. in F. Wenn der Genosse vor seinem statutenmäßigen Austritt die Milchlieferung einstellt, so muß er der Genossenschaft den ihr daraus erwachsenden Schaden ersetzen. Wieviel das pro Liter sein kann, ist unbestimmt. Außer dem Anteil aus den Betriebskosten kann auch noch in Betracht kommen, daß die Genossenschaft gerade in den knappen Herbstmonaten etwa übernommene Butterlieferungen nicht leisten kann. (585

Molkerei B. Der jetzige Zahlungsmodus ist aller Wahrscheinlichkeit nach günstiger für Sie, als wenn Sie den Stromverbrauch nach Kilowattstunden bezahlen würden. Ganz bestimmtes läßt sich aus der Ferne, ohne Ihre Anlage zu kennen, nicht darüber sagen, da der Kraftverbrauch sehr erheblich von der Anordnung und dem Zustand der Maschinen abhängt. Nehmen wir aber an, daß Sie im Durchschnitt 3500 Liter verarbeiten und dazu einen Kraftaufwand von 4 Pferdestärken im Mittel während der Dauer von 3½ Stunden nötig haben, so beträgt der Stromverbrauch ungefähr 12,9 Kilowatt. Bei einem Preise von 20 ₰ für die Kilowattstunde werden Sie dann also 2,58 ℳ täglich zu zahlen haben, während bei der jetzigen Zahlungsweise die elektrische Energie Ihnen unter denselben Umständen nur 2,— ℳ kostet; dabei ist der Kraftverbrauch mit 4 Pferdestärken noch sehr gering angenommen, er dürfte sicher höher, keinenfalls aber niedriger ausfallen. Trotzdem Sie also noch verhältnismäßig billig die elektrische Energie erhalten, ist dieselbe auch in Ihrem Falle in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit der reinen Dampfanlage nicht gewachsen, wenn sie auch sonst wegen ihrer Einfachheit bestechender wirkt. Da Sie nun auch die Milch erhitzen und hierzu den Abdampf der Dampfmaschine heranziehen könnten, so würden Sie gut tun, gelegentlich eine der Neuzeit entsprechende Dampfanlage aufzustellen und den Motor zu beseitigen. R. (573

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

16. März Ia **140—142** ℳ, IIa **138—140** ℳ, IIIa **135—138** ℳ, abfallende **130—138** ℳ. Tendenz: stetig.

12. März. Ia **140—142 Mk.**, IIa **137—140 Mk.**, IIIa **130—139 Mk.**, abfallende **132—137 Mk.** Tendenz: fest.

Kopenhagen, 17. März. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 112 Kronen (ca. 126,00 Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 16. März. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 120 Mk., Süßrahmbutter 115 Mk. Tendenz: gute Nachfrage. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 130—133 Mk.

Kaufbeuren, 17. März. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 122 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 17. März. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die erhöhten Detailpreise haben einen sehr ungünstigen Einfluß auf den Konsum ausgeübt und ist das Geschäft selbst bei geringen Eingängen nur schleppend. Billigere Qualitäten bleiben nach wie vor gesucht.

Berlin, 17. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter pro 50 kg Ia 138—142 Mk.**, IIa 134—137 Mk., IIIa 128—133 Mk., abfallende 118 bis 125 Mk.

Berlin, 16. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in dieser Woche eröffnete das Geschäft in fester Stimmung. Die Zufuhren vom Inland sind klein und da die Mittel und geringeren Sorten immer noch fehlen, blieb die Nachfrage nach feinsten Qualitäten ziemlich rege. Heute kamen aber vom Auslande mattere Berichte mit billigeren Preisen, wodurch die Stimmung beeinflußt und die Kauflust zurückgehalten wurde.

Berlin, 16. März. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief auch in dieser Woche recht lebhaft und war rege Nachfrage nach allen Qualitäten. Die Zufuhren in feinster Ware konnten daher zu guten Preisen schlank geräumt werden. Auch in sibirischer Butter herrschte gute Nachfrage und wurden die Eingänge zu guten Preisen abgesetzt. Die Zufuhren hierin waren nur sehr gering. Die Notierung blieb heute unverändert.

Hamburg, 17. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. In den letzten 3 Tagen sind die Preise Schritt für Schritt zurückgegangen, weil Dänemark täglich mit billigeren Offerten hervortrat. Ob und an welchem Punkte dieser Rückgang zum Stehen kommt, läßt sich schwer beurteilen. Die Kopenhagener Notierung wurde heute um 3 Kr. ermäßigt. Die Preise für sibirische Butter blieben ziemlich behauptet, weil diese Woche nur kleine Zufuhren an den Markt kamen.

Hamburg, 17. März, Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Nach der letzten Erhöhung unserer Notierung um 7 ℳ, also auf 154 ℳ, hat sich der Markt etwas beruhigt, insbesondere weil das Ausland seine Offerten ermäßigt hat. Man versuchte trotzdem die Preise zu halten, mußte sich schließlich aber doch dazu verstehen, kleinere Untergebote anzunehmen. Daß Copenhagen in der Vorwoche 5 Kr. heraufsetzte, hat in England sehr verstimmt. Von den meisten Plätzen lauten die Berichte ruhiger, und fanden die dänischen Offerten weniger Beachtung. Schon aus diesem Grunde wurde dringender nach hier angeboten, doch kamen nur wenig Abschlüsse zu Stande. Auch vom Inlande lauten die Berichte abwartend; der Konsum ist in den letzten Tagen überall zurückgegangen, so daß die regelmäßigen Zufuhren den Bedarf meistens decken konnten. Ähnlich ist die Lage am hiesigen Platz. Unsere Detaillisten kaufen nunmehr nur das Notwendigste, um bei fallenden Preisen keine Überstände zu haben. Jedenfalls müssen wir der veränderten Lage Rechnung tragen und eine Ermäßigung unserer Notierung von 2 bis 3 ℳ eintreten lassen. Ob es damit vor dem Feste sein Bewenden hat, ist heute kaum zu sagen und muß abgewartet werden. Wir erhielten in dieser Woche ca. 1800 Dritteltonnen Russen zugeführt, deren Qualität durchgehends recht zufriedenstellend war. Wieder war ein großer Teil schon auf Lieferung verkauft, für die restlichen Partien herrschte vorerst sehr guter Begehr, erst die weichende Tendenz für feine deutsche Butter blieb auch hier nicht ohne Einfluß, so daß heute etwas billiger angeboten wird. Kopenhagen meldet heute einen Preisfall von 3 Kr., notiert 112 Kr. = 126 ℳ.

Hildesheim, 18. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das dieswöchentliche Geschäft entsprach nicht den Erwartungen für eine weitere Preiserhöhung. Durch die nachgiebigeren Offerten des Auslandes läßt sich der Bedarf leichter decken als vorher, so daß man heute nicht mehr von Knappheit der Ware reden kann.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 137—140 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 17. März. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 145 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 142—144 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: fest.

Leipzig, 17. März, Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die hochgetriebenen Preise konnten sich nicht lange halten und rascher, als erwartet, kam der Rückschlag. Das Ausland bietet zu stark ermäßigten Preisen an und wenn auch die Preise hier noch leidlich gehalten wurden, so muß doch mit einer demnächstigen Herabsetzung gerechnet werden.

Preise für feinste Tafelbutter 140—142 Mk., II. Sorten 135—138 Mk. Preise verstehen sich frei Leipzig.

Dresden, 16. März. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Unter dem Einflusse der hohen Notierung ist das Geschäft erklärlicherweise ruhig verlaufen und decken die regulären Eingänge vollständig den Bedarf.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 146—— Mk., feinste 144—145 Mk., II. Qualität 137—142 Mk., III. Qualität 124 bis 132 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 17. März. Bericht von Gebr. Rößler. Die geschraubte Marktlage hat das Geschäft ungünstig beeinflußt, und müssen Preiskonzessionen gemacht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 141—142 Mk., Ia 138 bis 140 Mk., IIa —— Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 16. März. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Nachdem auch hier die Detailpreise erhöht worden sind, hat die Nachfrage in feinsten Qualitäten etwas nachgelassen. Da die Zufuhren aber klein sind und der Festbedarf noch zu decken ist, wird sich das jetzige Preisniveau noch eine Zeitlang halten können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 135—140 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Käse.

(Für diese Rubrik können wir noch einige weitere regelmäßige Wochen- oder Monatsberichte besonders aus Westpreußen, Holland, der Schweiz, oder vom Niederrhein gebrauchen und bitten um gefällige Einsendung. Redaktion der Molkerei-Zeitung.)

Berlin, 17. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 17. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 16. März. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 29—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 16. März. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	38,—	Mark	pro	Zentner.
„ 35	„	„	„	44,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	49,—	„	„	„

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 16. März. Auftrieb 3703 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 724 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 46—64 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 38—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Preise anziehend.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 Mark niedriger.

Hamburg, 18. März. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: **Ia 146—152 ℳ, IIa 140 bis 145 ℳ.** Tendenz: ruhig.

Hannover, 17. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen ..00 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 60—61 Mk., Klasse VI 59—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 17. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1606 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 65,00 bis 65,50 Mk., Sauen 57,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine = Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	16	15421	69 55	bis bis	59 47	Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	17	1606	67	bis	60	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	17	1239	67	bis	63	Schlachtgew.	—
Hannover	17	1200	66	bis	62	„	schlecht
Leipzig	17	1991	68	bis	61	„	—
Dresden	17	2063	72	bis	66	„	schlecht
Chemnitz	17	359	74	bis	72	„	—
Dortmund	17	168	69	bis	65	„	mittel
Köln a. Rhein	17	1530	69	bis	66	„	mittel
Mannheim	17	1222	71	bis	68	„	mittel
Stuttgart	17	887	72	bis	70	„	mäßig
Breslau	16	1689	68	bis	63	„	flott
Stettin	17	1682	65	bis	60	„	schlepp.
Posen	16	487	52	bis	46	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	17	846	51	bis	47	„	ruhig
Mülhausen i. E.	16	583	58	bis	56	„	—
München	16	3923	58	bis	49	„	gedrückt

Futtermittel.

Berlin, 17. März. Mais amerik. mixed 151—155 Mk., runder 153—156 Mk., Gerste russ. 130—134 Mk.

Hamburg, 17. März. Mais, americ. mixed cif März-April 114,00 Mk. La Plata cif April-Mai 117,50 Mk. Gerste, russ., cif März 110,00 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre = Offerten:

Z	4036	29	Br.		3939	17	Br.
NN	4041	2	„		3295	1	„
AB	4016	58	„	Z	712	18	„
	4070	3	„	WT	711	22	„
	4154	2	„	AZ	713	32	„
B	3838	3	„		4263	37	„
	4158	18	„	AV	4237	3	„
AM	3990	2	„	TT	4235	4	„
KP	4105	5	„	AS	4319	1	„
	4136	10	„	SM	4356	3	„
GR	4014	2	„	VR	4175	11	„
AA	4051	1	„		4259	2	„
	4080	5	„		4339	1	„
SH	4019	1	„		4193	1	„
ID	4118	1	„		4358	1	„
Sa	4072	1	„		4204	1	„
AZ	4090	1	„		4354	5	„
	4140	2	„		4321	1	„
IR	3996	6	„		4340	2	„
K	3647	1	„		4216	2	„
Molk.	3948	8	„	V	4371	1	„
	3979	2	„	Lebensgl.	4240	2	„
HM	3947	5	„	„	4360	1	„
PG	3993	10	„	CS	4184	1	„
LM	3998	5	„		4188	12	„
AZ	3961	4	„		4179	14	„
	3937	21	„	N	4168	1	„
	4040	2	„		4162	4	„
	3716	6	„	M	4286	8	„
LG	3536	1	„		4199	8	„
IZ	3992	5	„	B	4176	2	„
	3974	3	„		4244	7	„
	3742	4	„	EL	4174	3	„
	3529	3	„		4171	2	„
	2979	1	„		4320	4	„
	4020	1	„		4318	4	„
	4042	5	„	MD	8471	3	„
	3981	2	„	M	4248	1	„
HV	4003	3	„		4180	16	„
	3640	1	„	GS	4178	6	„
O	4015	4	„	MP	4236	1	„
R	3575	3	„		4267	3	„
	3975	1	„		4290	1	„
CK	3544	1	„		4190	14	„

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4384 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, jüngeren (4471
Gehülfen.
H. Frehse, Sittensen, Kr. Zeven, Hannover.

Suche zum 22. März tüchtigen und zuverlässigen (4587
Gehülfen
der auch Milch vom Nachbarort holen muß. Gehalt monatl. 35 M bei freier Station und Kassen. **Dampfmolkerei Motrehna, Bz. Halle.**

Gesucht zum 18. d. M. ein tüchtiger, sauberer und gewissenhafter **Gehülfe.**
Etwas Kontorarbeit wird verlangt. Es wollen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Gehalt Mk. 35. Kassen frei. Molkerei Buxtehude
4423) e. G. m. u. H.

Ein tüchtiger Gehülfe
zum 1. April bei 35 M Anfangsgehalt gesucht. **Direktor Neumann,** Molkereigenossenschaft **Stargard** i. Pommern. (4548

Suche sofort oder später tüchtigen, jungen Fachmann als
Reisenden
bei gutem Gehalt. Nur tüchtige, junge, redegewandte Leute mit sicherem Auftreten wollen sich melden. Nord- und Westdeutsche bevorzugt. Offert. unter 4775 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Eintritt einen tüchtigen, zuverlässigen
ersten Gehülfen.
Derselbe muß durchaus selbständig arbeiten können und mit Eismaschine vertraut sein. Solche werden bevorzugt, die bereits in Betrieben, wo Schlagsahne hergestellt wurde, tätig gewesen sind und ein feines Produkt herstellen können. Anfangsgehalt 60 Mk. bei freier Station.
Nur Bewerber, denen an dauernder Stellung gelegen ist und die in der Lage sind Ia Zeugnisse aufzuweisen, wollen sich melden. (4741
Bergische Molkerei, Solingen.

Gesucht wird zu sofort oder spätestens 1. April ein junger, tüchtiger
Gehülfe
für Butterei und Milchversand. Gehalt bei freier Station und Kassen M 30. Bei Zufriedenstellung erfolgt Zulage. **Molkerei Albersloh** bei Münster i. W. (4599

Tüchtiger, strebsamer, federgewandter, älterer (4561
Gehülfe
kann sich zum 1. April oder später melden. Derselbe muß vollkommen firm in Milchannahme und Weichkäserei sein. Es wollen sich aber nur solche Leute melden, denen an einer dauernden Stellung gelegen ist. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind zu richten an **Münsterberger Molkerei, Münsterberg** in Schlesien.

Für 1. April oder früher ein 15 bis 18 jähriger evangel. Mann als
Gehülfe
in ein Buttergeschäft nach Rheinland gesucht. Derselbe muß beim Bedienen von Privatkundschaft mithelfen und 1 Pferd mitbesorgen. Offerten unter **W. R. 4555** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder zum 1. April einen tüchtigen, kath. (4514
Gehülfen.
Gehalt 30 M, freie Station und Wäsche. Offerten an die Molkerei **Hoinkhausen** bei Anröchte, Kreis Lippstadt i. Westf.

Wegen Erkrankung meines einen **Gehülfen**
suche ich zu sofort oder zum 1. April dafür jungen Ersatz. Anfangsgehalt 25 M bei freier Station und Kassen. **G. Ohlhoff, Molk. Neubruchhausen** b. Bassum, Bez. Bremen. (4519

Zum 25. d. Mts. zwei
junge Gehülfen
gesucht für städtischen Vollbetrieb mit Rahmstation, Milchvers. und Weichkäserei, die sich jeder Arbeit willig unterziehen. Anfangsgehalt 30 Mark bei freier Station. Zeugnis-Abschriften erbittet **Sievers** Molkerei E. G. m. b. H., **Büdingen** i. Oberhessen. (4615

Süddeutsche Molkerei mit elektr. Kraftbetrieb sucht einen kräftigen **Molkereigehülfen**, 18 bis 19 Jahre alt. Die halbe Reise hierher wird vergütet. Anfangsgehalt 30 Mark. Off. unter 4622 an diese Ztg.

Suche zum 1. April einen arbeitsf.
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und schon in Käserei und Schweinemast gearbeitet hat, bei 25—30 Mk. Gehalt und Station. (4623
Molkerei mit Motorbetrieb **Silbitz** b. Nimptsch, Schles.

Meiereigehülfe
tüchtig und erfahren, zur selbständigen Leitung, bei 40 M Gehalt und freier Station gesucht zum 1. April. **A. Korioth, Neuhof** i. Ostpr. (4631

Zum baldigen Antritt wird ein kräftiger, fleißiger (4271
Gehülfe
für alle Molkereiarbeiten, auch Milversand, gesucht. Anfangsgehalt monatlich 45 M bei freier Station und freien Kassen. Meldungen mit Zeugnisabschriften an **Molkerei-Genossenschaft Appelhülsen i. W.**

Suche zum 1. April einen (4675
Gehülfen
nicht unter 20 Jahre alt, der selbständig arbeitet, für Handbetrieb. Gehalt nach Übereinkunft. **G. Kurnoth, Dammelwitz** bei **Wangern** in Schlesien.

Zum 1. April wird ein solider, sauberer, tüchtiger und williger
Gehülfe
für Separatoren, Butterei u. Milchversand sowie auch für andere Molkereiarbeiten gesucht. Gehalt 60 M monatlich bei freier Wohnung und etwas Molkereiprodukten. Bei befriedigender Führung und Leistung gleich Zulage. Offerten nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an die Fürstl. **Molkerei Kuchelna in Oberschlesien.** (4639

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen (4628
Gehülfen
der in der Käserei bewandert ist, auch muß derselbe in Kontorarbeiten firm sein. Gehalt pro Monat 35 M. **Hauer, Schlesische Gebirgs-Molkerei, e. G. m. u. H., Friedeberg a. Queis.**

Ein tüchtiger, sauberer (4680
Gehülfe oder Milchverkäufer
welcher mit Pferden umgehen kann, und das Milchfahren in die Stadt übernimmt, wird bei hohem Lohn nebst Provision gesucht. Offerten erbittet **Molkerei Herzfeld.**

Junger Kontorist
gesucht (Kaufmann oder Gehülfe) für techn. Buchführung, Milchgeldberechnung und Hülfe bei der Expedition. Großbetrieb. 100 Lieferanten. Hauptbedingung durchaus sicherer Rechner. Antritt sofort oder 1. April. Provinz Posen. 90 M. Angebote unter **K. K. 4653** an diese Zeitung erbeten.

Per sofort oder später suchen wir einen tüchtigen zuverlässigen
Molkereigehülfen
ledig oder verheiratet zur Führung einer Milchübernahme und Versandstelle. Fleißiger Mann, welcher mit Kühlanlage (dir. Verdampfung), Benzinmotor arbeiten kann, erhält einen dauernden Posten. Kenntnis einer slavischen Sprache erwünscht, aber nicht Bedingung. Die Gegend ist deutsch. Offerten an die Milchverwertungs-Akt.-Ges. vormals A. Siegenthaler in Szered in Ungarn. (4203

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 24. Hildesheim, den 24. März 1910. 24. Jahrgang.

Mit der nächsten Nummer läuft für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Ill. Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen**, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements **bei den Postämtern** ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

An unsere **verehrl. Streifbandbezieher**, soweit sie ihren Wohnsitz voraussichtlich nicht wechseln, ergeht erneut die Bitte, auch

zum Postbezug

überzugehen, weil dieser billiger ist und außerdem das Illustrierte Unterhaltungsblatt beiliegt. Das bisher unter Streifband bezogene Exemplar muß dann aber bei uns abbestellt werden.

Inhalt.

Der Wassergehalt der in Butterfertigern hergestellten Butter.

Zwecks Feststellung der Frage der evtl. Vorzüge der Butterfertiger beauftragte der allgemeine holländische Molkereiverband seine ständige Maschinenkommision der Angelegenheit näher zu treten. Über das Untersuchungsresultat berichtet die Kommission ausführlich am 6. Dez. 09 in der Verbandsersammlung in Zutphen. Der Bericht gelangte in dem Nederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en Veeteelt zum wörtlichen Abdruck. Dem Vortrage war folgende Frage zu Grunde gelegt:

„Kann mit allen in Geldalund und Oberijsel in Gebrauch befindlichen Butterfertigern stets Butter mit normalem Wassergehalte bereitet werden?"

Diese Frage ist von großer Wichtigkeit für alle Länder und speziell für Holland, weil dort recht strenge Vorschriften über den Wassergehalt der unter Staatskontrolle stehenden Butter erlassen sind. Häufig hört man die Meinung ausgesprochen, daß die Butter im Butterfertiger im Allgemeinen einen höheren Wassergehalt enthält als im Holsteinischen Butterfaß. Die Frage wurde nun in bestehenden Betrieben geprüft und zwar wurden 24 Buttereien mit Butterfertigern und 26 mit Holst. Butterfässern zum Vergleich herangezogen. Diese Betriebe waren gleichmäßig über das ganze Land verbreitet, sodaß lokale Einflüsse möglichst ausgeschaltet wurden.

Die Zahlen laufen über ein volles Jahr vom 1. April 1908 bis 1. April 1909 und sind kontrolliert durch die Butterkontrolle, Station Geldalund und Oberijsel, sodaß wir mit offiziellen einwandfreien Ziffern zu tun haben, die den wirklichen Wert des verarbeiteten Materials verbürgen.

Aus den Untersuchungen ist der mittlere Feuchtigkeitsgehalt von gesalzener und ungesalzener Butter berechnet. Die Resultate sind in Tabelle 1 zusammengefaßt.

Tabelle 1.

	Gesalzene Butter		Ungesalzene Butter	
	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.	Anzahl der der Proben	Wassergehalt in Proz.
Holst. Butterfässer und gew. Kneter	429	14,13	228	15,21
Butterfertiger . .	287	14,58	291	15,25

Aus den vorstehenden Zahlen ergibt sich:

1. Daß der Wassergehalt der gesalzenen Butter, die in Butterfertigern hergestellt ist, rund 0,4 Proz. höher ist als der im Holst. Butterfaß hergestellten Butter.
2. Der Wassergehalt der ungesalzenen Butter ist in beiden Fällen ungefähr gleich.

Eine Erklärung für den hohen Feuchtigkeitsgehalt der gesalzenen Butter in Butterfertigern ergibt sich aus der Betrachtung, daß die Butter kurz nach dem Salzen durchgearbeitet wird, während in Buttereien mit Holsteinischen Fässern das Faß nach dem Salzen regelmäßig 24 Stunden beiseite gestellt wird, bevor man mit dem Kneten beginnt. Diese Ansicht findet eine Begründung darin, daß sowohl in Geldalund wie in Oberijsel in Butterfabriken im allgemeinen beide Sorten von gesalzener und ungesalzener Butter hergestellt werden.

Nach dem allgemeinen Vergleich zwischen dem Feuchtigkeitsgehalt der Butter bei Butterfertigern und Holst. Fässern werden auch Vergleiche gezogen zwischen den verschiedenen Arten von Butterfertigern. Diese sind in Tabelle 2 angegeben. Zu dem Simplex-System gehören Butterfertiger von Grasso, der Original Simplex Butterfertiger von van der Vloe. Zu dem langen Modell mit Kneteinrichtungen gehören Viktoria, Silkeborg, Dan und Disbrow.

Tabelle 2.

	Gesalzene Butter		Ungesalzene Butter	
	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.
System Simplex	154	14,48	173	15,15
Langes Modell .	109	14,67	92	15,49
Holst. Butterfässer	429	14,13	228	15,21

Die Tabelle zeigt, daß der Wassergehalt gesalzener Butter bei diesen Systemen höher ist als bei Butter aus Holst. Fässern. Die ungesalzene Butter dagegen hat einen niedrigeren Wassergehalt als die Butter aus Holst. Fässern. Im übrigen ist der Wassergehalt sowohl bei gesalzener wie bei ungesalzener Butter niedriger in den Simplex-Fässern als in den langen Butterfertigern. Bei ungesalzener Butter beträgt die Differenz ungefähr 0,4 Proz. Da Viktoria und Silkeborg genau übereinstimmende Typen von Butterfertigern sind, ebenso wie Dan und Disbrow, so haben wir diese zusammengestellt in Tabelle 3.

Tabelle 3.

	Gesalzene Butter		Ungesalzene Butter	
	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.
System Simplex	154	14,48	173	15,15
Langes Modell mit zwei Paar Walzen	51	15,13	52	15,60
Langes Modell mit einem Paar Walzen	58	14,26	40	15,33
Holst. Butterfässer	429	14,13	228	15,21

Aus der Tabelle ersieht man, daß Dan und Disbrow im allgemeinen mit Simplex übereinstimmen, selbst etwas niedriger sind, während Viktoria und Silkeborg sowohl bei gesalzener wie bei ungesalzener Butter höhere Zahlen ergeben. Der Unterschied beträgt ungefähr 1 Proz.

Endlich geben wir in Tabelle 4 noch eine Übersicht über die einzelnen Fabrikate.

Tabelle 4.

		Gesalzene Butter		Ungesalzene Butter	
		Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.	Anzahl der Proben	Wassergehalt in Proz.
System Simplex	Grasso	58	14,44	42	15,09
	v. d. Ploeg	64	14,52	88	15,27
	Astra	27	14,50	23	15,03
Langes Modell	Viktoria	41	15,05	9	15,59
	Silkeborg	10	15,48	43	15,61
	Dan	22	13,69	28	15,19
	Disbrow	36	14,61	12	15,67

In der Übersicht fallen zunächst die hohen Wassergehaltsziffern bei Silkeborg auf, sowohl bei der gesalzenen wie bei der ungesalzenen Butter. Bei Viktoria und Disbrow ist der Feuchtigkeitsgehalt der ungesalzenen Butter ebenfalls recht hoch, während alle anderen Zahlen als gut normal betrachtet werden können. Von allen Maschinen ergab demnach das deutsche Erzeugnis die gleichmäßigsten Resultate.

Auf Grund der oben stehenden Ergebnisse kann man zu dem Schlusse kommen, daß sowohl die Butterfertiger von Grasso, wie von van der Ploe, Astra und Dan Butter herstellen können, die einen durchaus mittleren Wassergehalt das ganze Jahr über zeigt.

Es bleibt nur noch die wichtige Frage zu beantworten, ob mit den zuletzt genannten Butterfertigern in jeder Jahreszeit Butter mit normalem Wassergehalt hergestellt werden kann. Und zweitens, ob eine verständliche Erklärung für die hohe Zahl bei Viktoria, Silkeborg und Disbrow gegeben werden kann. Zur Beantwortung dieser beiden Fragen stellt die Kommission zwei große Tabellen zusammen, in deren einer das Datum des Wassergehaltes der Butter angegeben war und zwar sowohl in der ersten Tabelle bei den Butterfertigern, in der zweiten bei den Holst. Butterfässern.

Man ersieht aus den Tabellen, daß im Sommerhalbjahr im allgemeinen Butter mit einem höheren Wassergehalt hergestellt wird als im Winterhalbjahr. Dies kam besonders bei den Butterfertigern zum Ausdruck, während bei den Holst. Butterfässern ein sonderlicher Unterschied nicht zu konstatieren war. Die Kommission erklärt im Allgemeinen dieses Verhalten damit, daß in der Zeit vom 1. April bis 1. Oktober die Meiereien die größten Milchmengen erhalten und daß das Personal daher in dieser Zeit im Allgemeinen zweimal kirnen muß. Diese Überhäufung mit Arbeit verursacht ein hastigeres Arbeiten, was speziell bei den Butterfertigern im höheren Wassergehalte zum Ausdruck kommt. Um Zeit zu gewinnen, schlägt das Personal bei den Butterfertigern folgendes Verfahren ein. Erstens: Die Butter wird nur kurze Zeit im Waschwasser liegen gelassen, wodurch die Butterkügelchen nur ungenügend fest werden. Zweitens: Die Buter wird schnell geknetet, wobei die Arbeit nicht oft genug unterbrochen wird, sodaß das ausgeknetete Wasser nicht genügend ablaufen kann. Diese Fehler machen sich beim Arbeiten mit dem gewöhnlichen Butterfasse nicht in dem Maße geltend wie bei den Butterfertigern. Man darf jedoch bei der Zusammenstellung nicht übersehen, daß die Butterfertiger in den meisten Fabriken erst seit kurzer Zeit in Betrieb sind, daß ferner die Aufstellung dieser Maschinen fast überall gleichzeitig mit der Anschaffung von großen Rahmreifern stattfand, sodaß das Personal im Allgemeinen nicht genügend mit der Handhabung vertraut war.

Über die Ursache des hohen Wassergehaltes bei Viktoria, Silkeborg und Disbrow muß die Kommission die Antwort schuldig bleiben.

Im allgemeinen kommt die Kommission noch zu dem folgenden Schlusse:

Eine Meierei mit Butterfertiger hat unbdeingt eine Kühleinrichtung notwendig.

Die Menge des Waschwassers darf nicht zu klein gewählt werden. Zweimalige Waschung scheint bessere Resultate zu ergeben als einmalige. Die Butter muß möglichst lange Zeit im Waschwasser stehen bleiben. Es darf mit dem Kneten nicht begonnen werden, bevor nicht das Waschwasser vollkommen ausgelaufen ist.

Das Kneten muß zeitweilig unterbrochen werden, damit das Knetwasser ablaufen kann. Die Butterfertiger brauchen bei dem ersten Kneten nicht eher stillgesetzt werden, als bis die Butterkügelchen zusammengeknetet sind. Die Ruhepausen zwischen dem Kneten dürfen nicht zu kurz bemessen werden, damit das Knetwasser vollkommen ablaufen kann. Zeitweiliges Unterbrechen des Knetens ist empfehlenswert.

Dr. S.

Mißstände bei der Gründung von Molkereien.

In Nr. 15 der Molkerei-Zeitung wird unter dieser Überschrift über einen Verhandlungsgegenstand der letzten Sitzung des Sonderausschusses für Molkereigenossenschaftswesen beim Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften berichtet.

Als langjähriger Molkereifachmann hatte auch ich Gelegenheit, mit diesem so wenig anmutigen Gegenstand Bekanntschaft zu machen, und ich möchte nicht verfehlen, zu Nutz und Frommen unserer Fachkollegen den vorerwähnten Artikel durch einige Details zu ergänzen.

Auch ich bin der Ansicht, daß heute Orte, wo die Gründung einer neuen Molkerei gewünscht wird resp. wo ein wirkliches Bedürfnis zur Gründung vorhanden ist, sehr selten sind. Und doch hört und liest man täglich von neuen Molkereien, sehr oft in allernächster Nähe von bestehenden gut prosperierenden Betrieben. Unwillkürlich drängt sich einem da die Frage auf: Warum da eine neue Molkerei? Was sind die Gründe, daß in A. eine neue Molkerei errichtet wird, wo doch in dem kaum 1—2 Stunden entfernten B. ein gut fundierter Betrieb zur Zufriedenheit aller Milchlieferanten besteht, der sicher gerne die in A. produzierte Milch zunehmen würde?! Geht man der Sache dann näher auf den Grund, so wird man fast stets erfahren, daß irgend welche Interessen „Privater" die Ursache sind. Doch wer sind diese „Private"? Bei genossenschaftlichen Neugründungen sehr oft Landwirte selbst, die sich aus Ehrgeiz oder Gewinnsucht dazu herbeilassen, mit ihrem oft sehr einflußreichen Namen das neue Unternehmen zu fördern und zu unterstützen. Anders dagegen ist das der Fall bei den jetzt in so großer Anzahl erfolgenden Neugründungen von „Privat"-Molkereien. Hierbei kommen die Landwirte als irgendwelche Interessenten wohl kaum oder nie in Frage, hier sind sie meistenteils selbst die hereingefallenen. Ich halte diesen Zweig der Gründungen noch für weit gefährlicher als den der genossenschaftlichen, da für letztere immer noch die landwirtschaftlichen Verbände als Warner und Retter da sind und auch wohl meistenteils von einer Molkereigründung unterrichtet werden oder sind, ehe es zu spät ist. Um dem überhandgenommenen Unfug der Gründungen von Privatmolkereien zu steuern, ist meines Wissens bis jetzt wenig getan worden. Hier muß unbedingt Abhülfe geschaffen werden. Wie ich im Vorstehenden schon ausführte, kommen die Landwirte als Missetäter hierbei nicht direkt in Frage. Hier tritt ein anderer auf den Plan; ich meine den eigentlichen „Gründer", den „gewerbsmäßigen Molkereigründer". Offiziell gibt es ja keinen solchen und unter dieser Firma wird man nach Namen und Adressen überall vergeblich suchen und doch existieren in unserer Branche eine Reihe solcher, vielfach zum größten Schaden unserer Fachkollegen. Und würde jemand gar zu einem solchen „Molkerei-Ingenieur", „Molkerei-Direktor" oder, wie er sich sonst offiziell nennen mag, sagen, er sei weder „Ingenieur" noch „Direktor", sondern einfach nichts anderes als „gewerbsmäßiger Molkereigründer", so kann es ihm passieren, daß er noch wegen Beleidigung verklagt wird.

Auf die Gefahr hin, daß der Artikel etwas weitschweifig wird, will ich im Nachstehenden versuchen, einmal den ungefähren Hergang einer solchen „bedürfnislosen" Privat-Molkereigründung zu schildern:

Zuerst wird dieser gewerbsmäßige Molkereigründer oder einer seiner Helfershelfer eine Gegend resp. einen Ort erkunden, wo noch keine Molkerei besteht. Einerlei, ob nach den dort herrschenden wirtschaftlichen Verhältnissen eine Molkerei für die Landwirte vorteilhaft ist oder nicht, erst mal erkundet, muß und wird gegründet werden. Vorerst wird der Gründer sehen, den Bürgermeister für die Sache zu gewinnen. Nachdem dem Manne klargelegt ist, welche Vorteile die Molkerei den einzelnen Landwirten und speziell der Gemeinde bringen wird, und daß es gewissermaßen Pflicht des Ortsoberhauptes sei, im „allgemeinen Interesse" die Gründung einer Molkerei zu unterstützen oder wenigstens nicht zu hintertreiben, läßt sich derselbe schließlich herbei, die Sache in Erwägung zu ziehen. Nachdem noch die im Orte ansässigen Geschäftsleute durch allerlei Versprechungen betreff Lieferung und Abnahme ihrer Produkte während der Einrichtung und später durch den Besitzer und dessen Familie für die Molkerei interessiert werden, kann eine öffentliche Versammlung einberufen werden. Trotz der schwungvollen Reden und dem reichlich gespendeten Freibier der Gründer sind die anwesenden Landwirte aber nicht zu bewegen, auf einen Vertrag einzugehen resp. einen solchen zu unterschreiben. Weitere intensive Bearbeitung ist notwendig. Wie nun diese sogenannten „Milchlieferungsverträge" zu Stande kommen, wäre ein Kapitel für sich. Mir sind Fälle bekannt, wo ein Molkereibesitzer eine kleine Molkerei kaufte mit Verträgen und bei Eröffnung der Molkerei wußte keiner der Landwirte etwas von einem unterschriebenen Milchlieferungsvertrag. Die Landwirte hatten dem Gründer oder einem seiner Zutreiber einmal auf langes Zureden versprochen, wenn die Molkerei lebensfähig zu Stande käme und außer andern umliegenden Orten auch alle im eignen Orte ansässigen Landwirte sich beteiligen würden, wollten sie auch Milch mit liefern. Zur Orientierung des freundlichen Herrn hatten sie ihm auch auf einen Bogen Papier notiert, wie sie heißen und wie viel Kühe sie in ihrer Wirtschaft hatten. Ein Fall ist mir bekannt geworden, wo die Leute rundweg eine Beteiligung an der evtl. zu er-

richtenden neuen Molkerei ablehnten und trotzdem dem Gründer auf einem Bogen notierten, wieviel Kühe sie besaßen, da demselben viel daran lag, zu wissen, wieviel Kühe im Orte seien, mit dem Hinweis, daß außer dem Bürgermeister doch auch schon verschiedene andere Landwirte seinem Wunsche nachgekommen wären. Daß sich später hier wie dort herausstellte, daß die Leute einen langjährigen Milchlieferungsvertrag unterschrieben hatten, brauche ich nach dem Vorhergesagten wohl kaum mehr zu erklären. Erst dieser Tage erzählten mir Herren, die inmitten unserer landwirtschaftlichen Organisation stehen, ganz ähnliche Fälle. Bei dieser Art Gründer aber „heiligt der Zweck die Mittel"! Die Hauptsache ist, daß ein Vertrag mit Namensunterschriften und möglichst viel Kühen zu Stande kommt, den sie dann möglichst gut verwerten können. Sind es nicht viel Unterschriften, na da sind es eben wenig; das ist nicht das schlimmste, es gibt ja 100 Fachleute, die sich gerne, ohne über große Mittel zu verfügen, selbständig machen wollen. Da der Vertrag zur Errichtung einer größeren Molkerei nicht ausreicht, wird ein passendes Gebäude entweder gemietet oder gekauft. Auf einem Dorf ist diese Gelegenheit meistens sehr günstig geboten. Nun noch schnell die notdürftigsten Maschinen und Geräte besorgt, alles hübsch gestrichen und bemalt, und die Annonze kann lanziert werden:

> Umständehalber, da ich nicht selbst betreiben kann, neue vorzügliche Molkerei mit langjährigen günstigen Verträgen billig zu verkaufen usw. Nur schnellentschlossene Käufer mögen sich melden unter „Gewinn" usw.

Antworten kommen hierauf dutzendweise. Derjenige, der am meisten oder auch am wenigsten (!) Geld hat, findet Gnade und erhält Antwort:

> Sache hochfein, ca. 1000 Liter im Orte zu haben, 2—3 Tausend kann die Umgegend liefern usw. usw. Schnell kommen, viele Anfragen. Wer zuerst kommt usw.

Der Gründer hat Glück, aus irgend welchen Gründen kann sich der Interessent nicht lange Urlaub erwirken, es muß alles in möglichster Eile besichtigt werden, denn in 1 oder 2 Stunden geht der Zug schon wieder zurück. Die Molkerei ist ja klein, aber sonst ganz niedlich, alles hübsch sauber und vorteilhaft, Verträge auch günstig auf acht Jahre vorhanden, wenn auch nicht allzuviel Kühe, na das kommt schon von selbst, ein Bauer ist eben nicht immer gleich zum Unterschreiben zu bewegen. Liefern werden sie schon alle usw. Zur Sicherheit führt der Gründer den Käufer auch noch in das nächste Gasthaus. Der Wirt, der durch die Molkereierrichtung schon allerlei verdient hat, ist Feuer und Flamme für das Unternehmen. Es tut ihm leid, daß er keine Kühe hat, er würde bestimmt liefern usw. Der Käufer muß annehmen, die Sache ist wirklich gut und reell und . . . kauft. Der Preis ist ja ziemlich hoch, doch was tuts, verdienen will jeder und ein schönes Geschäft bringt alles wieder ein. Der Kaufpreis ist zahlbar zur Hälfte bei der Übernahme, der Rest nach einiger Zeit gegen Wechsel. — Was nun folgt, ist einfach. Zu Vertragsbedingungen ist im günstigen Falle überhaupt keine Milch und sonst auch nur zu höherem Preise bedeutend weniger zu haben als angenommen und vom Gründer versichert. Ebenso ist aus der Umgegend aus irgend welchen Gründen auch keine zu bekommen. Die Wechsel werden fällig! . . . Konkurs! . . . . . . Der geprellte Besitzer verklagt den Gründer und verliert den Prozeß, oder er hat Glück und gewinnt — und ist genau so weit, als ob er den Prozeß verloren hätte, denn von dem Gründer ist nichts zu holen. Nicht mal die Maschinen sind einzubehalten, denn die Maschinenfabrik hat vom Gründer noch kein Geld und ihr Eigentumsrecht vorbehalten!

Das ist so ungefähr das Klagelied, das die armen reingefallenen Kollegen immer und immer wieder anstimmen!

Nach der laut dem eingangs erwähnten Artikel gefaßten Resolution wird ein großer Teil Schuld an diesen traurigen Verhältnissen unsern Molkereimaschinenfabriken gegeben. Auch hierzu möchte ich Stellung nehmen. Ich war selbst einige Jahre an einer solchen tätig und kann nur versichern, „allgemein" treffen diese Voraussetzungen nicht zu. Unsere erstklassigen Fabriken geben sich sicher nicht zur Unterstützung solcher unreellen Gründer her. Es sind hier wie überall nur Ausnahmen und vornehmlich wenig beschäftigte Fabriken, die durch Gewährung von Vorschüssen auf zu machende Bestellungen und langfristige Zahlungsbedingungen usw. den gewerbsmäßigen Gründer unterstützen und so indirekt Schuld an der Existenzfähigkeit derartiger Elemente tragen. Und was tun die Molkereimaschinenfabriken sonst schlimmes? Daß sie überhaupt an die gewerbsmäßigen Gründer liefern? Daß sie sich bis zur vollständigen Begleichung das Eigentumsrecht vorbehalten? Beides kann man ihnen schließlich nicht verdenken. Jeder Fabrikant, Produzent oder Händler sucht und muß suchen, seine Ware los zu werden. Wer sie kauft, kann und muß ihm egal sein, wenn er nur sein Geld dafür bekommt. Ich bin fest davon überzeugt, jede Fabrik würde am liebsten dem Verbraucher, in unserem Falle dem Molkereibesitzer, direkt liefern, da sie in diesem Falle laut Konvention die vollen Katalogpreise verlangen muß und erhält und höchstens bei Barzahlung bis zu 5 Prozent in Abzug bringen kann; dem Gründer als Händler bzw. Agent aber muß sie ca. 15—25 Prozent Rabatt einräumen. Da auch die Gründer nicht immer sofort zahlen oder zahlen können, und die Fabrik über die pekuniären Verhältnisse derselben auch nicht genau, vielleicht aber auch zu genau unterrichtet sind, muß man schließlich auch das Vorbehalten des Eigentumsrechts auf sämtliche gelieferte Maschinen und Geräte als durchaus berechtigt anerkennen. — Etwas anderes ist es ja nun allerdings, wenn eine Maschinenfabrik an einen Gründer liefert, der ihr durch irgendwelche Vorkommnisse als unreell bekannt ist, oder wenn die Fabrik von Anfang an die Überzeugung gewonnen hat, daß die neue Molkerei aus diesem oder jenem Grunde nicht lukrativ ist resp. werden kann. In solchem Falle würde sie sich allerdings zum Mitschuldigen machen und könnten derartige Fälle (wie es der eingangs erwähnte Bericht fordert) allerdings nicht laut genug der Öffentlichkeit bekannt gegeben werden. Nimmt man aber auch noch an, daß es außer diesen geschilderten „unreellen gewerbsmäßigen Molkereigründern" noch solche gibt, die „reell" arbeiten, so muß man zugeben, daß es auch für die Maschinenfabriken ohne Kenntnis der örtlichen Verhältnisse im allgemeinen schwer ist, aus der Ferne zu beurteilen, ob der eingegangenen Bestellung unreelle Machenschaften zu Grunde liegen oder nicht.

Auch ich kann der erwähnten Resolution nur zustimmen, alle Schädigungen, die durch solche Maschinenfabriken und gewissenlose unreelle gewerbsmäßige Molkereigründer unsern Fachkollegen zugefügt werden, der Öffentlichkeit unter Namennennung bekannt zu geben. Ich bin überzeugt, es könnte nur zum Vorteil unseres Standes gereichen und es würde dadurch unsern Kollegen viel Unglück und Leid erspart bleiben.

Denjenigen meiner Kollegen aber, die sich aus diesem oder jenem Grunde selbständig machen wollen, rate ich:

> Lest, was in jeder Nummer der Molkerei-Zeitung über den „Molkerei-Verkäufen" steht: „Fachgenossen! Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern, hütet Euch, denselben Euer Geld als Kaution oder Geschäftseinlage anzuvertrauen. Besondere Vorsicht ist geboten beim Ankauf von Milchlieferungsverträgen!" Und kauft ihr eine Molkerei oder einen Vertrag, laßt Euch die Zeit nicht gereuen, geht zu jedem einzelnen der unterzeichneten Landwirte, erkundigt Euch nach der Echtheit seiner Unterschrift und fragt ihn, ob er den vorliegenden Vertrag anerkennt und wieviel Milch er täglich liefern kann und will. Erkundigt Euch nach den örtlichen wirtschaftlichen Verhältnissen bei jedem einzelnen, damit Ihr Euch selbst ein Urteil bilden könnt, ob die Molkerei Aussicht hat, lebensfähig zu werden oder nicht. Schließt keinen Kaufvertrag ab, ohne jeden einzelnen Paragraphen mit einem Rechtsanwalt besprochen zu haben; es ist dies leider heute erforderlich. Seid vorsichtig beim Ausstellen von Wechseln! Am besten gebt nur Schuldscheine! Seid Ihr hiernach sicher, daß alles absolut einwandsfrei, reell und gut ist, erst dann kauft ruhig, dann kann nichts fehlen!

Friedrich Hiltl, Eichicht (Thür.).

Die Bereitung von Jogurt (Yoghourt).*)

Der wesentliche Unterschied zwischen dieser bulgarischen Dickmilch und anderen Dickmilcharten besteht in der Art der Bakterien, welche darin enthalten sind.

Im Jogurt ist der Bacillus bulgaricus, ein Langstäbchen, das eigentlich wirksame Moment. Während die gewöhnlichen Milchsäurebakterien durch die sauren Säfte im Magen abgetötet werden und die gewöhnliche Dickmilch, Kefir usw. nur im Magen eine diätetische Wirkung ausüben können, gelangen die Jogurtbazillen lebend in den Darm und verdrängen die gewöhnlichen Darmbakterien, welche den Speisebrei in den letzten Teilen des Darms in einer für die Gesundheit des Menschen nachteiligen Weise zersetzen. Der Jogurt übt also seine Hauptwirkung im Darm aus und durch die Unterdrückung schädlicher Fäulnisvorgänge im Darm ist er imstande, nicht nur die allmähliche Vergiftung des Blutes hintanzuhalten und frühzeitiges Altern zu verhüten, sondern auch als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten des Darmes, der Leber, der Nieren und des Blutes zu wirken. Bei der zunehmenden Bedeutung dieser Dickmilch und der steigenden Nachfrage ist es nun wohl erwünscht, die einfachste und sicherste Herstellungsweise des Jogurts, und zwar von guter Qualität, kennen zu lernen.

Die erste Vorbedingung dafür ist eine einwandfreie Reinkultur, in welcher das Langstäbchen genügend reichlich vertreten ist. Die verschiedenen pulverförmigen Reinkulturen, die sogenannten Mayapulver, sind nicht lange haltbar, daher wenig zuverlässig. Gerade die wirksamen Bazillen sterben bald ab und man erhält dann mit einem solchen Pulver nur gewöhnliche Dickmilch. Will man also wirksamen Jogurt erzeugen, so muß man sicher sein, daß die Reinkulturen noch ziemlich frisch sind. Ob das daraus hergestellte Produkt tatsächlich Jogurt ist, läßt sich eventuell durch den Geschmack, in sicherer Weise aber nur durch eine mikroskopische Prüfung erkennen. Ich habe schon wiederholt Mayapulver untersucht und feststellen können, daß der wesentliche Bestandteil, der Bacillus bulgaricus, darin nur in wenig oder gar nicht mehr lebensfähigem Zustande enthalten war. Es empfiehlt sich daher, lieber flüssige Reinkulturen zu verwenden, wie es z. B. das „Yoghourtogen" darstellt, welches von M. Groll in Wien erzeugt wird. Dieses in kleinen Fläschchen zur Versendung gelangende Präparat enthält nach meinen Untersuchungen die wirksamen Bakterien in reichlicher Menge und sehr lebenskräftigem Zustande. Der Zeitpunkt, bis zu welchem diese Reinkulturen lebensfähig bleiben, ist auf jedem Fläschchen angegeben, so daß man weiß, bis zu welcher Zeit

*) Aus dem 19. Jahresbericht der Landwirtschaftlichen Lehranstalten (Molkereischule usw.) zu Friedland i. B. für das Jahr 1908/1909.

man daraus echten Jogurt wird erzeugen können. Dies läßt das Präparat um so empfehlenswerter erscheinen.

Der zweite wichtige Umstand bei der Jogurterzeugung besteht darin, daß man die gut pasteurisierte und auf 50—40 Grad abgekühlte Milch auf dieser Temperatur einige Stunden halten kann, denn die Jogurtbazillen gedeihen am besten bei etwa 40 Grad C.; und wenn man die Milch tiefer abkühlen läßt, bevor sie geronnen ist, so können andere fremde Bakterien, die bei tieferer Temperatur sich rascher vermehren als die Jogurtbakterien, die Oberhand gewinnen und letztere immer mehr verdrängen. Die Reinkultur wird der abgekühlten Milch in der vorgeschriebenen Menge zugesetzt und nun muß man nur dafür sorgen, daß die Wärme beibehalten werde. Ursprünglich wurde ein besonderer Kasten dazu verwendet, in welchem durch heißes, in einem Blechboden befindliches Wasser für Erhaltung der Temperatur gesorgt wurde. In diesen wurden die mit Reinkultur versetzten Milchflaschen eingestellt und bis zur Gerinnung darin gelassen. Dies Verfahren war jedoch ziemlich umständlich, und so versuchte ich, ob die Erhaltung der Wärme nicht auf einfachere Weise möglich sei. Die über dem Dampfkessel in der Molkerei beobachteten Tepmeraturen schienen hierfür geeignet, und so wurde die ganze Milch in einen emaillierten Blechtopf gegeben, mit Reinkultur versetzt und in einer mit einem Deckel versehenen Kiste auf den Dampfkessel gestellt. Das Verfahren war nicht nur einfacher, sondern die Gärung vollzog sich auch in viel kürzerer Zeit und fiel gleichmäßiger aus. Nach Eintritt der Gerinnung (in etwa 3 bis 4 Stunden) wurde der Topf in kaltes Wasser und nach Abkühlung in den Kühlraum gestellt, wo der Jogurt bis zum nächsten Morgen aufbewahrt wurde, um dann verrührt und in Flaschen gefüllt zu werden.

Eine vollkommene Qualität ließ sich aber bei diesem Verfahren nicht erzielen, denn der Jogurt wurde sehr häufig zu sauer. Der Bacillus bulgaricus hat nämlich in viel höherem Maße die Fähigkeit, Milchzucker in Milchsäure zu verwandeln. Während die sauerste gewöhnliche Dickmilch nach mehrtägigem Stehen höchstens 20 Säuregrade nach Soxhlet erreicht, kann der Jogurt in wenigen Stunden schon auf 30 und mehr Säuregrade steigen, so daß er kaum mehr genießbar wird. Dieser Übelstand hat sich auch in anderen Molkereien gezeigt. Man hat dort die Ursache der zu starken Säuerung in der Reinkultur zu suchen geglaubt und hat diese dann aus einer anderen Quelle bezogen, und zwar meist in Pulverform. Nun ist es zwar gelungen, nach der früheren Herstellungsweise eine genießbare Dickmilch herzustellen, die nicht zu sauer wurde, aber Jegurthbazillen waren keine darinnen und es kann daher eine solche Dickmilch auch nicht als „Jogurt" bezeichnet werden.

Das Publikum ist aber selbst mit schuld daran, daß es keinen echten Jogurt mit seiner spezifischen Wirkung erhält, sondern gewöhnliche Dickmilch, die es viel billiger auch ohne Reinkultur selbst erzeugen könnte. Die Mehrzahl der Kunden sieht eben leider in erster Linie auf den Geschmack und kümmert sich nicht um den Kern der Sache, nämlich um das Vorhandensein der wirksamen Bakterien. Bei einem Heilmittel sollte aber der Geschmack ganz nebensächlich sein, wo man ja auch bei anderen Medikamenten, gegen die selbst der sauerste Jogurt ein Hochgenuß ist, den schlechtesten Geschmack gerne mit in Kauf nimmt, wenn das Mittel nur wirkt. Daß aber dem Jogurt eine vorzügliche Wirkung zukommt, die besonders ältere Leute bestätigen können, ist Tatsache, und je saurer ein Jogurt ist, umsomehr wirksame Bazillen enthält er und umso stärker ist seine Wirkung. Und wer an den besondern, aber durchaus nicht unangenehmen Beigeschmack des echten Jogurts nicht gewöhnt ist, oder wem er zu sauer erscheint, kann den Geschmack ohne Beeinträchtigung der diätetischen Wirkung dadurch verbessern, daß er Zucker, Fruchtsaft oder Kompott nach Belieben beimengt. Der übermäßig saure Geschmack ist aber durchaus kein notwendiges Merkmal des echten Jogurts. Er läßt sich vielmehr ohne besondere Mühe vermeiden, wenn man den Jogurt gleich nach Eintritt der Gerinnung energisch abkühlt und auf einer Temperatur unter 12 Grad C. hält. Wird der Jogurt in größeren Gefäßen bereitet, so ist eine genügende Kühlung kaum zu erreichen, weil in der geronnenen Masse keine Strömung stattfinden kann und infolgedessen der Ausgleich der Temperaturen sehr langsam erfolgt. So bleibt das Innere der starren Jogurtmasse länger warm und wird dann zu sauer. Aus diesem Grunde wurde die Herstellung neuerdings dahin abgeändert, daß die mit Jogurtkultur versetzte etwa 45 Grad C. warme Milch gleich in wohlgereinigte Flaschen eingefüllt und in diesen auf den Dampfkessel gestellt wird. Ist die Gerinnung eingetreten, so kann der Jogurt in den Flaschen viel schneller und gründlicher abgekühlt werden als in großen Gefäßen, und es ist seither auch der Geschmack ein viel gleichmäßigerer und besserer geworden. Eine ausreichende Abkühlung ist also ein sehr wichtiges Mittel zur Erzielung einer guten Qualität. In gut gekühltem Zustande ist dann die Haltbarkeit eine sehr große, da bei tiefer Temperatur, etwa der eines guten Brunnenwassers (10—12Gr. C), die Tätigkeit der Bakterien fast ganz aufhört und eine Zunahme an Säure nur in geringem Maße stattfindet. Am angenehmsten erscheint der Geschmack des Jogurts, wenn sein Säuregrad mindestens 17 beträgt und über 20 nicht hinausgeht.

Um den Jogurt im Interesse seiner allgemeinen Verbreitung als gesundheitsförderndes Nahrungsmittel billiger herstellen zu können, empfiehlt es sich, nicht bei jedem Ansetzen teure Reinkulturen zu verwenden. Dieses ist durchaus nicht nötig, wenn man bei der Jogurtbereitung die erforderliche Reinlichkeit und Sorgfalt, insbesondere bezüglich Einhaltung der Temperaturen, walten läßt. Man kann vielmehr immer von dem tagsvorher bereiteten Jogurt eine gewisse Menge, auf 10 Liter frische Milch ungefähr ¼ Liter, zusetzen und gut damit verrühren. Beim Abfüllen in Flaschen empfiehlt es sich jedoch, die mit Jogurt versetzte Milch durch ein emailliertes Blechsieb mit einer Lochweite von etwa 1 Millimeter durchgehen zu lassen, damit die Käsestoffklümpchen vom zugesetzten Jogurt, welche in der warmen Milch hart und körnig werden, nicht mit übergehen und den frischen Jogurt griesig machen. Bei richtiger Ausführung aller Handgriffe gelingt es, die Jogurtbazillen viele Monate lang vor Überwucherung durch fremde Keime zu schützen und die Jogurtkultur durch Übertragung von einem Tag zum anderen rein und wirksam zu erhalten. Eines ist aber dabei immer nötig, nämlich die stete Prüfung seiner Beschaffenheit. Guter Jogurt muß in der Flasche eine gleichartige dicke Masse bilden, ohne nennenswerte Ausscheidung von Molke! es darf darin auch absolut keine Gasbildung vorkommen. Man muß den spezifischen Jogurtgeschmack und -Geruch kennen und soll sich täglich davon überzeugen, ob darin keine Änderung eingetreten ist. Ist eine solche wahrgenommen worden, so soll der nächste Ansatz wieder mit frisch bezogener Reinkultur vorgenommen werden. Vollkommen zuverlässig reinen und echten Jogurt kann man aber auf diese Weise nur dann erzeugen, wenn man wenigstens alle 2—3 Tage auch eine mikroskopische Untersuchung des Jogurts vornimmt und sich davon überzeugt, ob keine fremden Keime, insbesondere Hefe- und andere Pilze sich darin ausgebreitet haben, und ob die charakteristischen Langstäbchen, Strepta- und Diplokokken im richtigen Mengenverhältnis vorhanden sind. Treten die Langstäbchen in der Zahl zurück, so ist wieder neue Reinkultur für den Ansatz zu verwenden.

Zur Jogurtbereitung wird vielfach die Milch eingedickt. Das hat nun keinen Zweck, weil er dadurch unnötig verteuert wird, ohne an Wirksamkeit zu gewinnen. In der nicht eingedickten Milch können sich sogar wahrscheinlich die Bakterien besser entwickeln und ein Jogurt aus nicht eingedickter Milch dürfte eine größere Zahl wirksamer Bazillen enthalten; und auf diese kommt es doch beim Jogurt hauptsächlich an. Die nährende Wirkung des Jogurt ist allerdings auch eine bedeutende und übertrifft sogar die der unveränderten rohen Milch, die nicht von jedem vertragen wird, während Jogurt auch für empfindliche Mägen sehr bekömmlich ist. Es kann also in Fällen, wo es sich auch wesentlich um eine nährende Wirkung handelt und einem Leidenden nicht zu viel Flüssigkeit geboten werden darf, angebracht sein, Jogurt aus eingedickter Milch anzuwenden. Man wird aber wohl auf einfacherem und billigerem Wege dasselbe erreichen können, wenn man aus dem Jogurt durch Abfließenlassen des Serums Quark gewinnt, eventuell auch Käse daraus bereitet, wie das hie und da schon üblich geworden ist.

Um den Geschmack des Jogurt zu verbessern, wird der Milch in manchen Molkereien auch Rahm zugesetzt. Ob er dadurch auch bekömmlicher wird, möchte ich sehr bezweifeln; im Gegenteil dürfte bei der schweren Verdaulichkeit des Fettes ein überfetter Jogurt für kranke oder geschwächte Verdauungsorgane in seiner diätischen Wirkung mehr oder weniger herabgesetzt werden oder sogar noch besondere Verdauungsstörungen verursachen. Wo also Jogurt als Heilmittel Verwendung finden soll, würde es sich eher empfehlen, wie es auch von ärztlicher Seite angeraten wird, den Fettgehalt der Vollmilch sogar herabzusetzen und nicht noch zu erhöhen. Aus obigem sehr triftigen Grunde setzt man also lieber der Vollmilch noch ⅓—½ Magermilch zu, wodurch der Geschmack nicht wesentlich beeinträchtigt, aber die Bekömmlichkeit besonders für Leidende sicher erhöht wird. Ohnehin ist die Ernährung sehr vieler Menschen eine viel zu fettreiche. Wer nun auf einen hohen Fettgehalt des Jogurts nicht verzichten und so viel Fett ohne Schaden vertragen zu können glaubt, kann sich ja nachträglich in fertigen Jogurt Rahm hineinmengen. Die Molkereien sollten es aber jedenfalls unterlassen, das Publikum auf diese Weise von vornherein zu verwöhnen und damit den Wert eines für die Volksgesundheit so bedeutsamen Nahrungsmittels herabzusetzen.

Mitteilungen.

Untersuchungen über die im Auswurf Lungenkranker vorkommenden Tuberkelbazillen. Von Dr. Dieterlen. (Tuberkulose-Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamt, Heft 10, 1910, S. 101 bis 145.) Bei der Bekämpfung der Tuberkulose als Volkskrankheit kommt in erster Linie die Lungentuberkulose in Betracht, da sie nicht nur die häufigste, sondern auch die gefährlichste Form ist. Der Auswurf der Lungentuberkulösen ist die Hauptquelle der Infektion. Andrerseits ist es anerkannt, daß auch die Rindertuberkulose auf den Menschen übertragbar ist und daß die Milch tuberkulöser Kühe und die daraus hergestellten Produkte eine, wenn auch geringe Gefahr, für den Menschen bilden. Fraglich ist es bisher, ob auch Lungentuberkulose durch Bazillen vom Typus bovinus hervorgerufen werden kann. Verfasser bespricht zunächst kritisch sämtliche 90 bisher in der Literatur mitgeteilten Fälle, in denen die Bazillen aus dem Auswurf Lungentuberkulöser daraufhin untersucht worden sind, und kommt zu dem Ergebnis, daß nur in einem einzigen Falle überhaupt Bazillen vom bovinen Typus mit Sicherheit nachgewiesen sind und daß es auch in diesem Falle zweifelhaft bleibt, ob diese wirklich die Erreger der Krankheit gewesen sind, oder ob nur eine zufällige Verunreinigung des Sputums durch Perlsuchtbazillen vorliegt. Es handelt sich um den von de Jong und Stuurmann mitgeteilten Fall eines 27 jährigen Bauernmädchens.

Die eigenen Versuche des Verfassers erstreckten sich auf 50 Sputa von 50 verschiedenen Kranken der Landes-Versicherungsanstalt Berlin. Er verrieb dieselben in sterilem Mörser zu einer homogenen Masse, verdünnte sie schwach mit physiologischer Kochsalzlösung und verimpfte sie auf Meerschweinchen. Aus der Milz der infizierten Meerschweinchen stellte er Kulturen auf Rinderblutserum her, wobei zu bemerken ist, daß es zuweilen vorkommt, daß sich auf der Oberfläche des Serums beim Sterilisieren ein Häutchen bildet und daß auf solchem Serum die Kulturen mangelhaft wachsen und für Ungeübte zu Täuschungen Veranlassung geben können. Von diesen Serumkulturen wurde eine zweite Serie von Serumkulturen hergestellt, von diesen Glycerin-Bouillonkulturen, und mit den letzteren wurden Kaninchen subkutan geimpft. Mit den Bazillen, die den Kaninchenkörper passiert hatten, wurden gegebenenfalls andere Kaninchen und auch Rinder geimpft. Es gelang in keinem einzigen Falle, weder kulturell noch durch die Impfversuche, Bazillen vom Rindertypus nachzuweisen; sämtliche 50 Fälle von Lungentuberkulose erwiesen sich als Infektionen mit menschlicher Tuberkulose. S.

Die Bestimmung des Milchzuckergehaltes der Milch mit der Eisenmethode von Michaelis und Rona. Von Dr. Kurt Oppenheim. (Chem.-Ztg. 1909, 927.) Die von Michaelis und Rona zuerst zur Enteiweißung des Blutserums angewandte Methode besteht darin, daß man dem mit Wasser verdünnten Serum tropfenweise eine kolloidale Eisenhydroxydlösung zusetzt. Die Vorteile der Methode bestehen darin, daß man bei Zimmertemperatur arbeitet, daß alle Eiweißstoffe und alle Farbstoffe abgeschieden werden und daß die eiweißfreie Flüssigkeit keine fremden Bestandteile enthält, da das fällende Eisenhydroxyd mit den Eiweißstoffen ausfällt. Verfasser hält dieses Verfahren für die Milchzuckerbestimmung für hervorragend brauchbar. Er verdünnt 10 cc Milch mit 13 cc dest. Wasser, gibt dazu 7 cc kolloidales Eisenhydroxyd unter Umschütteln, filtriert durch ein trocknes Filter, und bestimmt in dem klaren, farblosen Filtrat den Zucker polarimetrisch. Die Ergebnisse sind zufriedenstellend. Das polarimetrisch stets etwas mehr Milchzucker gefunden wird, als gewichtsanalytisch, deutet auf die Anwesenheit eines andren rechtsdrehenden, schwächer als Milchzucker reduzierenden Körpers hin. S.

Eine vorzügliche Simmenthaler-Kuh. Eine bessere Reklame für die weltberühmte Simmenthalerrasse könnte wohl nicht gemacht werden, als dies durch die königlich italienische Zuchtstation in Reggio-Emilia geschehen ist. In der daselbst erscheinenden „Industria lattiera e zootecnia" vom 1. März 1910 veröffentlicht dieses Institut höchst interessante Angaben über die Leistungen der Simmenthalerkuh „Rosetta", welche im Jahre 1894 in Erlenbach geboren und im Oktober 1897 daselbst mit anderen Tieren durch die Kommission der ital. Regierung für obiges Institut angekauft wurde. Diese nun 16 Jahre alte Kuh hat in 10 Laktationsperioden von durchschnittlich 327 Tagen ein Milchquantum von 49 635 Kilogr. oder 4963,5 Kilogr. per Laktationsperiode oder 15,17 Kilogr. per Tag geliefert.

Diese rot-weiß scheckige Simmenthalerin ist von vollkommenen Formen mit einer Höhe von 133—140 Zentimeter, einer Rumpflänge von 165 Zentimeter, einem Brustumfang von 195 Zentimeter und einem Gewicht von 680 Kilogramm. Trotz den 10 Laktationsperioden ist das Euter heute noch in sehr gutem Zustande und alle Milchzeichen zeigen sich hier in scharf ausgesprochener Weise.

Von großem Interesse ist folgende Tabelle, welche die italienische Zuchtstation Reggio-Emilia veröffentlicht.:

Geborne Kälber					Milchproduktion		
Fortlaufende Trächtigkeit.	Datum der Geburt	Trächtigkeitsdauer Tage	Gewicht Kilo	Geschlecht	Größte tägliche Milchproduktion Liter	Gesamtmilchproduktion Liter	Laktationsperiode Tage
I.	2. III. 1898	294	40,0	männlich	19,9	3 234,5	315
II.	25. III. 1899	297	41,0	„	22,8	3 278,0	300
III.	24. III. 1900	289	41,0	weiblich	25,0	5 032,9	340
IV.	28. IV. 1901	294	46,5	männlich	26,1	5 695,0	339
V.	3. I. 1903	281	46,0	„	27,7	6 159,6	345
VI.	14. III. 1904	286	49,0	„	27,9	5 819,4	628
VII.	13. V. 1905	299	47,0	„	27,4	5 350,7	330
VIII.	26. V. 1906	294	45,0	„	25,5	4 848,2	292
IX.	29. V. 1907	298	42,0	weiblich	25,9	6 375,7	385
X.	4. V. 1909	280	42,0	männlich	25,0	3 849,6	298

Um diese Angaben besser zu verstehen, mag erwähnt werden, daß die Kuh „Rosetta" zwischen der vierten und fünften Trächtigkeit verworfen hat, daß die 6. Lakationsperiode wegen Gesundheitsrücksichten unterbrochen wurde, obschon der tägliche Milchertrag noch 8 Liter betrug, und daß die Kuh zwischen der 9. und 10. Trächtigkeit, obschon wiederholt bedeckt, infolge von Gebärmutterkatarrh für ein Jahr unfruchtbar blieb.

Durchgeht man obige Zahlen, so fällt uns auf, daß die größte Gesamtmilchproduktion nach der 9. Geburt stattfand, als die Kuh 13 Jahre alt war, mit 6375,7 Liter in 385 Tagen der Laktationsperiode oder mit 16,53 Liter per Tag. Die größte tägliche Milchproduktion hatte dieselbe nach der 6. Geburt mit durchschnittlich 27,9 Liter per Tag und die geringste mit 19,9 Liter nach der ersten Geburt. Die Laktationsperioden dauerten im Maximum 12 Monate und 20 Tage nach der 9. Geburt und im Minimum 7 Monate und 1 Tag nach der 8. Geburt. Nach vielen in der Zuchtstation ausgeführten Analysen betrug der Fettgehalt der Gesamtmilch 3,75 bis 4,50 Prozent.

Die mittlere, gut vollendete Trächtigkeitsdauer betrug 291 Tage mit 10 Kälbern von durchschnittlich 44 Kilogramm. Es ist interessant, daß von den 10 Kälbern 8 männlichen und nur 2 weiblichen Geschlechts waren; letztere starben aber, ohne die vorzüglichen Eigenschaften ihrer Mutter an den Tag legen zu können.

Die Stierkälber waren durchwegs von ausgezeichneter Konstitution und wurden zum großen Teil auf Anordnung des Ministeriums an Privatzüchter abgegeben. Besonderer Erwähnung verdient der Stier „Roboldo", welcher an der Viehausstellung in Mailand allgemein bewundert wurde und den von Schweinezüchtern daselbst ausgestellten Tieren in keiner Weise zurückstand.

Es mag von Interesse sein, die Entwickelung dieses Stieres zu kennen: Derselbe wurde am 13. Januar 1903 mit einem Gewicht von 46 Kilogramm geboren.

Datum	Widristhöhe cm	Rumpflänge cm	Breite der Brust cm	Breite der Hüfte cm	Gewicht kg
17. Februar 1904	131	153	42	46	465
17. „ 1905	146	172	49	51	825
17. „ 1906	152	196	57	60	1015

Aus diesen interessanten Mitteilungen kann gewiß mit Sicherheit auf die vorzügliche Eignung der Kuh „Rosetta" als Milchkuh geschlossen werden. Dieselbe ist jetzt 16 Jahre alt und befindet sich in bester Gesundheit mit gutem Appetit und erwartet am Schlusse dieses Monats März ihren 11. Nachkommen. (Schweizerische Milchzeitung.)

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstamend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Dezember 1909. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reicher-Meißlschen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich:

Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißlsche Zahl 20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	148	—	6	15	19	34	43	29	2	—	—
Deventer	Gelderland-Overijssel	246	1	—	5	26	51	28	68	59	8	—
Eindhoven	Nord-Brabant	336	—	—	—	—	1	15	83	145	81	11
den Haag	Süd-Holland	109	—	1	11	23	28	24	17	5	—	—
Groningen	Groningen	79	—	—	—	3	11	24	28	9	4	—
Leeuoarden	Friesland	295	—	—	2	21	48	101	99	24	—	—
Maastricht	Limburg	287	—	—	1	—	1	6	35	84	112	48
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	—	—	—	4	1	1
	Insgesamt	1516	1	7	34	92	174	241	359	332	207	69

Unterrichts- und Versuchswesen.

7. Ausbildungskursus der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz für Kontrollassistenten. An dem diesjährigen 7. Ausbildungskursus der Landwirtschaftskammer für Kontrollassistenten nahmen 19 junge rheinische Landwirte teil, der Lehrgang hat somit wieder einen erfreulichen Besuch aufzuweisen gehabt.

Die theoretische Ausbildung, vom 3. bis 15. Januar einschließlich, fand zu Griethausen an der Molkereilehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer statt. Es wurden täglich 8 Stunden Unterricht erteilt. welcher sich auf Milchgewinnung und -behandlung, Milchuntersuchung, Rindviehzucht, insbesondere Aufzucht, Fütterungslehre, Technik der Kontrollvereine, Kontrollvereinsbuchführung und Herdbuchwesen erstreckte.

Die praktische Ausbildung erfolgte bei den niederrheinischen Kontrollvereinen in der Art, daß wie in früheren Jahren 1 bis 2 der Kuristen für die Dauer von 14 Tagen den einzelnen Vereinen zugeteilt wurden, damit die ersteren Gelegenheit hatten, die Arbeiten eines Assistenten und den ganzen Betrieb eines Kontrollvereins gründlich kennen zu lernen.

Am 29. Januar fand die Schlußprüfung in Griethausen statt. Als Kommissar der Landwirtschaftskammer fungierte der stellvertretende Vorsitzende des Ausschusses des 1. Zuchtverbandes der Rheinprovinz. Die Prüfung nahm einen sehr befriedigenden Verlauf, und allen Kursusteilnehmern konnte das Befähigungszeugnis zum Kontrollassistenten erteilt werden. Mehrere der jungen Leute haben bereits eine Stelle als Kontrollassistent übernommen. Den übrigen wird voraussichtlich größtenteils ebenfalls Gelegenheit geboten werden können, im Frühjahr dieses Jahres in den Dienst rheinischer Kontrollvereine einzutreten.

Meierinnenkursus in Wreschen. Am 8. April 1910 beginnt in der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen ein dreimonatlicher Kursus für Meierinnen. Die Unterrichtsgebühr beträgt 50 Mark. Anmeldungen sind an den Direktor des Instituts, der auch nähere Auskunft erteilt, zu richten. Würdigen und bedürftigen Meierinnen werden vom Oberpräsidenten der Provinz Posen, sowie auch von einigen Kreisen Stipendien bewilligt. Anträge um Gewährung solcher sind an die Landräte zu stellen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S., e .G. m. b. H. Am 10. April findet in Weimar, Hotel Kaiserin Augusta, Sophienstraße 17, direkt am Bahnhof, unsere erste Bezirksversammlung für Thüringen statt. Da dieselbe sehr lebhaft besucht zu werden verspricht, besonders von alten Brehnensianern, so würden wir

uns sehr freuen, wenn möglichst alle Kollegen dortiger Umgebung sich an unserer Versammlung beteiligen wollten.

Anträge und Wünsche erbitten wir umgehend an den Unterzeichneten zu senden. Zlomke, Ziegenrück a. S.

Zusammenschluß ehemaliger Schüler der Lehrsennerei Sonthofen und Weiler. Von verschiedenen Seiten wurde schon der Anregung Raum gegeben, daß die ehemaligen Besucher der ordentlichen Lehrkurse an der Lehrsennerei für Rundkäserei nach Emmentaler Art (1890 — 1902 in Weiler, 1902—1910 in Sonthofen) sich zu einer Vereinigung zusammenschließen möchten, wie derartige Verbände seitens ehemaliger Schüler an ähnlichen Anstalten bereits mehrere bestehen. Am 1. Mai 1910 wird die Lehrsennerei für Rundkäserei auf ein zwanzigjähriges Bestehen zurückschauen, die Zahl ihrer Besucher in den dreimonatlichen Lehrkursen beträgt 276. Der Anlaß dieses zwanzigjährigen Bestehens ist vielleicht besonders geeignet, einen solchen Zusammenschluß herbeizuführen. Die Lehrsennerei Sonthofen richtet an alle „Ehemaligen" der Lehrsennerei die Aufforderung, sie zu benachrichtigen, wie sie sich dem Inslebenrufen einer solchen Vereinigung gegenüberstellen, und wird bemüht sein, bei genügender Beteiligung die Sache in die rechten Wege zu leiten. Zuschriften mögen gerichtet werden an die Lehrsennerei Sonthofen.

Betriebsergebnisse von Molkereigenossenschaften. Aus dem Geschäftsbericht der Molkereigenossenschaft Gramschütz, G. m. b. H. für das Jahr 1909 ist zu erwähnen, daß die Molkerei im Jahre 1909 3 901 167 Kilogramm Vollmilch gegen 3 531 309 Kilogramm im Vorjahre verarbeitet hat; das sind täglich 10 688 Kilogr. und ein Mehr gegen das Vorjahr von rund 1000 Kilogramm täglich. Das Fettprozent wurde das ganze Jahr hindurch mit 3,20 Pfg. ausbezahlt und das Kilogramm Vollmilch mit 11,63 Pfg. netto bewertet. Für die verkaufte Butter wurde ein Durchschnittpreis von 123,42 Mark pro Zentner erzielt, während die Genossen das ganze Jahr hindurch nur 1,20 Mk. bezahlten. Der erzielte Überschuß betrug 13 710,82 Mk. der in diesem Jahre unter die Lieferanten zur Verteilung gelangte, und der auf jede bisher gezahlte Mark 3½ Pfg. ausmacht. Um der jährlich wiederkehrenden Eisnot vorzubeugen, ist beschlossen worden, eine Eismaschine nebst Kühlanlage aufzustellen und die hierdurch frei werdenden Eiskeller zu Fabrikations- und Lagerräumen umzubauen. Durch diese Neuanlage wird die Molkereileitung in den Stand gesetzt, ein Tagesquantum von ca. 15 000 Kilogramm, welches voraussichtlich noch im Laufe des Jahres 1910 erreicht wird, zu verarbeiten. In Anbetracht der günstigen Geschäftslage soll das Fettprozent vom 1. Januar 1910 ab mit 3,40 Pf. bewertet und das Eintrittsgeld vom 1. April 1910 ab auf 25 Mark und vom 1. Januar 1911 ab auf 30 Mark pro Geschäftsanteil erhöht werden.

Die Molkereigenossenschaft Cammin kann über das Geschäftsjahr 1909 berichten: Im abgelaufenen Geschäftsjahre sind 58 Genossen neu eingetreten, im ganzen liefern nach Cammin 197, nach der Rahmstation Stresow 64 und nach Reckow 31 Mitglieder ihre Milch resp. Sahne. Von diesen 292 Mitgliedern sind im ganzen eingeliefert 3 699 518 Kilogr. Milch mit einem Durchschnittsfettgehalt von 3,08 Proz. lt. Untersuchung und 3,20 Proz. lt. Berechnung und 47 525 Kilogramm Rahm mit einem Durchschnittsfettgehalt von 17,34 Proz. Wenn man den eingelieferten Rahm in Milch umrechnet, so ergibt sich eine Gesamtmilchmenge von 3 991 346 Kilogramm. Von der zur Entrahmung gelangten Milch und dem eingelieferten Rahm wurden gewonnen 259 168 Pfd. Butter. Abgesetzt wurden im Großverkauf 125 730 Pfd. zum Durchschnittspreise von 118,43 Pf. pro Pfd., im Postversand 53 654⅓ Pfd. zum Durchschnittspreise von 130,65 Pf. pro Pfd. und im Kleinverkauf 32 912 Pfd. zum Durchschnittspreise von 128,06 Pf. pro Pfd. Der Durchschnittspreis im Großverkauf, Postversand und Kleinvrekauf stellte sich im abgelaufenen Geschäftsjahre auf 132,01 Pf. pro Pfd. Butter. Der den Mitgliedern netto und bar ausbezahlte Betrag für 1 Liter Milch betrug im Durchschnitt 8,02 Pf. Rechnet man hierzu die den Genossen unentgeltlich zurückgegebene Mager- und Buttermilch in Summa 3 427 346 Kilogramm a 3 Pf., so ergibt sich eine Nettoverwertung von 10,68 Pf. pro Liter Milch und verbleibt nach Deckung der Kosten und Abschreibung ein Reingewinn von 8065,48 Mk. Von diesem Betrage soll den Genossen, welche bereits 5 Jahre Milch liefern, ¼ Pf. pro Kilogr. Milch nach Maßgabe der Milchlieferung pro 1909 nachgezahlt werden.

Rundschau.

Bericht über die Butterprüfung der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Cöln am 3. März 1910. Zu der 4. und letzten Butterprüfung des laufenden Etatsjahres waren von 32 Molkereigenossenschaften ebensoviel Butterproben eingesandt, und zwar 20 Proben ungesalzener, 11 Proben gesalzener Butter und 1 Probe Molkenbutter. Von den 31 Proben Milchbutter erhielten

			am 2. 12. 09	17. 9. 09.	14. 5. 09
		Proz.	Proz.	Proz.	Proz.
hochfein	1 Probe	3,23	—	4,76	2,56
fein/hochfein (18½ Punkte)	6 Proben	19,35	—	4,76	2,56
fein	13 „	41,94	33,33	30,95	20,51
gut/fein (16½ Punkte)	— „	—	10,00	16,67	12,82
gut	7 „	22,58	26,67	33,33	43,59
weniger als gut . . .	4 „	12,90	30,00	9,52	17,95

Die Molkenbutter, welche nach den gleichen Grundsätzen wie Milchbutter gerichtet wurde, erhielt das Prädikat „gut" mit 15 Punkten. Die 20 Proben ungesalzener Butter erzielten zusammen 330 Punkte, im Mittel also 16,5 Punkte pro Probe (15,65 — 16,5 — 16,12), die 11 Proben gesalzener Butter zusammen 193, im Mittel also 17,55 Punkte (15,75 — 16,48 — 14,9). Bei den beiden Winterprüfungen hat also die gesalzene Butter besser abgeschnitten, als die ungesalzene, im Frühjahr und Sommer dagegen die ungesalzene besser; bestimmte Schlüsse lassen sich aus diesem Vergleiche eines Jahres natürlich nicht ziehen, dazu ist auch die Gesamtzahl der Proben zu gering.

Hinsichtlich der Gesamtergebnisse steht die jetzige Prüfung an der Spitze der 4 Jahresprüfungen; fein und hochfein erhielten nämlich

am 3. 3. 10.	2. 12. 09	17. 9. 09	14. 5. 09	
64,52	33,33	40,47	25,63	Proz. aller Proben.

Alle vier Prüfungen des Jahres hatten beschickt 20 Molkereien, von denen für das erzielte Gesamtergebnis auf allen Prüfungen 3 je eine bronz. Medaille und 12 je eine lobende Erwähnung zuerkannt werden konnten; bei den scharfen Anforderungen, welche die Landwirtschaftskammer an die Erreichung dieser Anerkennungen stellt, gewiß einrecht erfreuliches Ergebnis.

14 Molkereien hatten drei Prüfungen, 9 Molkereien zwei und 7 Molkereien nur eine Prüfung beschickt. Eine regelmäßigere Beschickung ist zur Fortsetzung der Prüfungen dringend notwendig.

Von den 31 Proben Milchbutter stammten 10 aus pasteurisiertem Rahm davon erhielten fein und hochfein 9, also 90 Proz., von den 21 Proben aus nicht pasteurisiertem Rahm 11 = 52,38 Proz; die pasteurisierten Butterproben erzielten durchschnittlich 17,55, die nicht pasteurisierten 16,19 Punkte.

Geschmack- und Geruchsfehler wurden 4 mal vermerkt, eine Probe zeigte daneben Überarbeitung. Wie bei den früheren Prüfungen, so deuteten auch die jetzigen geringen Fehler hauptsächlich auf ungeeignete Fütterung, Milchgewinnung und -Behandlung hin, im einzelnen mangelt es aber offenbar auch an genügend sorgfältiger und systematischer Rahmbehandlung und Rahmsäuerung in den Molkereien.

Der Wassergehalt der eingesandten Butterproben schwankte bei der ungesalzenen Butter zwischen 13,1 und 18,6 Proz., bei der gesalzenen zwischen 11,3 und 15,5 Proz.; er betrug im Mittel bei der ungesalzenen Butter 14,47, bei der gesalzenen 13,62 Proz. Der höchst zulässige Wassergehalt wurde nur in einem Falle um wenige Zehntel überschritten; die betr. Molkerei wurde besonders benachrichtigt.

Von der gesalzenen Butter hatten einen Wassergehalt von über 14 %

am 3. 3. 10.	2. 12. 09	17. 9. 09	14. 5. 09	
41⅔	62½	63⅔	46⅔	Proz. aller Proben
von der ungesalzenen Butter über 16 Prozent				
10	27½	6½	4½	Proz. aller Proben

Diese Zusammenstellung zeigt deutlich, wie bedenklich die neuerdings hier und da angeregte Herabsetzung des gesetzlichen Wassergehaltes der Butter auf 14 bezw. 16 Proz. sein würde. —

Nach der Prüfung fand diesmal eine Versammlung von Vorstandsmitgliedern und Betriebsleitern der beteiligten Molkereien unter Leitung des Generalsekretärs der Landwirtschaftskammer statt, welche zahlreich besucht war. Im Anschluß an den Bericht des Molkerei-Instruktors Schwarz über die Ergebnisse der 4 Jahrsprüfungen und deren Besprechung wurden aus der Versammlung verschiedene Wünsche in Bezug auf die Aufforderung zur Absendung der Prüfungsbutter, der Berichterstattung an die einzelnen Molkereien und die Beurteilung der Molkenbutter angeregt, deren Berücksichtigung von dem Generalsekretär zugesagt wurde.

Direktor Müller-Griethausen hielt dann einen sehr eingehenden Vortrag über den vielfach beobachteten Rückgang der inländischen Butterqualität und dessen Folgen für das deutsche Molkereiwesen. Redner erörterte hierbei eingehend die Ursachen dieser Erscheinung und gab Mittel und Wege zur Beseitigung derselben, wie zur dauernden Verbesserung der Butterqualitäten an. Er forderte vor allem Sorgfalt und Sauberkeit bei der Haltung und Fütterung des Milchviehes, bei der Milchgewinnung und -Behandlung, daneben aber auch die gleiche Sorgfalt und Sauberkeit in allen Einzelheiten des Molkereibetriebes, größere Aufmerksamkeit und mehr System namentlich bei der Rahmbehandlung und Rahmsäuerung und schließlich geschlossene und regelmäßige Beteiligung an den fachmännischen Butterprüfungen.

Bei der folgenden Besprechung über Fortsetzung oder Einstellung der Butterprüfungen wurde allseitig der lebhafte Wunsch auf Fortsetzung derselben in der bisherigen, durchaus bewährten Weise ausgesprochen. Es wurde angeregt, die Landwirtschaftskammer möge nochmals durch Rundschreiben unter Mitwirkung der Genossenschaftsverbände bei allen Molkereien vorstellig werden. Der Herr Generalsekretär sagte das zu, sprach aber dabei die Erwartung aus, daß auch von Seiten der versammelten und beteiligten Molkereivertreter ernstlich auf eine größere und regelmäßigere Beteiligung an den Butterprüfungen hingewirkt werde, denn das sei Voraussetzung für die weitere Aufwendung von Mitteln der Landwirtschaftskammer für diese Einrichtung.

Zum Schlusse nahm der Molkerei-Instruktor noch Veranlassung, auf Grund eines Schreibens einer rheinischen Molkerei, die in letzter Zeit wiederholt Butter mit sehr hohem Wassergehalt von Molkereien aus anderen Provinzen erhalten hatte, die Molkereien darauf hinzuweisen, gesalzene Butter nicht zu schnell zum zweiten Mal kneten oder gar schon nach einmaligem Kneten zum Versand zu bringen, überhaupt dem Wassergehalt der Butter die größte Beachtung zu schenken, damit der gute Ruf der heimischen Butter nicht gefährdet werde. (186

Erfahrung bei der Verfütterung von Eosingerste. Der Lanwirtschaftskammer für die Rheinprovinz wird von einem Züchter und Mäster im Regierungsbezirke Aachen mitgeteilt, daß er Schweine in den letzten fünf Wochen nur mit Eosingerste und ganz wenig gekochten Kartoffeln gemästet hat. Die kürzlich erfolgte Schlachtung hat eine vollkommen normale Beschaffenheit des Fleisches und Speckes ergeben; von einer Färbung konnte nicht das geringste bemerkt werden; im Gegenteil ist das Fleisch auffallend weiß und der Speck auffallend hell und schön gewesen.

Die Versorgung der Städte mit Milch beschäftigte jüngst den Bayerischen Landwirtschaftsrat. Was dort ausgeführt wurde, dürfte, so meint der „Westdeutsche Landwirt", auch außerhalb Bayerns vielorts zutreffen und sollte von allen Seiten, die es angeht, wohl gewürdigt werden. Man war darin einig, daß die Kosten der Gwinnung von Milch bei einem Milchpreis von 12 bis 14 Pfg. das Liter (frei München) nicht gedeckt werden. Aus diesem Grunde hätten sich viele Landwirte veranlaßt gesehen, die Lieferung von Milch nach München einzustellen. Weitere Gründe, welche die Landwirte von der Milchlieferung abhalten, seien die ortspolizeilichen Vorschriften über den Verkehr mit Milch, die besonders in der ersten Zeit sehr gehandelt worden seien, ferner der ungleiche Bedarf an Milch, namentlich in den Sommermonaten, und das rücksichtslose Vorgehen der Milchhändler gegen die Lieferer, wenn der Milchbedarf gering ist. Auch die geldliche Gefahr schreckte viele Landwirte ab, Milch zu liefern, da schon mancher Bauer durch uneinbringliche Forderungen für gelieferte Milch empfindliche Verluste erlitten habe. Man war darüber einig, daß Wandel zum Besseren nur durch Errichtung von genossenschaftlichen Sammelstellen auf dem Lande geschaffen werden könne.

Der Milchkrieg ist sowohl in Mainz, als auch in Darmstadt fast beendet. Es gewinnt den Eindruck, daß die Produzenten ihr Ziel, die Erhöhung des Milchpreises, kaum erreichen werden. Von vielen Produzenten wurde die Lieferung zu den alten Preisen wieder aufgenommen. Der Bedarf an Milch kann vom Handel zum großen Teile gedeckt werden.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 13. zum 20. März die Tendenz keine einheitliche, jedoch etwas besser als in den Vorwochen, da in Dortmund, Essen, Elberfeld, Cöln, Frankfurt a. M., Dresden, Zwickau und teilweise auch in Breslau und Hamburg höhere Preise erzielt werden konnten. In Berlin, Chemnitz und Leipzig blieb die Notiz unverändert. An den übrigen Märkten konnten allerdings die vorwöchentlichen Preise nicht behauptet werden.

Ungleichmäßig war die Preisgestaltung auf den Schweinemärkten des Auslandes. In Wien, Paris und Chicago wurde höher, in Dänemark unverändert, in Rotterdam und Manchester niedriger gehandelt.

Anerkennung. Dem Leiter der Molkereigenossenschaft Gronau, Herrn H. Schlup, wurde in der letzten Generalversammlung der Genossenschaft in Anerkennung seiner Verdienste um die Genossenschaft der Titel „Direktor" verliehen.

Butterboykott in Berlin. Berliner Zeitungen schreiben: Gegen die Verteuerung der Butter beabsichtigen die Gewerkschaften Front zu machen. In den Werkstätten sowie in den Gewerkschaftsversammlungen bildet auch die Verteuerung der Lebensmittel das Tagesgespräch, und besonders der Aufschlag auf Butter. Es wird deshalb der Plan erwogen, die Gewerkschaften zu veranlassen, in Deutschland einen Boykott für Butter auszusprechen, wie er bereits für Alkohol besteht und vor einiger Zeit auch in Amerika von den dortigen Hausfrauen für Fleisch beschlossen worden war. Man hofft, dadurch ein Sinken der Butterpreise zu erzwingen.

Einem raffiniert angelegten Schwindel ist ein Milchhändler in Hassee zum Opfer gefallen. Der letztere war kürzlich von der Strafkammer in Kiel wegen Vergehens gegen das Kinderschutzgesetz und versuchter Bestechung zu 130 Mk. Geldbuße verurteilt worden, und dieser Betrag sowie 31 Mk. Gerichtskosten sollten jetzt von ihm erhoben werden. Da stellte sich nun heraus, daß bereits vor mehreren Wochen ein angeblicher Vollziehungsbeamter dort gewesen und 160 Mk. eingezogen hatte. Er hatte einen Pfändungs- und Überweisungsbeschluß, unterzeichnet mit dem Namen mehrerer Richter und fingierten Namen von Gerichtsschreibereibeamten, vorgezeigt und erklärt, wenn er das Geld nicht gleich bekomme, müsse er pfänden. Darauf hatte die allein anwesende Frau des Milchhändlers das Geld bezahlt. Die Zustellung trug den Stempel der Staatsschuldentilgungskasse in Berlin. Auffallend ist es auch, daß der Schwindler fast genau die fällige Summe berechnet hat. Es muß also jemand gewesen sein, der mit derartigen Sachen Bescheid weiß.

Schädigung eines Milchhändlers durch einen Hausbesitzer. Ein Milchhändler, welcher sich selbständig machte und noch keine Kundschaft besaß, eröffnete in einem Hause, in dem er einen Laden gemietet hatte, ein Geschäft. Vorsichtigerweise hatte er dem Mietsvertrage einen Paragraphen beigefügt, nach welchem es dem Vermieter nicht gestattet war, in seinem Hause an den Inhaber eines „gleichen Geschäftes" einen Laden zu vermieten. Bald darauf aber mietete in dem nämlichen Gebäude ein Verein zur Verteilung von Lebensbedürfnissen einen Laden, der sich unter anderem auch mit dem Verkauf von Milch an seine Vereinsangehörigen befaßte. Der Milchhändler weigerte sich infolgedessen, dem Hausbesitzer den vereinbarten Mietszins zu entrichten, indem er behauptete, jener habe gegen die entsprechende Bestimmung des Mietvertrages verstoßen. Der Hausbesitzer strengte nun gegen den Milchhändler eine Klage auf Zahlung des Mietszinses an, indem er erklärte, es sei ihm nur verboten gewesen, dem Inhaber eines „gleichen Geschäftes" einen Laden in seinem Hause zu vermieten; jener Verein betreibe aber gar nicht ein „gleiches" Geschäft wie der Milchhändler, sondern befasse sich mit dem Vertrieb aller möglichen Nahrungsmittel. Der Verkauf von Milch bilde nur einen geringen Bruchteil seines Umsatzes, denn er verkaufe täglich nur ca. 50 Liter Milch, ein Quantum, das doch wirklich gar nicht Betracht komme.

Indessen hat das Oberlandesgericht Hamburg dahin erkannt, daß der klagende Hausbesitzer gegen den Mietsvertrag verstoßen habe und der Milchhändler daher berechtigt sei, sich nicht an den Mietsvertrag gebunden zu halten. Unter „gleiches Geschäft" war doch im vorliegenden Falle nichts anderes zu verstehen als ein Geschäft, das sich ebenfalls mit dem Verkauf von Milch befaßte. Ein solches wollte der beklagte Milchhändler nicht in seiner unmittelbaren Nähe haben, was doch auch verständlich ist. Ob in diesem Geschäft ausschließlich Milch verkauft wurde oder ob der Milchverkauf nur einen Teil des Geschäftsbetriebes bildete, kam für ihn weniger in Betracht; entscheidend war, ob ein erheblicher Milchumsatz in Frage stand. Was als solcher anzusehen ist, muß auf Grund der besonderen Verhältnisse des Falles entschieden werden. Ein Umsatz von täglich 50 Litern mag im Verhältnis zu einem größeren oder mittleren Geschäft ein geringfügiger sein; für einen Anfänger, wie es der Beklagte war, war ein Betrieb mit solchem Umsatz immerhin eine fühlbare Erschwerung des Absatzes. Der Beklagte mußte auch damit rechnen, daß der Umsatz des erwähnten Vereins, der sein Geschäft in jener Gegend erst begonnen hatte und dessen Mitgliedschaft sehr leicht zu erwerben war, allmählich steigen würde, zumal es auch mit der Milchwirtschaft gar nicht genau genommen wurde, vielmehr häufig auch ein Verkauf an Nichtmitglieder stattfand. Wenn der beklagte Hausbesitzer einwendet, er habe, als er mit dem Verein den Mietvertrag abschloß, selber nicht gewußt, daß sich der Verein mit dem Verkauf von Milch befasse, so hat das gar nichts zu besagen; er hätte sich eben darum kümmern müssen, ob der Verein durch seinen Betrieb die Rechte seines anderen Mieters beeinträchtigen würde. Dem beklagten Milchhändler kann es somit nicht verdacht werden, daß er sich weigerte, Miete zu zahlen, bevor der Vermieter den vertragsmäßigen Zustand hergestellt hatte. (167

Sprechsaal.

Zum Postkolliversand von Butter seitens der Molkereien. Der Verband Berliner Butterkaufleute fühlt sich veranlaßt, in einem Rundschreiben an die Landwirtschaftskammern, Molkereirevisionsverbände usw. Stellung zu nehmen gegen den Postkolliversand von Butter seitens der Molkereien (vgl. Molkerei-Zeitung Nr. 15 Seite 255). Da das Rundschreiben bisher aus Molkereikreisen ohne Erwiderung geblieben ist, möchte ich auf den Inhalt desselben etwas näher eingehen.

Daß der betr. Verein sich zu einem solchen Protest entschlossen hat, läßt darauf schließen, daß der Postkolliversand von Butter nach Berlin wohl nicht unbedeutend sein kann. Bei der den Berlinern von jeher nachgerühmten Findigkeit aber kann man wohl annehmen, daß, entgegen der in dem Rundschreiben geäußerten Ansicht, eine Notwendigkeit für den Postkolliversand doch wohl vorhanden sein muß; der intelligente Großstädter würde das Gute nicht in der Ferne suchen, wenn er es nahe haben kann.

Wer ein übel beseitigen will, muß auf den Ursprung desselben zurückgehen; hätten die Herren Berliner das ebenfalls so gehalten, dann würden sie wohl zu folgendem Ergebnis gekommen sein. Der Berliner Detaillist kauft fast ausnahmslos seine Butter von Grossisten, der Grossist bezieht dieselbe erst von den Molkereien. Nun vergessen die Herren Butterkaufleute zu erwähnen, daß die Butter oft längere Zeit beim Grossisten gelagert hat, ehe der Detaillist sie von dort erhält, von „frischer Butter in den Geschäften" kann daher wohl nicht so unbedingt die Rede sein.

Butter ist einmal ein empfindlicher Artikel, der kein langes Lagern verträgt; von Tag zu Tag nimmt die Frischheit ab, das ist einmal nicht wegzuleugnen. Der Konsument will aber seinen Bedarf an Nahrungsmittel gerne so frisch wie möglich haben und ist sehr wohl befähigt, den Unterschied von frischer und Lagerware herauszufinden. Das kaufkräftige Publikum wird sich daher nicht damit zufrieden geben, eine unzulängliche Ware einfach in den einschlägigen Geschäften am Ort zu kaufen, sondern geht dahin, wo es dieselbe so erhält, wie es sie zu haben wünscht, in diesem Falle also zu den Molkereien.

Es ist unbegreiflich, daß der Detaillist an Findigkeit hinter dem Konsumenten zurückgeblieben ist und nicht schon lange herausgefunden hat, daß sein Vorteil es unbedingt erfordert, sich in direkte Verbindung mit den Molkereien zu setzen und seinen Bedarf so frisch wie möglich bei diesen zu decken.

Wie erfolgreich ein solches Verfahren sein würde, haben mir meine Erlebnisse mit Berliner Sommerfrischlern bewiesen. Eine Anzahl derselben erwählt das hiesige Dorf alljährlich als Sommeraufenthalt und ich habe stets das Vergnügen, dieselben zu meinen dankbarsten Kunden zu zählen. „So frische Butter zu erhalten, ist für uns ein seltenes Vergnügen, in Berlin können wir das nicht haben", wurde mir wiederholt von denselben gesagt. Es liegt mir vollständig fern, für meine Butter hier Propaganda machen zu wollen, ich stelle nur Tatsachen fest, Tatsachen aber beweisen.

Was nun die Molkereien veranlaßt, den viel Arbeit und Umständlichkeiten voraussetzenden Postversand einzuführen, so kommt in erster Reihe für Berlin die Abneigung in Betracht, die Butter an den Grossisten zu liefern. Ein Vergnügen ist der Postversand für den betr. Molkereileiter sicher nicht, sondern eine oft bis zur Erschöpfung führende Arbeitsleistung, aber er ist lohnend. Daß das bessere Berliner Publikum nicht über bestimmte Butterpreise hinauszugehen liebt, ist ein Irrtum; es zahlt gerne den höheren Preis, den die Molkereien bei Postsendungen notieren. Dieser höhere Preis spricht aber bei den Molkereien ganz bedeutend mit, denn er übersteigt die gleichzeitigen höchsten Notierungen des Buttermarktes ganz erheblich. Bei einer Produktion von 6—800 Pfd. täglich fällt das sehr in die Wagschale. Andererseits aber würde manche Molkerei den Postversand gern fallen lassen, wenn sie ihre Ware an den Detaillisten selbst absetzen könnte und dieser sich bequemen würde, denselben Preis den Molkereien zu zahlen oder etwas mehr, als er jetzt bei dem Grossisten anzulegen gezwungen ist. Der Detaillist könnte sich durch höhere Verkaufspreise schadlos halten, die bei wirklich frischer Ware von besseren Konsumenten dann gerne gezahlt würden, auch eine Zunahme des Absatzes würde den höheren Einkaufspreis mehr wie aufwiegen.

Vollständig unzutreffend ist die Stellung, die den Molkereien in dem Rundschreiben zu den Margarinefabriken angewiesen wird. Einen „Kampf gegen die Ersatzmittel von Butter, vorwiegend Margarine", führen die Molkereien nicht, können sie mit Berechtigung auch gar nicht führen, denn was wollten sie dem ärmeren Arbeiter als Ersatz bieten, wenn sie ihm die Margarine nehmen könnten und wollten! Den in unserem Vaterlande konsumierten Bedarf an Speisefetten können die einheimischen und auch die eingeführten ausländischen Mengen Süßrahmbutter nicht decken; der weniger gut situierte Staatsbürger kann aber die hohen Butterpreise nicht zahlen, zumal wenn er über eine zahlreiche Familie verfügt. Wer will es ihm da verdenken, wenn er, der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe, zum Ersatzmittel greift, in diesem Falle also zur Margarine! Übrigens ist der Fortschritt in der Verbesserung der Qualität der Margarine heute so bedeutend, daß ein absprechendes Urteil über dieselbe ungerecht sein würde. Darum kann also von einem Kampf gegen die Margarine bei uns keine Rede sein, wir bekämpfen nur die Verfälschung der Butter durch Margarine und unlautere Machenschaften, die mit derselben getrieben werden.

Eine weitere unzutreffende Äußerung in dem Rundschreiben ist die betreffs der Kontrolle der Molkerei bei Postversand durch die Molkereivorstände. Die Herren Berliner sollten doch nur einmal den seitens der Revisionsverbände vorgenommenen Prüfungen der Bücher beiwohnen können, sie würden dann anders urteilen. Die Buchführung in den Molkereien, besonders bei den größeren, die wohl allein den Postversand bevorzugen, ist eine so detaillierte und übersichtliche, daß sie auch den Molkereivorständen keine Schwierigkeiten verursacht. Soll die beregte Äußerung aber auf Unredlichkeiten und Betrügereien Bezug nehmen wollen, dann möchte ich darauf doch erwidern, daß derartiges gottlob in unserem Gewerbe bisher nur sehr wenig vorgekommen ist; jedenfalls berichten die Zeitungen unendlich viel mehr Fälle über Betrügereien kaufmännischer Angestellter als über solche, die sich Beamte der Molkereien schuldig gemacht haben. A. S. in Gr. W. (190.

Wie erwirbt und erhält man sich dauernd gute Butterkundschaft? Die hier gestellte Frage ist wohl eine der wichtigsten und bedeutungsvollsten für jede Molkerei, denn der schlanke Absatz der frischen Produkte zu den höchsten Tagespreisen ist die erste Vorbedingung für die Rentabilität und Lebensfähigkeit derselben. Somit wird an jeden Molkereibetriebsleiter die Forderung gestellt, nicht nur im praktischen Betriebe überall Bescheid zu wissen, sondern auch in hervorragender Weise kaufmännisch begabt zu sein. Die Erwerbung einer treuen, sicheren Kundschaft soll die ersten Proben geschäftsmännischen Talentes erbringen.

Es genügt zu Anfang nicht, Prospekte an die Kaufmannschaft irgend einer naheliegenden großen Stadt zu versenden oder in den Tageszeitungen der Umgegend zu inserieren — wenngleich man dies nicht unterlassen sollte —, sondern man wird, um tatsächlich greifbare Erfolge zu erringen, die kurze Spanne Zeit bis zur Eröffnung des Betriebes zu intensiver persönlicher Werbetätigkeit benützen müssen. Für eine Molkerei mittleren Umfanges ist es wohl vorläufig genug, zuerst die nächstgelegene größere Stadt

— je größer desto besser — aufs Korn zu nehmen, um sie systematisch mit aller Gründlichkeit zu bearbeiten. Die Adressen der in erster Linie in Betracht kommenden Firmen ersieht man am besten und bequemsten aus dem Adreßbuche, aus dem man einen passenden Auszug anfertigt, um kein Geschäft von einiger Bedeutung zu übersehen. Man wird nun zunächst ausspekulieren müssen, zu welcher Stunde die Geschäftsinhaber am ehesten willig mit sich sprechen lassen. Größere Geschäfte geben ja ohnehin durch Anschlag die Tage und Stunden bekannt, an denen Offerten entgegengenommen werden. In den meisten Fällen wird man wohl am Vormittage mehr ausrichten als nachmittags, denn mancher Kaufmann ist zu dieser Zeit kaum mehr in der Schreibstube anzutreffen; doch richtet sich dies ja ganz nach den gegebenen Verhältnissen. Viel erreicht man durch ein gewandtes, sicheres, bestimmtes Auftreten. Die Verhandlungen sollen sich durch eine gediegene, den Kern der Sache in möglichster Kürze treffende Sprechweise — denn Zeit ist Geld —, aber auch durch nicht mißzuverstehende Klarheit und Deutlichkeit auszeichnen; so kommt man am schnellsten zum Ziel. Beide Teile müssen gleich beim Beginn der Geschäftsverbindung wissen, woran sie sind und was sie miteinander abgemacht haben. Daher müssen alle irgendwie in Betracht kommenden Punkte in ruhiger Weise durchgegangen werden. Um dies zu können, muß man die von der Molkerei vorgeschriebenen Lieferungs= und Zahlungsbedingungen stets bei sich führen, damit der zu werbende Kunde im günstigsten Augenblick Kenntnis davon nehmen kann. Über etwaige Punkte, die dieser abgeändert zu haben wünscht, wird man dann wohl eine beide Teile befriedigende Einigkeit erzielen. Einige Hauptfragen, über die man sich unter keinen Umständen hinwegsetzen darf, wenn nicht sofort wieder eine Geschäftsstockung eintreten soll, sind wohl die folgenden: Wer zahlt die Frachtgebühr? Wer das Verpackungsmaterial? Wird dieses eventuell zum berechneten Preise zurückgenommen? Wer trägt das Porto bei Geldsendungen? Bis wann sind diese spätestens einzusenden, wenn keine Mahnungen erfolgen sollen? Bis wann sind Butterbeanstandungen zulässig? Wann hat die Molkerei das Recht, die Butterlieferungen einzustellen? Stets muß man aber wissen, wie weit man mit den Forderungen gehen kann, um das Geschäft nicht in die Brüche gehen zu lassen.

Auf diese Weise wird es einem einigermaßen geschäftsgewandten Molkereibeamten gelingen, in kurzer Zeit einen festen Stamm treuer Butterabnehmer zu erringen. Dies ist aber nicht genug, sondern man muß sich diese Kundschaft auch lange Zeit zu erhalten wissen, was nur durch die aufmerksamste Bedienung mit einer stets sich gleich bleibenden Qualität geschehen kann. Nun wird es aber auch in dem geordnetsten Betriebe zuweilen passieren, daß durch irgend ein unglückliches Versehen oder durch die Anlieferung eines nicht mehr ganz tadellosen Rohproduktes einmal die Qualität der Butter etwas abfällt und somit der Kundschaft einen nicht ganz unberechtigten Anlaß zu Klagen gibt. Wie verhält man sich nun in diesem Falle der Kundschaft gegenüber? Sich reinwaschen zu wollen, wäre das allerverkehrteste; denn der Kaufmann würde dies doch kaum glauben und man würde nur Mißtrauen säen. Im Gegenteil wäre eine aufrichtige klare Anführung des wirklichen Tatbestandes mit der Bitte um gütige Entschuldigung der beste Weg zum Frieden. Dem Kaufmann wird es auch in den meisten Fällen gelingen, die Butter ohne Schaden zu verkaufen.

Mitunter sind es auch ernste Fehler, auf die die Kundschaft uns aufmerksam macht. Da sollen wir im Interesse deren Erhaltung und schließlich auch in unserm eigenen Interesse kein Mittel unversucht lassen, um der Butterfehlerquelle auf den Grund zu gehen und sie so bald wie möglich zu verstopfen. Denn e i n m a l kann man wohl ohne Schaden eine Butter geringerer Qualität zum Versand bringen und e i n m a l drückt wohl auch die Kundschaft ein Auge zu, aber wollte man dies tage=, ja wochenlang fortsetzen, dann würde man sich nur zu schnell die Gunst der sauer erworbenen Butterabnehmer verscherzen. Und man könnte es ihnen gar nicht verübeln, denn auch deren Kundschaft verlangt für gutes Geld beste Ware. Somit muß man schon im Interesse der Butterabnehmer strengste Betriebskontrolle herrschen lassen, so daß auch der kleinste Fabrikationsfehler zum mindesten entdeckt und, wenn irgend möglich, wieder gut gemacht wird. Das sichert wie nichts anderes den Bestand einmal erworbener Kunden.

Je höher nun die Milchmenge anschwillt, welche man täglich zu verarbeiten hat, desto größer werden auch die Bemühungen sein, in gleicher Weise den Kundenkreis zu erweitern. Dies geschieht in sicherster Weise durch die Mitarbeit der Stammkundschaft, indem diese, wo es immer nur angeht, in den Kreisen ihrer Geschäftsfreunde, soweit diese noch nicht Kunden der Molkerei sind, die Butter empfiehlt. Welchen unschätzbaren Wert derartige Dienste haben können, weiß wohl jeder ältere Fachmann aus eigenster Erfahrung. Können doch dadurch der Molkerei mehr Kunden zugeführt werden, als sie zu bedienen imstande ist. Eine ganz besonders günstige Wirkung haben Empfehlungen bei der Privatkundschaft, welche die Butter in Postpaketen bezieht. Man weiß wohl allgemein, wie schwierig es gerade ist, von dieser Art einen guten zahlungskräftigen Kundenkreis zu erhalten, und man ist zur Vergrößerung desselben hauptsächlich auf dessen Fürsprache angewiesen. Inserate in Familien= und Frauenzeitschriften, wie z. B. Daheim, Gartenlaube, Für's Haus usw. sind ziemlich teuer und finden auch nur dann die nötige Beachtung, wenn man dauernd in bestimmten Zeitabschnitten die Anzeige einrücken läßt. Man muß schon froh sein, wenn man auf diese ziemlich umständliche Weise zwei bis drei neue Kunden fischt. Nun aber können diese dazu beitragen, daß sich mit der Zeit ihre Zahl ständig vermehrt.

Viele Molkereien halten den Postbutterversand für unrentabel, weil er mit hohen Unkosten und bedeutend vermehrter Arbeitslast verknüpft ist. Dem ist entgegen zu halten, daß die Privatkundschaft höhere Preise zahlt, welche die Unkosten zum mindesten völlig decken, und daß sie im allgemeinen treuer und anhänglicher ist, auch ein regelmäßigeres Butterquantum bezieht als die meiste Geschäftskundschaft. Daher wäre es völlig verkehrt, nicht auch mit der Privatkundschaft zu arbeiten.

Manche Schwierigkeit bereitet vielen Molkereien die ständig wiederkehrende Butterknappheit im Herbst. Man will unter keinen Umständen Kunden verlieren, sieht sich aber gänzlich außerstande, alle regelrecht zu bedienen, selbst wenn man zu dem nicht immer vorteilhaften Ausweg greift, die frisch fabrizierte Butter ohne genügende Verarbeitung noch am selben Tage zum Versand zu bringen. Da gibt es zwei Mittel zur Befriedigung der Kundschaft, einmal die Butterkonservierung in der Zeit der Milchschwemme, und dann den Zukauf gleichwertiger Butter aus größeren Molkereien oder von Buttergroßhändlern. Mit der Butterkonservierung ist es nun ein eigen Ding, denn sie erfordert viel Geschick, jahrelange Beobachtungen und Erfahrungen und nicht zuletzt tadellose Aufbewahrungsräume. Riskant ist die Sache immer. Man darf nur das beste Produkt

konservieren und muß alle Vorsichtsmaßregeln ergreifen, wenn man wirklich den Erfolg erzielen will, daß sich die Butter tatsächlich monatelang in frischer Beschaffenheit erhält. Kann man im Herbst genügend Butter von der besten Beschaffenheit zukaufen, so ist dies immer noch der einfachere Weg, um die Kundschaft zu befriedigen, wenngleich hierbei bedeutend weniger verdient wird.

Wenn es nur irgend sich machen läßt, soll man den persönlichen Verkehr mit der Kundschaft pflegen, denn es ist dies das beste Bindemittel andauernden Geschäftsverkehrs. Etwaige Differenzen werden so am schnellsten beseitigt und Meinungsverschiedenheiten ausgeglichen.

Ist ein Kunde mit irgend einer Bestellung, die man bestimmt erwartete, im Rückstande, dann versäume man ja nicht, möglichst bald anzufragen, warum diese noch nicht gemacht worden ist. Es muß dies jedoch in durchaus höflicher, taktvoller Weise geschehen, ohne den geringsten Druck auf den früheren Abnehmer auszuüben. In den meisten Fällen wird man wenigstens einer Antwort gewürdigt werden, auf Grund welcher man das Geschäft von neuem wieder anbahnen kann. Hat man feste Verträge mit der Kundschaft in Händen, dann ist ja für die Dauer derselben kaum zu befürchten, daß ein Kunde kontraktbrüchig wird. Nur müssen beide Teile sich genau an die Bestimmungen des Kontraktes halten. So muß man kein Mittel unversucht lassen, die einmal erworbene Kundschaft auch in möglichster Vollzähligkeit jahrelang an sich zu fesseln, denn es arbeitet sich mit alten, treuen Kunden jedenfalls besser, als wenn man fortgesetzt neue Kunden auftreiben muß, über deren Zahlungsfähigkeit man sich erst wieder informieren muß. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Sprüche in Molkereien. Bei einer meiner letzten Reisen gelegentlich einer Revision in einem mittleren Molkereibetriebe in Mittelschlesien fand ich daselbst über denEingangstüren einiger Räume auf geschmackvoll verzierter Pappe verschiedene Sprüche, die sehr wohl zur Nachahmung empfohlen werden könnten und die ich deshalb den geehrten Lesern nicht vorenthalten will.

Die Sprüche waren angebracht und lauten wie folgt:

Kontor: Alle für einen und einer für Alle, wenn viele sich stützen, kommt keiner zu Falle.

Laboratorium: Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft, ist wert, daß er sie selber sauft.

Annahmeraum: Selbst wenig Milch und wenig Mist, gibt die Kuh, die wenig frißt.

Zentrifugenraum: Ordnungssinn und Reinlichkeit, sei dein Vorbild allezeit.

Butterstube: Sauberkeit und gutes Futter, erhöht die Qualität der Butter.

Rahmstube: Am längsten währt die Ehrlichkeit, Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

Mit der Wiedergabe dieser schönen Sprüche möchte ich bei evtl. Nachahmungen den Wunsch äußern, diese nicht nur dem Scheine nach zur Zierde zu halten, sondern auch darauf zu dringen, daß der Inhalt tatsächlich beherzigt wird. Sch. in B. (180

Mannlochverpackung mit Zement.

I.

Mit großem Interesse habe ich den Artikel mit obiger Überschrift in der Nummer 22 dieses Blattes gelesen. Der Gedanke, das Mannloch des Dampfkessels mit Zement zu dichten, ist nämlich nicht neu. Bereits vor 20 Jahren konnte ich derartigen Versuchen beiwohnen. In dem betr. Betriebe, in welchem ich damals angestellt war, traf die zuvor bestellte Mannlochverpackung nicht rechtzeitig ein; infolgedessen wurde versucht, den Mannlochdeckel mit Zement zu verschließen. Trotzdem hierbei in der denkbar genauesten Weise verfahren wurde, strömte nachher beim Anheizen des Kessels der Dampf massenhaft aus, so daß wir froh waren, am anderen Tage die inzwischen eingetroffene Gummipackung einlegen zu können. Später noch von mir vorgenommene Versuche hatten denselben Erfolg.

Dagegen möchte ich hierbei auf eine andere Verpackungsart hinweisen. Man stellt sich hierzu aus roter Mennige und in Zentimeter lange Enden zerschnittenen Hanf unter Zusatz von Firnis eine Paste her, welche dann auf die Dichtungsfläche 5—8 Millimeter stark aufgetragen wird. Um dem Ganzen etwas mehr Festigkeit zu geben, legt man gewöhnliche Bindfaden in 2—3 Millimeter weiten Abständen 4—5 mal auf der Dichtungsfläche herum, und zwar auf den wie oben beschriebenen präparierten Rand. Beim Anheizen des Dampfkessels langsam angezogen, wird hierdurch ein sehr gutes Abdichten erzielt. Statt Bindfaden kann man auch Astbestschnur nehmen, deren Fäden man gleichmäßig nebeneinander in die Paste eindrückt.

Bemerkt soll jedoch werden, daß auch die letztbeschriebene Verpackung, weil etwas umständlich herzustellen, nur in Notfällen in Frage kommt, wie nach meiner Ansicht die Zementverpackung auch nur einen Notbehelf darstellen kann. Die beste und haltbarste Mannlochpackung, welche dabei auch schnell und sicher angewendet werden kann, ist und bleibt meines Erachtens nur das bekannte Mannlochband, da man hierbei keinen Eventualitäten ausgesetzt ist. H. H. in T. (183

II.

Die Idee, Zement als Mannlochverpackung zu verwenden, ist schon ziemlich alt. Ich habe mal in einem größeren Kesselhausbetriebe damit Versuche angestellt, und zwar auf folgende Weise: Um das Wegquetschen des Zements beim Anziehen der Schrauben zu verhindern, ließ ich mir aus dünnem Leinen röhrenartige Umhüllungen herstellen, füllte dieselben mit Zement, fügte die beiden Enden der Größe des Mannlochdeckels entsprechend aneinander und erhielt auf diese Weise einen richtigen Verpackungsring. Nun hatte man bloß noch nötig, diesen Ring einen Augenblick ins Wasser zu halten und dann sofort wie jede andere Verpackung zu benutzen. Zu beachten ist, daß der Zement gleichmäßig in der Umhüllung verteilt ist. Solche Verpackung ist aber nur da zu empfehlen, wo der Kessel Tag und Nacht unter Druck bleibt; andernfalls wird diese Verpackung sehr leicht undicht. Das Nachziehen der Schrauben ist auch absolut zu vermeiden, weil man dadurch die Undichtigkeit nur noch erhöhen würde.

Ich habe mich für die Dauer nicht dafür erwärmen können und mir baldigst eine zwar nicht so billige, aber haltbarere, aus einem Gemisch von Aspest und Gummi hergestellte und mit einem Grafitüberzug versehene Verpackung verschafft. Letzteres verhindert das Kleben der Packung und es wird dadurch die Lebensdauer derselben bedeutend erhöht. Geruch habe ich bei dieser Packung nicht bemerkt. J. G. in E. (184

Beeinflussung der Milch durch Behandlung derselben in Reinigungszentrifugen und auf dem Kühler. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 22.)

I.

Gleich dem Fragesteller hatte ich vor einigen Jahren als Leiter einer größeren Molkerei mit ausschließlichem, direkten Milchverkauf an die Konsumenten des öfteren die gleichen Klagen, die sich andauernd periodisch wiederholten, bis wir eine gründliche Änderung unserer Betriebsweise vornahmen. Die Reinigung der Milch, die bis dahin in einer Alfa-Zentrifuge geschah, die durch Aufsetzen eines Zwischenringes so eingerichtet war, daß Sahne und Magermilch aus einem Austrittsrohr (also bereits wieder innig vermischt) die Zentrifuge verließen, verwarfen wir gänzlich. Dies geschah in erster Linie deshalb, weil es andauernd von Seiten unserer Kundschaft hieß, unsere Milch, die zu erhöhten Preisen verkauft wurde, sei fettärmer als die gewöhnliche Magermilch von irgend einem Händler. Als Beweis führten die Hausfrauen stetig an, daß unsere Milch auch nach längerem Stehen sehr schlecht oder fast gar nicht aufrahme.

Diese Tatsache führt auch Prof. Kirchner in seinem vorzüglichen Lehrbuche S. 129 an und bemerkt dazu ausdrücklich, daß die Sahneschicht sich nach erfolgter Aufstellung nicht scharf von der Magermilch abhebt, der Käufer also garzuleicht annimmt, eine fettärmere Milch vor sich zu haben. Ein Zurückbleiben von Fettkügelchen in der Zentrifuge ist außer ganz geringfügigen Spuren, die den Gesamtfettgehalt der Milch nicht beeinflussen, nicht zu konstatieren, wohl aber wird aller Wahrscheinlichkeit nach durch die Zertrümmerung der Fettkügelchen die Beschaffenheit der Milch derart verändert, daß ein Aufrahmen der Milch schwerer als sonst vor sich geht.

Wir änderten s. Zt. unseren Betrieb dahin ab, daß wir einmal die Reinigung der Milch statt durch Zentrifuge durch Wattefilter bewirkten und zum anderen, daß wir jegliches Pumpen der Milch vermieden und unser Milchbassin so hoch anordneten, daß wir direkt den Kühler beschicken konnten. Diese Änderung brachte einmal eine Beseitigung der Hauptklage und führte außerdem eine bedeutend größere Haltbarkeit der Milch herbei, denn alles Schleudern, Pumpen, wie auch die unvermeidlichen Rohrleitungen inficiren die Milch bezw. verteilen die Säurekeime mehr oder weniger in der gesamten Milchmenge und führen somit ein schnelleres Verderben herbei. Die erwähnte Änderung wird man nicht in jedem Betriebe anwenden können, aber die von Ihnen geschilderte Betriebsweise, Zentrifugieren, zweimaliges Pumpen, und verhältnismäßig lange Rohrleitungen, halte ich für wenig glücklich und verbesserungsbedürftig. In neuen Betrieben die spez. für den Milchverkauf zugeschnitten sind, vermeidet man tunlichst alles Pumpen usw. und behilft sich vielfach mit Aufzügen und in letzter Zeit wohl auch mit hydraulischen Hebevorrichtungen. Vor allen Dingen empfehle ich Ihnen aber Beseitigung der Zentrifugenreinigung, und dies um somehr, als bei entsprechender Anwendung von Wattefiltern zum mindesten dieselbe, wenn nicht eine bessere, Reinlichkeit der Milch gewährleistet wird.

Th. L. in D. (178

II.

Die von Ihnen beobachtete scheinbare Verminderung des Fettgehaltes der gereinigten Milch ist leicht erklärlich. Die Ursache liegt in der gänzlich unrationellen Anlage Ihrer Maschineneinrichtung. Schon durch die Behandlung der Milch in der Heineschen Reinigungszentrifuge erfährt dieselbe eine teilweise Homogenisierung, die um so weiter geht, je höher Sie die Milch vorher angewärmt haben. Diese Homogenisierung wird nur noch erheblich gesteigert dadurch, daß die warme Milch durch eine Flügelpumpe 6 Meter hoch zum Tiefkühler gefördert werden muß; endlich wirkt in derselben Richtung, wenn auch in geringem Maße, die zweite Flügelpumpe, welche die gekühlte Milch nochmals um weitere zwei Meter höher nach dem Bassin zu fördern hat.

Durch die eingetretene teilweise Zertrümmerung der Fettkügelchen ist die Aufrahmfähigkeit der Milch in entsprechendem Maße verringert, und da die Hausfrau den Fettgehalt der Milch nur nach der größeren oder geringeren Rahmabscheidung zu beurteilen in der Lage ist, so muß ihr natürlich eine solche, teilweise homogenisierte, Milch, wenn auch unverdienterweise, fettärmer erscheinen als rohe Milch. Der von Ihnen angegebene Fettgehalt von 2,8—3,2 Proz. ist zwar verhältnismäßig gering, aber für Durchschnitts-Marktmilch genügend, und es setzt eine solche Milch, wenn bei ihrer Reinigung homogenisierte Einflüsse vermieden werden, sehr reichlich Rahm ab.

Die zweite Klage, daß die Milch beim Kochen leicht anbrennt, hängt mit den vorstehend angeführten Mängeln des Behandlungsverfahrens kaum zusammen; im Gegenteil müßte, wenigstens der Theorie noch, durch die teilweise Homogenisierung diese Neigung vermindert werden. Dieser Fehler liegt in der Milch selbst und beruht höchstwahrscheinlich, näheres ist darüber noch nicht bekannt, auf der Veränderung der chemischen Struktur der Eiweißverbindungen. Diese Veränderung kann verursacht sein entweder durch den Milchsäurepilz oder durch die Tätigkeit eines anderen Spaltpilzes (durch schleimbildende Bacterien) oder aber durch Verunreinigung mit Milch kranker oder neumelkender Tiere (Colostrummilch).

Was nun die Möglichkeiten der Abhilfe betrifft, so wäre im ersten Falle der sicherste Weg der, statt mit der Heineschen Zentrifuge die Milch durch Watte- oder Sandfilter zu reinigen — ein sehr empfehlenswertes und leistungsfähiges Wattefilter ist das Fiedlersche mit senkrecht stehender Filterscheibe — und die ganze Anlage in der Weise zu verändern, daß die durch einen Aufzug in die Höhe gebrachte Rohmilch nach der Reinigung unter Vermeidung jeder Pumpe mit möglichst geringem Gefälle auf den Tiefkühler und von da in die isolierten Milchbassins von selbst herabfließt. Es wäre damit zugleich eine nicht unwesentliche Ersparnis an Kraft und Dampf erzielt. Sollte dies aber nicht durchführbar sein, so läßt sich eine wesentliche Besserung schon dadurch erreichen, daß die Tourenzahl von Vorwärmer und Reinigungszentrifuge so weit als irgend möglich herabgesetzt wird und statt der Flügelpumpen Ventilpumpen mit Gummikugel-Ventilen zur Verwendung kommen, wie solche beim Pumpseparator angewendet werden, und bei denen eine mechanische Verletzung der Fettkügelchen in weit geringerem Maße zu befürchten ist.

Der zweite Fehler ist dadurch zu bekämpfen, daß schon beim Melken die erforderliche Reinlichkeit beobachtet wird, daß die Milch gründlich durchgeseiht, sogleich möglichst tief abgekühlt und bis zur Reinigung kühl erhalten wird und daß letztere sobald als möglich nach der Gewinnung erfolgt.

Dr. S. in K. (182

III.

Vor einigen Jahren war ich in einem größeren städtischen Betriebe tätig. Die hier angelieferte Milch wurde zum Teil in eignen Läden, zum Teil mit der Bahn verschickt. Das Reinigen sowie Kühlen der Milch wurde folgendermaßen gehandhabt. Die zum Verkauf ausgesuchte, in ein besonderes Bassin entleerte Milch wurde mittelst Zentrifuge gereinigt und durch

eine Ventilpumpe nach den etwa 3 Meter höher gelegenen Kühlern gedrückt. Nach dem Verlassen des Kühlers hatte die Milch eine Temperatur von ca. 4—5 Gr. C. Ein Teil Milch kam noch am selben Tage zum Verkauf, der größte Teil wurde jedoch in Kannen gefüllt und im Kühlraum bis zum nächsten Tage aufbewahrt. Des öfteren wurde nun auch von der Kundschaft über Anbrennen der Milch geklagt. Diesem Übel abzuhelfen gab man sich die größte Mühe; so wurde es denn auch unter anderen mit der Temperatur versucht, statt 4—5 Gr. C. wurde nur noch auf 8 Gr. C. gekühlt. Die Folge war, daß die Klagen in kurzer Zeit aufhörten und der Sache dadurch geholfen war.

Daß das Reinigen der Milch auf den Fettgehalt derselben von Einfluß sein sollte, halte ich für ausgeschlossen. In besagtem Betriebe wurde die Verkaufsmilch täglich nach dem Reinigen stets auf Fettgehalt geprüft, jedoch habe ich nie eine Verminderung desselben wahrgenommen. Ich möchte hierbei noch erwähnen, daß es unbedingt erforderlich ist, die Milch vor, wie auch nach dem Reinigen in den Bassins des öfteren gründlich umzurühren, um so einem Aufrahmen vorzubeugen. O. D. in M. (185

Waschbarer Anstrich in Molkereien. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 21.)

Mancher Fachmann hat wohl schon viele Versuche gemacht, einen haltbaren Anstrich für seinen Betrieb zu erlangen. Ölfarben halten meistenteils nicht lange, da die Wände feucht und mit Pilzen durchwuchert sind. Der Fragesteller bemerkt, daß ein Emailleanstrich wegen des hohen Preises nicht in Frage kommt. Da ich schon Erfahrungen genug auf dem Gebiete gemacht habe, würde ich doch einen Emaillefarbeanstrich empfehlen. Zwar ist derselbe etwas teurer, aber er hält desto länger und kann mit Sodawasser gereinigt werden, ohne Spuren zu hinterlassen. Ein Auftreten von Flecken ist ausgeschlossen, und sieht der Anstri chimmer sauber aus. Um ein Durchdringen des Schimmels zu verhindern, werden die betreffenden Stellen mit Mikrosol vorgestrichen. Sollte ein Anstrich für die ganzen Räume zu kostspielig werden, so empfiehlt es sich, die Wände etwa bis 1,50 Meter über dem Fußboden mit Emaille zu streichen und die übrigen Flächen mit Kalkanstrich zu versehen. Eine wirklich taugliche und haltbare Emaillefarbe (Vitralin) liefert die Firma Rosenzweig und Baumann, Cassel. A. G. in H. (177

Lagerung von Butter in einem Fleischkühlhause. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 21.)

Das Fleisch wird gewöhnlich nur einige Tage im Kühlhause aufbewahrt, daher wird die Temperatur durchschnittlich auf 1—2 Grad C. gehalten. Bei dieser Temperatur können Sie die Butter sehr gut ohne Nachteil längere Zeit aufbewahren. Ich war mehrere Jahre in einem Butterengros-Geschäft. Unsere sämtliche Butter wurde, soweit sie nicht direkt wieder zum Versand kam, im Fleischkühlhause untergebracht. Russische Butter haben wir oft ein halbes Jahr in diesen Räumen aufbewahrt. Sie hatte wenig von ihrer Qualität verloren. Natürlich muß die Ware von guter Beschaffenheit sein. Minderwertige Butter hält sich auch bei der niedrigsten Temperatur nicht. Die Butter war in Tonnen von 100 bis 120 Pfund mit Pergamentpapier und einer Salzschicht verpackt. Auf in dieser Art verpackte Butter hat der Fleischgeruch keinen Einfluß. In der heißen Zeit empfiehlt es sich, die Butter einen Tag vor dem Verbrauch in einen etwas weniger kühlen Raum zu schafffen, damit sie allmählich die Außentemperatur annimmt. Hierzu eignet sich am besten die Vorhalle der Kühlräume, wo gewöhnlich eine Temperatur von 7—8 Grad C. herrscht. Allerdings läßt sich der Fleischgeruch auch bei guter Ventilation nicht ganz vertreiben, aber wie gesagt, ist die Butter gut verpackt, kann der Geruch nicht schaden. O. in S. (179

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milchflaschen aus Papier. Ich möchte gern wissen, welche Erfahrungen mit Milchflaschen aus Papier gemacht sind und ob dieselben zu empfehlen sind. Kollegen, die über eigene Erfahrungen berichten können, werden um Auskunft freundlichst gebeten. D. N. in D. (661

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

L. in Groningen. Der Germania-Separator wird geliefert von der Firma Johannsen & Sörensen in Flensburg. (652

W. W. Wegen Bezuges der gewünschten Fliesen wenden Sie sich an irgend ein in der Nähe liegendes Baumaterialien-Geschäft. Verschließbare Milchzapfhähne sind uns nicht bekannt. (654

Molkerei W. Pergamin können Sie beziehen von Schleipen & Eichhorn in Emmerich, Schleipen & Erkens in Jülich, Ewald Noack in Magdeburg, Carl Mann in Hildesheim. (657

C. B. Bei Ihrer gänzlich veralteten Butterbereitungsmethode werden Sie keine feine, haltbare Butter herstellen können. Wir empfehlen Ihnen, die Milch nicht direkt zu verbuttern, sondern sie in einer entsprechend großen Zentrifuge zu entrahmen und dann den Rahm zu verbuttern. Bei richtiger Arbeitsweise werden Sie dann ein gutes einwandsfreies Produkt erzielen. Die Milch muß vor dem Separieren auf 35 Grad angewärmt werden. (652

P. S. in M. Um eine Verwechselung zu vermeiden, empfehlen wir das Zeichnen der Schweine mit dem Buchstaben-Stichstempel. Die Markierung ist nach dem Schlachten auf der Schwarte dauernd sichtbar. Bezugsquelle: H. Hauptner, Berlin, Luisenstraße 53. Br. (650

P. F. in S. In Frage stehender Quark ist überaus weich und gänzlich ohne Kern gearbeitet. Selbst durch Nachsalzen läßt sich die Molke nicht genügend entfernen. Wir würden Ihnen empfehlen, diesen Quark zurückzuweisen, da die Verarbeitung selbst bei einem Gewichtsabzug von 20 bis 25 Prozent nur verlustbringend für Sie ist. Br. (646

H. T. in G. Gewiß können Sie eine Lokomobile zum Antrieb der Molkereimaschinen benutzen. Ob eine solche Verwendung in Ihrem Falle zu empfehlen ist, hängt ganz von den Verhältnissen ab, unter welchen Sie arbeiten, über die Sie aber gar nichts Näheres mitteilen. (651

Fr. S. in D. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark enthält reichlich 70 Proz. Wasser, dabei war aber ein Teil der Molke bei Ankunft bereits durch die Kiste gelaufen. Dieser Quark kann als trockene Ware nicht bezeichnet werden. Ihre Reklamationen sind daher durchaus berechtigt. In welcher Höhe ein Abzug gerechtfertigt ist, können wir in Anbetracht des Schwundes auf dem Transport nicht feststellen, erachten aber einen solchen von 15—20 Prozent für angemessen. Br. (642

J. W. in W. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist kaum einwandsfreie Ware. Der abweichende Geruch und leicht bittere Geschmack lassen einen Milchfehler oder unsachgemäße Herstellungsweise vermuten. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die abnormen Reifungserscheinungen durch Fehler des Materials verursacht werden. Metallsalze waren nicht nachweisbar. Br. (641

Sch. in D. Laut Beschluß des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer ist der zulässige Höchstgehalt an Wasser für einen normal trockenen Quark auf 68,5 Prozent festgesetzt. Gesetzliche Bestimmungen über den höchst zulässigen Wassergehalt von Quark gibt es nicht. (586

M. Sp. Die von der Firma Rosenzweig und Baumann gelieferten Emaillefarben sind zu empfehlen. Sie liefern einen harten, glatten Anstrich, welcher sich auch waschen läßt. Vor dem Aufstreichen muß die Kalktünche gründlich entfernt werden. (648

C. in K. Die Verwendung von Wasser beim Buttern ist erlaubt und können Sie wegen des Verkaufs der in dieser Weise gewässerten Buttermilch nicht bestraft werden, vorausgesetzt, daß Sie nicht über das durch den Butterungsprozeß bedingte Maß hinaus Wasser zugesetzt haben. Die Zulässigkeit der Wasserverwendung beim Buttern ist durch Urteil des Landgerichts Hamburg (abgedruckt in Nr. 42 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1905) ausdrücklich festgesetzt. Ein direktes Zugießen von Wasser zur Buttermilch, nachdem die Butter bereits aus derselben entfernt ist, wäre allerdings strafbtr. (638

R. B. S. Die Ansprüche aus einem Schuldschein verjähren in 30 Jahren, fällige Zinsen darauf jedoch in 4 Jahren. Für die Forderung haftet nur der Ehemann. Es ist nicht erforderlich, daß das Geschäft auf den Namen der Frau geführt wird, wenn die Gütertrennnug vereinbart ist. Verklagen Sie die Ehefrau mit und sie macht keine Einwendungen, und das Urteil wird rechtskräftig, so können Sie die Forderung auch von dieser mit einziehen. Sobald sie jedoch Einwendungen macht, werden Sie mit der Klage gegen sie abgewiesen. Wir raten Ihnen daher ab, die Ehefrau mit zu verklagen. (639

H. L. Bis wann Sie die zum 1. Mai gekündigte Wohnung und Molkereiräume zu räumen haben, können wir ohne Kenntnis der Größe der Wohnung und der dort geltenden ortspolizeilichen Bestimmungen nicht sagen. Das können Sie bei der dortigen Ortsbehörde erfahren. Im günstigsten Falle ist bis zum 3. Mai mittags zu räumen. — Schweinestall und Schuppen können Sie abreißen, wenn Sie die behauptete Vereinbarung getroffen haben. Ihre Frage bezüglich der Pumpvorrichtung und des Brunnens ist unverständlich. — Selbstverständlich dürfen Sie im Nachbarorte ein Konkurrenzgeschäft betreiben; damit verstoßen Sie nicht gegen den Vertrag. (599

T. F. in G. Wenn Ihr stehender Flammrohrkessel, welcher 12 Jahre alt ist, außer der reparaturbedürftigen Stelle weiter keine Mängel zeigt und die Gewißheit besteht, daß die immerhin beträchtliche Reparatur den Kessel für weitere 12 Jahre betriebsfähig macht, so könnte man gegen dieselbe nichts einzuwenden haben. Jedenfalls aber würde es sich durchaus nicht empfehlen, nun einen neuen Flammrohrkessel von 6 Quadratmeter aufzustellen, dessen Heizfläche Ihrem Betrieb sicher nicht gewachsen wäre. Es ist ein Irrtum, wenn man glaubt, daß der Flammrohrkessel gerade die doppelte Menge Dampf pro Heizflächeneinheit zu erzeugen vermag als ein stehender Quersiederkessel. Die Dampferzeugung ist bei beiden Systemen annähernd die gleiche. Der Flammrohrkessel in kleinen Dimensionen besitzt übrigens den schwerwiegenden Nachteil, daß er nur mit großer Mühe vom Kesselstein gereinigt werden kann, da seine inneren geringen Abmessungen ein bequemes Arbeiten in demselben nicht zulassen. Wenn Sie dagegen aus anderen Gründen einen stehenden Kessel nicht wieder aufstellen wollen, so würden wir zu einem liegenden Kessel mit ausziehbarem Röhrensystem raten, weil damit die Röhren, nachdem sie aus dem Kessel entfernt sind, bequemer gereinigt werden können als der unzugängliche Flammrohrkessel. Ein solcher Röhrenkessel muß allerdings von einer erstklassigen Firma bezogen werden, wenn man sicher sein will, daß er dauernd dicht hält. Dann aber ist er dem kleinen Flammrohrkessel überlegen, namentlich auch deshalb, weil der Röhrenkessel nicht eingemauert zu werden braucht, sondern mit einer Isolierschicht versehen fertig von der Fabrik geliefert wird. Die Einmauerung der Flammrohrkessel hat bekanntlich ihre erheblichen Nachteile, weil sie in den meisten Fällen nicht den luftdichten Abschluß gewährleistet, welcher für einen dauernd geringen Kohlenverbrauch erforderlich ist. R. (561

Molkerei A. B. Wenn Sie die beabsichtigte Bohrung eines Abessinierbrunnens ausführen werden, so raten wir Ihnen, das Saugrohr größer, mindestens aber 2½ Zoll lichte Weite zu wählen. Wegen der verhältnismäßig weiten Entfernung des Brunnens von der Pumpe halten wir dieses für wünschenswert, damit keine Wasserschläge eintreten und ein Abreißen der Wassersäule nicht zu befürchten ist, was um so eher eintritt, je höher man mit der Sauggeschwindigkeit geht. Im übrigen ist eine Sauglänge von 50 Meter in horizontaler Richtung von keiner nachteiligen Wirkung auf die Arbeit der Pumpe, sofern nur dafür gesorgt wird, daß die Leitung durch gute Dichtungen dem Eindringen von Luft entgegentritt und der Rohrstrang in stets gleichem Winkel zur Pumpe ansteigt. Wenn das borige Wasser eisenhaltig ist, so halten wir einen gemauerten Kesselbrunnen von recht großem Durchmesser und Fassungsvermögen für geeigneter als einen Röhrenbrunnen, da in ersterem sich bereits ein Teil des Eisens absetzen kann, und zwar wird dieses umsomehr der Fall sein, je größer die Oberfläche des Wasserspiegels ist, welche mit der Luft in Berührung kommt. Im übrigen wäre es aber doch vielleicht richtig, einmal zu erwägen, ob nicht die Aufstellung einer Enteisenungsanlage eher zum Ziele führt oder billiger wird als die Bohrung eines neuen Brunnens mit verhältnismäßig langer Saugleitung. R. (581

Molkerei G. Für eine Molkereikühlanlage, welche zu gleicher Zeit Vollmilch, Rahm und auch einen Raum kühlen soll, ist die Verwendung von Sole am zweckmäßigsten. Die direkte Verdampfung würde in diesem Fall keine Vorteile, sondern nur Nachteile bringen. Die Art des Kältemediums spielt gar keine Rolle. Die Leistungen und Wirkungen bleiben sich annähernd gleich bei Verwendung von Kohlensäure, schwefeliger Säure oder Ammoniak. R. (626

Molkerei B. Welchen Preis Sie beim Verkauf des von Ihrer Molkereikühlmaschine hergestellten Eises fordern müssen, können wir Ihnen nicht sagen. Die Herstellungskosten des Eises richten sich nach der Größe der Anlage, der Art der Betriebsmaschine und den sonstigen Betriebsverhältnissen, sodaß der Preis für einen Zentner Eis ganz verschieden ausfallen kann, je nachdem die Verhältnisse günstig liegen oder nicht. Auch wissen wir nicht, ob Sie in dem Preise die Amortisation und Verzinsung der Kühlanlage berücksichtigen wollen, oder ob es Ihnen nur darauf ankommt, die für Kohlen und Schmiermaterial aufgewendeten Unkosten wieder ersetzt zu erhalten. Wenn letzteres der Fall ist, so werden Sie am besten selbst die Herstellungskosten des künstlichen Eises dadurch ermitteln können, daß Sie bei der Erzeugung einer gewissen Menge Eises genau Acht geben, wieviel Kohlen, Schmiermaterial usw. Sie verbraucht haben. Wenn Sie dann noch einen Sicherheitszuschlag nehmen, dann dürften Sie bei dem Verkauf einigermaßen zurecht kommen. Jedenfalls aber würde nach unserer Ansicht es nicht vorteilhaft für Sie sein, wenn Sie eine Menge von 10 Kilo unter 15—20 ₰ abgeben würden. R. (619

K. in K. In § 7 des Vertrages steht ja deutlich, daß Verkauf oder Verpachtung der Molkerei die Milchlieferanten nicht entbindet, was aber auch ohne diese Vertragsbestimmung selbstverständlich war. Die Einwendungen des beklagten Lieferanten, die Molkerei sei nicht neu erbaut, sondern in Pachträumen, es sei nicht richtig gemessen usw. sind gänzlich hinfällig. Der weitere Einwand, der Vertrag sei gefälscht, muß vor Gericht bewiesen werden, sonst ist er auch hinfällig. Im übrigen hat es gar keinen Zweck, daß wir uns jetzt zu dieser Sache äußern; Sie müssen den weiteren Gang des Prozesses abwarten. (655

L. in L. Muß ein Gehülfe auf Anordnung des Arztes ins Krankenhaus aufgenommen werden, so hat die Krankenkasse die daraus erwachsenen notwendigen Transportkosten zu ersetzen. Sobald Sie sich mit einem Antrag auf Ersatz der Kosten an den Kassenvorstand wenden, zweiflen wir nicht, daß Sie dort mehr Erfolg haben werden, als bei dem Vorstand Ihrer Molkereigenossenschaft, andernfalls müßten Sie Beschwerde beim Landrat erheben. (656

Sch. in W. Bei Bezug von weniger als 200 Ztr. Gerste wenden Sie sich am besten an Futtermittelhandlungen in Ihrer Nähe. Für größere Bezüge finden Sie Adressen in unseren Marktberichten, sowie im Inseratenteil. (650

S. in R. Besteht für dortigen Bezirk kein behördlich festgesetztes Milchregulativ — was wir von hier aus nicht genau feststellen können —, so halten wir die Verfügung des Amtsvorstehers, wonach Sie Milch im Umherfahren nur aus Zapfhahnkannen sollen verkaufen dürfen, für ungesetzlich. Sie müssen dann gegen diese Verfügung Berufung beim Landratsamte einlegen oder eine gerichtliche Entscheidung herbeizuführen suchen. (620

Sch. in T. Ein schriftlicher Vertrag liegt nicht vor. Ob bei den Besprechungen im Wirtshause ein mündlicher Vertrag abgeschlossen ist, erscheint uns nach Ihren Ausführungen mindestens zweifelhaft. Können Sie den von Ihnen behaupteten Abschluß durch Zeugen vor Gericht nachweisen, so muß eine Schadenersatzklage für Sie Erfolg haben. Jedoch dürfen Sie auf die Zeugen keine zu großen Hoffnungen setzen, denn dieselben fallen häufig im entscheidenden Augenblick zu Gunsten der Landwirte um, oder die in der Mehrzahl befindliche Gegenpartei streitet unter Eid alles ab. Deshalb erscheinen die Aussichten einer Klage äußerst schwach. (637

A. in B. Es ist Sache des bisherigen Besitzers, der Ihren Vertrag unterschrieben hat, seinen Nachfolger zur Fortsetzung der Milchlieferung zu veranlassen. Liefert der Nachfolger nicht weiter, so können Sie sich wegen Schadenersatz nur an den alten Besitzer halten, oder der Nachfolger müßte sonst den Vertrag durch Unterschrift anerkannt haben. — 2. Ob im zweiten Falle Vertragsbruch vorliegt, läßt sich ohne Kenntnis des Vertrages und der näheren Umstände von hier aus unmöglich feststellen. Es scheint aber so. Jedoch ist es immer eine schwierige Sache, im Prozeßwege die Milchlieferung zu erzwingen. (643

M. R. K. Bei den jetzt geforderten niedrigen Gerstenpreisen für den Herbst Abschlüsse zu machen, erscheint nicht riskant. Jedoch lassen sich bestimmte Vorhersagen darüber nicht machen. Das eine mal geht die Konjunktur wider Erwarten herauf, das andere mal herunter. Bei niedrigem Preisstande riskiert man naturgemäß bei einem Abschluß weniger als bei hohem. (644

E. in L. Der Butterlieferungsvertrag brauchte nicht gestempelt zu werden. Ebensowenig ist die Unterschrift „in Vertretung" zu beanstanden, da der Unterzeichner jedenfalls für den Abschluß dieses Geschäftes bevollmächtigt war. Der Vertrag ist vollkommen gültig. (607

F. W. H. Ein Lehrvertrag wird nur durch den Tod, nicht aber durch Krankheit des Lehrherrn aufgehoben. In der Regel liegt der Vorteil auf Seite des Lehrlings, wenn er vor Ablauf der vertraglichen Lehrzeit entlassen wird, deshalb wird sich auch in diesem Falle leicht eine gütliche Auseinandersetzung erreichen lassen. (618

S. in P. Der angefragte Verein ist lediglich das Privatunternehmen desjenigen, der sich als Direktor bezeichnet. Es kann daher keine Rede davon sein, daß gerade die Interessen der Mitglieder in besonderem Maße wahrgenommen würden. Im übrigen ist uns aber über die Geschäftsführung nachteiliges nicht bekannt, wir kennen sogar Abonnenten, die mit den dort erhaltenen Auskünften sehr zufrieden sind. (622

T. in M. Durch eine im beiderseitigen Einverständnis erfolgende Änderung des Preises oder des Bezahlungsmodus verliert der Milchlieferungsvertrag in allen übrigen Punkten seine Gültigkeit nicht. Daß die Änderung durch beiderseitige Namensunterschrift anerkannt wird, schützt vor späteren Meinungsverschiedenheiten, ist aber nicht unbedingt nötig. — Der angenommene Durchschnittsfettgehalt von 3,7 Proz. erscheint uns übrigens selbst für dortige Gegend viel zu hoch. (631

E. J. 4. Die Verwendung von Zuckerkalk als Rahmverdickungsmittel ist strafbar. Aus diesem Grunde schon dürfte die von Ihnen gewünschte Kenntnis der Herstellung des Zuckerkalkes für Sie wenig Wert haben. Außerdem ist aber auch uns die Herstellungsweise nicht bekannt; wir könnten Ihnen also, selbst wenn wir wollten, keine Auskunft darüber geben. (645

Molkerei Z. Ihre Butter ist im Geruch unrein; der Geschmack ist unrein, ölig und futtrig, die Verarbeitung ist gut; die Haltbarkeit ist gering, wie nach vorstehendem nicht anders zu erwarten war. Die Ursache der Fehler wird in der starken Wruckenfütterung und vor allem in der Ablieferung unsauberer Milch liegen. Da Sie den Rahm pasteurisieren, auch Reinkultur verwenden, können wir Ihnen zur Verbesserung der Qualität nichts anderes als Abstellung der die Fehler veranlassenden Ursachen raten. (591

B. in W. Als Gehülfe waren Sie verpflichtet, sich allen Arbeiten zu unterziehen, die überhaupt in einer Käserei vorkommen, also auch den Reinigungsarbeiten. Es gibt bei der Käserei keinen Unterschied zwischen Lehrlings- und Gehülfenarbeiten. In diesem Punkte scheinen Sie also schon im Unrecht zu sein. Das würde wahrscheinlich noch mehr hervortreten, sobald sich Ihr Arbeitgeber über die Streitigkeiten äußert. Deshalb sehen wir eine Klage gegen denselben als aussichtslos an. (635

J. Th. in Str. Die Butter ist unrein im Geschmack und infolge mangelhafter Bearbeitung fleckig und flammig. Voraussichtlich wird sie sich auch nicht so lange halten, wie man es von guter Ware erwarten muß. Da Ihre Rahmbehandlung anscheinend nichts zu wünschen übrig läßt, vermuten wir, daß die Ursache des unreinen Geschmackes in der Verarbeitung stark verschmutzter Milch zu suchen ist.

A. S. in H. Bei der Fabrikation von Schimmelkäse verwendet man die Zusätze von Salz, Natron und Kümmel in denselben Mengen wie für Harzkäse. Das Material soll anfangs nicht so hart gearbeitet sein, weil bei weichem, geschmeidigem Quark das Hervorrufen des gewünschten Schimmels leichter gelingt. Haben sich die Schimmelpilze in den Räumen festgesetzt, so kann man mit gleichem Erfolg auch härteres Material verarbeiten. Temperaturen über 16 Grad sind möglichst zu vermeiden, auch ist darauf zu achten, daß die Luft in den Räumen genügend Feuchtigkeit besitzt. Nötigenfalls muß diese durch Aufhängen nasser Säcke unter der Decke ergänzt werden. Beschleunigen können Sie die Schimmelbildung, wenn Sie sich Schimmelkäse verschaffen, die Kulturen abheben und auf die frischen Käse aufstäuben. Gestrichen wird der Käse nur dann, wenn der Schimmel zu stark auftritt. Br. (619

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin: letzten Sonnabend unverändert, letzten Mittwoch unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

19. März. Ia 139—140/42 Mk., IIa 138—140 Mk., IIIa 135—139 Mk., abfallende 134—138 Mk. Tendenz: fest.

23. März. Ia 140—142 Mk., IIa 138—140 Mk., IIIa 135—138 Mk., abfallende 134—138 Mk. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 280 Drittel zu 131,00 bis 138,00 ℳ, im Durchschnitt 135,19 ℳ, II. Klasse 36 Drittel zu 127,50 bis 130,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 22. März. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 141 Mk., 32 Faß 140 Mk., 58 Faß 139 Mk., 44 Faß 138 Mk., 35 Faß 137 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 138,54 Mk. Zugeführt 171 Faß.

Kopenhagen, 23. März. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 108 Kronen (ca. 121,50 Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 23. März. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 120 Mk., Süßrahmbutter 115 Mk. Tendenz: gute Nachfrage. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 130—133 Mk.

Kaufbeuren, 23. März. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 122 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 23. März. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren aus dem Inlande wie aus dem Auslande zeigen eine kleine Zunahme und finden dieselben für das Ostergeschäft eine gute Verwendung. Es steht zu erwarten, daß die Eingänge ausländischer Butter nach den Osterfeiertagen eine weitere Zunahme erfahren dürften und müssen unsere Preise dementsprechend zurückgehen. Es ist daher schon für kommenden Sonnabend eine kleine Preisreduktion zu erwarten.

Berlin, 23. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 138—142 Mk., IIa 134—137 Mk., IIIa 128—133 Mk., abfallende 118 bis 125 Mk.

Berlin, 23. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Zum bevorstehenden Feste zeigte sich ein besserer Bedarf, aber ein reges Festgeschäft, wie wir es sonst kennen, hatten wir diesmal nicht. Die außergewöhnlich hohen Preise wirken sehr nachteilig auf den Konsum ein, da die Konsumenten vielfach statt Butter, Ersatzmittel als Margarine und Kokosfette verwenden. Diese Ersatzmittel haben von den hohen Butterpreisen den größten Vorteil. Obwohl die Zufuhren in Hofbutter belangreich waren, konnten sich die Preise behaupten.

Berlin, 23. März. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief in dieser Woche lebhafter als man erwartete. Nach russischer Butter in feinster und abfallender Qualität war große Nachfrage und konnten die ziemlich bedeutenden Zufuhren darin schlank geräumt werden. Die Preise waren in dieser Woche etwas niedriger als in der vergangenen, es wurde bis zu 136 Mk. bezahlt. Die Notiz für inländische Butter war heute unverändert.

Hamburg, 22. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die flaue Stimmung, welche wir infolge der billigen dänischen Offerten vorige Woche durchzumachen hatten, ist bislang noch nicht gewichen. Das deutsche Inland wird andauernd durch jene Offerten beunruhigt und müssen die Preise deshalb in Deutschland weichen.

Hamburg, 18. März. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die letzwöchentliche Erhöhung der Notierung auf ℳ 154 hat das Buttergeschäft ruhiger gemacht; feinste frische Meierei-Butter ist nicht geräumt. Für feinste sibirische Meiereibutter war bei Ankunft des Dampfers am Dienstag ein guter Begehr und wurde im Engros bis zu ℳ 142 verzollt bezahlt, heute wird zu billigeren Preisen gehandelt. Berlin ließ seine Notierung am Mittwoch unverändert auf ℳ 142 bestehen, dagegen ermäßigte Kopenhagen solche um 3 Kr., notierte gestern Kr. 112 = ℳ 126 bei ruhiger Tendenz. Unsere Notierung wurde heute um ℳ 2 auf ℳ 152 ermäßigt.

Hildesheim, 24. März. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Während in den ersten beiden Tagen dieser erwartungsvollen Woche die Nachfrage zur Deckung des Fettbedarfes äußerst rege war und die vorwöchentlichen Preise sich noch fest behaupten ließen, übten doch bald die dringenden, täglich billigeren Offerten vom Auslande einen unheimlichen Einfluß aus. Jeder will die Zufuhren vor dem Feste noch zu annehmbaren Preisen räumen, so war denn ein Abbröckeln dieser nicht zu vermeiden.

Für prima Molkereibutter, Eingänge dieser letzten Tage zahlen wir 132—135 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 23. März. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 144 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 141—143 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 23. März, Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Wenn auch das Geschäft nicht allzu lebhaft, so machte sich doch, infolge des Festbedarfs in dieser Woche, wieder eine festere Stimmung geltend und Preise wurden noch gehalten, trotz billigerer ausländischer Angebote.

Preise für feinste Tafelbutter 140—142 Mk., II. Sorten 135—138 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Leipzig, 23. März. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl die Einlieferungen gut untergebracht werden können, drücken die billigeren ausländischen Offerten, auch hier auf den Preisstand. Es konnte daher, wie schon vorige Woche vermutet, eine Preisabschwächung trotz des Osterfestes nicht vermieden werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 142—144 Mk., für geringere Ware 135—140 Mk. pro Zentner.

London, 19. März. Die Aufwärtsbewegung der Preise hat wieder ein Ende erreicht, und beste dänische ist abermals zu 126—128 sh erhältlich. Dabei dauert aber die Knappheit an feiner festländischer Butter fort, denn in den letzten vierzehn Tagen betrug die Einfuhr 1700 t. weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Normandie Butter ist um 2—4 sh gestiegen. Beste ungesalzene notiert nun 132 sh und gesalzene 128—130 sh. Auf dem Markte zu Manchester weigern sich die Käufer, die jüngsten Erhöhungen zu bewilligen, und beste dänische erzielt mit Mühe 134—138 sh, während koloniale 130—132 sh notierte. In Liverpool hat die Nachfrage wesentlich nachgelassen. In Glasgow fanden die Importeure es schwer, die erhöhten Forderungen für festländische Butter durchzusetzen. Australische Ware ging schleppend und zu unregelmäßigen Preisen ab.

Käse.

Berlin, 23. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 70—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—96 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 23. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_3$ kg 0,80 Mk.

Kempten, 23. März. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ „ 49,— „ „ „

Bodegraven (Holland), 22. März. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 40 Partien Käse, welche nur langsam verkauft worden sind, weil meistens keine Ia Ware, sondern Übergangskäse. Wir bezahlten für wirklich schöne Ware 32—33 fl., 2. Sorte 30—31 fl., Edamer 34—35 fl. In einigen Wochen erwarten wir schon einige Partien neue Heukäse am Markte. Geheimrats- und Lunchkäse 35—37 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 19. März 12108 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 69 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 68—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 64—66 Mk., e) gering entwickelte 62—65 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Am 23. März 19413 Stück. a) — Mk., b) 68—00 Mk., c) 67—68 Mk., d) 66—67 Mk., e) 64—66 Mk., f) 62—63 Mk. Für 100 Pfd. Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 23. März. Auftrieb 1634 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb —— Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 46—65 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 38—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück —— Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück —— Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 23. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1000 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 68—70 Mk., Klasse IV 64—67 Mk., Klasse V 62—63 Mk., Klasse VI 62—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 23. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 932 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 64,00 bis 64,50 Mk., Sauen 58,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	23	19413	68 54	bis bis	64 51	Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	23	1000	65,50	bis	57	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	21	1517	67	bis	62	Schlachtgew.	rege
Hannover	23	1000	70	bis	64	„	mittel
Magdeburg	22	2943	69	bis	62	„	langsam
Leipzig	22	2805	69	bis	63	„	gut
Dresden	23	2174	73	bis	67	„	mittel
Chemnitz	23	498	73	bis	64	„	—
Dortmund	23	658	72	bis	66	„	—
Duisburg	21	491	72	bis	66	„	flott
Essen	21	3819	69	bis	64	„	lebhaft
Barmen	21	963	68	bis	66	„	—
Köln a. Rhein	21	3505	70	bis	68	„	mittel
Mainz	22	157	73	bis	71	„	mittel
Frankfurt a. M.	21	1919	72	bis	68	„	flott
Mannheim	23	615	70	bis	69	„	—
Stuttgart	22	720	72	bis	70	„	lebhaft
Augsburg	17	957	73	bis	68	„	—
Nürnberg	21	2064	72	bis	69	„	mittel
Breslau	23	1926	69	bis	60	„	mittel
Königsberg, Pr.	19	420	56	bis	44	Lebendgewicht	—
Danzig	22	1308	53	bis	49	„	ruhig
Posen	23	388	54	bis	45	„	lebhaft
Mülhausen i. E.	23	565	58	bis	56	„	—
München	23	2810	59	bis	52	„	—

Eier.

Hamburg, 21. März. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 98 Mk. netto.

Futtermittel.

Magdeburg, 23. März. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg März 114,— Mk., März-September 1910 114 Mk.
Mais März 124,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 9 Mark niedriger.

Hamburg, 24. März. Notierungen vereinigter Buterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **137—143 Mk.**, IIa **130 bis 134 Mk.** Tendenz flau.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg März 130,— Mk., März-September 130,50 Mk. und Oktober-Dezember 1910 131,— Mk.
Mais März 154,— Mk., April-Oktober 156,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa März 143 Mk., März-Juni 1910 145 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen März-April 8,50 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 101 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 104 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 23. März. Mais amerik. mixed 150—154 Mk., runder 154—157 Mk., Gerste russ. 130—134 Mk.

Hamburg, 23. März. Mais, americ. mixed cif März-April 113,00 Mk. La Plata cif April-Mai 118,00 Mk. Gerste, russ., cif März 110,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	4432	14 Br.		3974	1 Br.
EM	4452	23 „		3529	2 „
AZ	4558	14 „	MSR	4543	7 „
AS	4319	4 „		4385	1 „
WR	4555	1 „	M	4409	5 „
	4610	8 „		4412	2 „
	4622	3 „	L	4474	2 „
AJ	4470	1 „		4499	32 „
	4546	2 „		4775	22 „
VR	4175	3 „	KK	4653	13 „
	4540	7 „	MP	4658	1 „
ES	4269	1 „	XP	4764	2 „
	4397	1 „	Ch	4695	2 „
P	4553	1 „		4633	2 „
	4569	15 „		4668	20 „
	4451	1 „		4700	3 „
SC	4481	4 „		4744	4 „
Frl.	4524	2 „		4701	22 „
AB	4468	4 „	Z	4681	1 „
B	4469	2 „		4795	2 „
DG	4393	13 „	NN	4793	1 „
N	4392	5 „		4844	1 „
	4390	2 „	AW	4770	2 „
LS	4441	13 „		4823	4 „
	4389	4 „		4833	1 „
	4479	5 „		4800	1 „
	4454	9 „		4648	13 „
S	4406	1 „	J	4647	4 „
GG	4405	1 „		4645	8 „
Reell	4426	2 „		4643	2 „
G	4508	9 „	PJ	4637	3 „
N	4501	3 „		4630	8 „
AZ	4557	8 „	Qu	4629	1 „
MW	4510	4 „	XP	4797	13 „
HB	4541	3 „	FA	4815	2 „
O	4520	12 „		4801	3 „
	4542	10 „		4747	9 „
	4188	8 „		4667	4 „
	4162	9 „		4717	8 „
B	4176	4 „		4740	4 „
	4171	2 „	D	4676	5 „
	4320	4 „	MD	8471	2 „
	3937	6 „	BM	4813	7 „
	3716	6 „		4651	4 „
	4490	1 „	A	4636	1 „
FL	4408	7 „		4712	9 „
	4410	14 „		5994	5 „
KL	4545	14 „		4747	2 „
KS	4481	1 „		4489	1 „
	4388	4 „			

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4876 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Energischer Molkerei-Verwalter

zur Leitung eines größeren Betriebes gesucht. Gut bezahlte Lebensstellung. Es wird nur auf eine erste Kraft reflektiert. Ausführliche Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Gehaltsansprüche erbeten unter **E. L. 650 „Invalidendank", Leipzig.** (4967

Tüchtige Reisende

zum Abschluß von **Molkerei- und Kühlanlagen** sofort gesucht. Nur erste Kräfte, die bereits erfolgreich auf diesem Gebiete tätig waren, wollen Zeugnisse, Lebenslauf, Referenzen, Gehaltsansprüche senden unter **5040** an diese Zeitung.

Zuverlässiger Gehülfe

zum 1. April für Kessel und Maschinen gesucht. Bevorzugt werden solche, die bereits mit Kühlmaschine gearbeitet haben und auch kleinere Reparaturen ausführen können. Off. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderung erbeten. **Zentral-Molkerei E. G. Reichenbach**, Schlesien.

Zum 1. April oder später suche einen **tüchtigen Gehülfen** z. Butterausformen, welcher auch andere vorkommende Arbeiten willig übernimmt. Gehalt 30 Mk. monatl. u. freie Station. Off. an **Fr. Darmer,** Butterhandlung, **Weißensee-Berlin** Charlottenburgerstr. 104. (5034

Für unser Haupt-Kontor suchen wir tüchtigen
Molkerei-Gehülfen
mit guter Handschrift und Fertigkeit im Rechnen. Stellung dauernd. Bewerbungen m Zeugn.-Abschriften und Gehaltsforderung erbitten unt. der Adresse **„Molkerei in Fulda"** **Molk.-Gen. Fulda-Lauterbach.** (4957

Jüngerer, williger Gehülfe
der Lust hat, nebenbei sich Kenntnisse in der Harzkäsefabrikation anzueignen, für meine Käsefabrik u. Butterhdlg. gesucht. Motorbetrieb. **Gustav Grünberg, Riesa a. E.**

Suche zum 1. April einen tüchtigen jüngeren
Gehülfen
H. Frehse, Sittensen, Kr. Zeven, Hannover. (4944

Jüngerer, pünktlicher und zuverl.
Molkereigehülfe
der Maschinenkenntnisse hat u. gute Zeugnisse besitzt, für sofort oder 1. April gesucht. Off. mit Gehaltsansprüchen an **Heilbronner Milchkuranstalt, Heilbronn** Württb., Herbstraße 26. (4991

Suche für Meierei, Schrotmühle und Schweinemast einen älteren, brauchbaren (5173
☞ **Gehülfen.** ☜
Zeugnisse und Gehaltsforderungen umgehend erwünscht. **Molkerei Rosengarten,** Ostpreußen.

Suche sofort tüchtigen, jüngeren, evangelischen (5112
☞ **Gehülfen** ☜
welcher mit allen Molkereiarbeiten vertraut ist für Vollbetrieb. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschr. erbittet **M. Schmieder,** Dampfmolkerei **Witterda** in Thüringen.

Gut empfohlener junger Mann als
zweiter Gehülfe
gesucht, der sich später auch als erster Gehülfe eignet. **Breyer, Smogulec** (Posen). (5076

Suche zum 15. März oder 1. April einen sauberen (5086
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ. **C. Ramm, Haverlah** bei Ringelheim.

Mit Antritt zum 1. April
1 Gehülfe für Butterei und 1 Gehülfe für Zentrifugen und Speisequarkbereitung
die sich auch jeder anderen Betriebsarbeit unterziehen, gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ bei fr. Station. Schriftliche Offerten an die **Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H., Plauen** i. Vogtl. (5058

Gesucht zum 1. April junger williger, solider (5093
zweiter Gehülfe
in gute dauernde Stellung. Off. an **Adolf Wagener,** Zentral-Dampfmolkerei **Meine.**

Suche zum 1. April einen jungen
Gehülfen
welcher seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 25 ℳ monatlich bei freier Station. **Molkerei-Genossenschaft Treptow** a. Rega. **Gleumann.**

Zum 15. April wird ein fleißiger, tüchtiger, unverh. (5088
☞ **Gehülfe** ☜
für alle Molkereiarbeiten gesucht, der in der Butterei erfahren, mit maschinellem Betriebe sicher vertraut ist und dem daran liegt, eine dauernde Stellung zu erwerben. Anfangsgehalt 35 ℳ und freie Kassen. Zeugnisabschriften und Bewerbungen sind zu richten an **Zentral-Molkerei Gr. Vahlberg,** Kreis Wolfenbüttel, Herzogt. Braunschweig.

Suche zum 1. April oder einige Tage später einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
der nebenbei täglich einige Stunden einen Milchverkaufswagen fahren muß. Gehalt einschließlich Verkaufsprovision etwa 40 ℳ monatlich bei freier Station und Kassenbeiträgen. Offerten und Zeugnisabschriften erbeten an **Hugo Schuster, Vechta** i. Oldenburg. (5143

Suche einen jungen (5144
Gehülfen
zum 10. oder 15. April. **H. Schulz,** Genossenschafts-Molkerei **Baek** bei Reetz (Prignitz).

Gesucht ein junger, tüchtiger
☞ **Gehülfe** ☜
zum sofortigen Antritt, evtl. zum 1. April. Gehalt 30 ℳ u. freie Kassen. **J. Plähn,** Dampfmolkerei **Carolinensiehl.** (5146

Junger, solider Gehülfe kann am 1. April zur weiteren Ausbildung für Betrieb und Kontor eintreten. Off. erb. **W. Strelow, Arnshagen,** Kreis Stolp. (5122

Harzkäserei sucht tüchtigen, durchaus erfahrenen
☞ **Gehülfen** ☜
der mit Benzinmotor umzugehen versteht. Offert. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen unter **5049** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort od. 1. April jungen
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 25—30 ℳ p. M. u. freie Stat. Angen. Stellung u. gute Behandlung zugesi. **Molk. Thimmendorf** (Reuß). (5126

Junger, angehender Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut, kann zum 1. oder 5. April eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. **Bendull,** Molkereibesitzer, **Wonno** b. Schwarzenau, Westpr. (5131

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen (5133
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 28 ℳ. Ferner zum 15. April eine jüngere, saubere
☞ **Meierin** ☜
bei 20—25 ℳ Gehalt und Kassen frei. Offert. mit Zeugnisabschriften erb. **K. Kiekbach, Solbad Sülze** i. Mecklenburg.

Suche z. 1. April od. etwas spät.
jungen Gehülfen.
Gehalt 20—25 Mk. Offert. erbittet **W. Dettmann,** Verwalter Gen.-Molkerei **Jerstedt** b. Goslar am Harz. (5096

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, nicht zu jungen
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 35 ℳ. Stellung dauernd. **G. Bäthge, Georgsheil.** (5136

Suche zum 1. April einen (5137
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 30 ℳ und Kassen frei. **A. Haase,** Dampfmolkerei **Achelstädt, E. G.** in Thür., Station Kranichfeld.

Suche zum 1. April tüchtigen und sauberen (5102
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 30 ℳ u. Kassen frei. Gefl. Offerten mit Altersangabe erbittet **Schlüter,** Verwalter, **Deetz,** Kreis Zerbst.

Suche zum 1. April einen (5106
☞ **Gehülfen** ☜
für Kessel und Maschinen und einen für Butterei und Betrieb. Gehalt 30 ℳ. **Molkerei-Genossenschaft Hebron-Damnitz,** Pomm.

Suche zum 1. April einen tüchtigen
kräftigen Gehülfen.
Derselbe muß selbständig Harzkäse machen können und auch sonst jede Molkereiarbeit verrichten. Stellung gut und dauernd. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Station. **Rich. Kurpjun,** Molkereibesitzer, **Siersleben.** (Magdeb.) (5158

Suche zu sofort oder 1. April jungen, willigen **Gehülfen** für Betrieb und Kontor. Gehalt 25—30 ℳ. Off. erb. **Heine, Molk. Dambeck** b. Balow, Bahnstation Karstädt. (5154

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Per sofort oder später suchen wir einen tüchtigen zuverlässigen

Molkereigehülfen

ledig oder verheiratet zur Führung einer Milchübernahme und Versandstelle. Fleißiger Mann, welcher mit Kühlanlage (dir. Verdampfung), Benzinmotor arbeiten kann, erhält einen dauernden Posten. Kenntnis einer slavischen Sprache erwünscht, aber nicht Bedingung. Die Gegend ist deutsch. Offerten an die Milchverwertungs-Akt.-Ges. vormals A. Siegenthaler in Szered in Ungarn. (4203

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Zum 5. April evtl. einige Tage später findet junger, propperer
☞ **Gehülfe** ☜
gute dauernde Stellung. Gehalt 25 ℳ pro Monat und freie Station. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften baldigst erbeten an **Dampfmolkerei Cletzen, Kr. Delitzsch.** (5197

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen und zuverlässigen (5198
☞ **Gehülfen** ☜
der auch Milch vom Nachbarort holen muß. Gehalt monatl. 35 ℳ bei freier Station und Kassen. **Dampfmolkerei Mokrehna, Bz. Halle.**

Zum 1. April wird ein solider, sauberer, tüchtiger und williger
☞ **Gehülfe** ☜
für Separatoren, Butterei u. Milchversand sowie auch für andere Molkereiarbeiten gesucht. Gehalt 60 ℳ monatlich bei freier Wohnung und etwas Molkereiprodukten. Bei befriedigender Führung und Leistung gleich Zulage. Offerten nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an die **Fürstl. Molkerei Kuchelna in Oberschlesien.** (4639

Suche zu sofort oder spätestens 25. März einen jungen, kräftigen und fleißigen (4849
☞ **Gehülfen** ☜
welcher mit der Dampfmaschine und Alfa vertraut ist, sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit **willig** unterzieht. Am liebsten von einer Privatmolkerei. Gehalt bei freier Station und Kassen ℳ 30 bis 35. **A. Ebnöther,** Dampfmolkerei **Pudlischki** b. Kröben i. Pos.

Suchen zum 1. April oder früher einen jungen (4696
☞ **Gehülfen** ☜
welcher mindestens 4 Jahre im Molkereifache tätig ist, hauptsächlich für Käserei und Quarkfabrikation. Anfangsgehalt 35 ℳ pro Monat, freie Station und Kassen. Zeugnisabschriften mit Altersangabe erbittet **Zentralmolkerei Löbau i. Sachsen, e. G. m. b. H.**

Suche zum 1. April einen jungen
strebsamen Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen. Offerten erbittet (4691 **F. W. Cornelius,** Zentralmolkerei **Huddestorf** bei Minden i. W.

Zum 1. April suchen **wir** einen tüchtigen, soliden (4894
Gehülfen.
Gehalt 35 Mark. Offerten erbittet Gen.-Molkerei **Kadlewe-Herrnstadt** in Schlesien.

Suche zu sofort oder 1. April
einen zweiten Gehülfen.
Gehalt 25 Mk. und Kassen frei.
A. Haase, Dampfmolk. **Achelstädt e. G.** i. Thür., Stat. Kranichfeld.

Zuverlässiger, fleißiger (4916
Gehülfe
zum 1. April oder später gesucht. Dampfmolk. **Fürstenberg** i. Westfl.

Molkerei-Gehülfe.
Da mein erster Gehülfe Verwalterstelle übernimmt, suche ich zum 1. April einen **jungen, tüchtigen Gehülfen.** Anfangsgehalt 35 Mark ohne Abzüge. Offert. erb. (4922 **J. Marsen,** Dampfmolk. **Middels-Westerloog** b. Ogenbargen, Ostfriesl.

Suche zum 1. April event. einige Tage früher sauberen (4911
jungen Gehülfen
für beschränkten Betrieb u. Kontor. Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen.
Briesen b. Schivelbein, Pom.
P. Schulz, Verwalter.

Harzkäserei
sucht durchaus tüchtigen, zuverlässigen, erfahrenen, jüngeren
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe unter **A. I. 4470** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch [illegible] ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche e[illegible] ftag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-[illegible] bote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes [illegible] sonal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets [illegible] wünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnent[illegible] kosten-frei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Bea[illegible] wortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken be[illegible] efügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 25. Hildesheim, den 30. März 1910. 24. Jahrgang.

Mit vorliegender Nummer läuft für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Ill. Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen**, das Abonnement ab. Wer die Erneuerung bisher versäumte, wolle dieselbe deshalb bei seinem Postamte

sogleich erwirken.

Unsere verehrlichen Streifbandbezieher, welche zu dem billigeren Postbezuge nicht übergehen wollen, werden gebeten, den fälligen Abonnementsbetrag pro II. Quartal **mit 2,50 Mk.** sogleich einzusenden. Alle am

11. April noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 13. April erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben werden.

Inhalt.

Zentralisation der Butterfabrikation.

Aufmerksamen Lesern der Wochenberichte über den Verlauf der verschiedenen Buttermärkte wird die fast stetig wiederkehrende Klage über große Anlieferung minderwertiger Buttermarken unangenehm auffallen. Herrscht Knappheit am Markte, dann verschwindet diese Bemängelung, um bei eintretender Schwemme wunderbarerweise wieder erneut und in zunehmender Stärke zu erscheinen. Dann werden die Molkereien ermahnt, mehr Sorgfalt auf Herstellung guter Qualitäten zu legen, dann wird nach herzenslust klassifiziert, erste, zweite und dritte Qualitäten erscheinen; bei Empfang der Abrechnung aber gibt es lange Gesichter und mancher nicht zu fromme Wunsch für den Grossisten wird hörbar. Welche Beträge gehen den Molkereien so verloren! Würde der jährliche Minderertrag der zweiten und dritten Sorten gegenüber den ersten aufgerechnet, das Fazit würde Millionen Mark betragen.

Wie berechtigt aber teilweise die Klagen des Grossisten sind, kann jeder beurteilen, der gezwungen ist, selbst Butter zuzukaufen, und dringende Abhülfe ist hier geboten. Viel und erfolgreich ist schon gearbeitet worden hier Besserung zu schaffen; die Genossenschaftsverbände vor allem haben in dieser Hinsicht Hervorragendes geleistet. Ganz beseitigt ist der Übelstand aber nicht und sie werden ihn auf dem bisher eingeschlagenen Wege auch niemals bewältigen. Wo so vielerlei Produktionen von so vielen Produktionsstellen herkommen, da werden immer Unterschiede in der Qualität zu bemerken sein, und zwar große Unterschiede, besonders auf den großen Märkten, wo die zusammengeströmte Menge der vielen Marken ja gleichsam zur Kritik herausfordert. Diese ungeheure Zersplitterung in so viele Produktionsstellen, das ist meiner Ansicht nach der springende Punkt, der besonders ins Auge zu fassen ist, hier muß der Hebel angesetzt werden, um eine Gleichmäßigkeit der Ware, eine Verfeinerung derselben und damit eine Verminderung der geringeren Marken herbeizuführen. Es ist undenkbar, daß zehn verschiedene Molkereien ein einheitliches Produkt herstellen, selbst in Gegenden mit gleichen landwirtschaftlichen Interessen. Abgesehen von der Güte der Milch — in jeder Molkerei, auch in der, die beste Ware liefert, gibt es gute und schlechte Milch — ist doch die Behandlung der Sahne bis zum Butterungsprozeß niemals eine gleichmäßige, folglich kann auch das Produkt niemals ein gleiches, einheitliches sein. Milchfehler, Fütterungsfehler, lassen sich bei den heutigen wissenschaftlichen und technischen Hilfsmitteln beseitigen, so daß wir sehr wohl in der Lage sind, einen fast einwandsfreien Rahm herzustellen. Daß derselbe nach dem Schleudern oft schon etwas in Säuerung begriffen ist, ist nicht das wesentlichste. Eine wirklich gleichmäßige Beschaffenheit der Sahne nach dem Schleudern kann man doch wohl in keiner Molkerei voraussetzen, dafür ist schon die Milch der einzelnen Lieferanten bei der Anlieferung zu verschieden, die aufgerahmte Sahne der ältesten Gemelke je nach der mehr oder minder guten Behandlung der Milch schon mehr oder weniger angesäuert. Ein gehöriges Durchmischen gibt ja nachher eine gleichmäßige Masse; wäre das nicht der Fall, dann müßte die Butter aus demselben Butterfaß entsprechend dem verschiedenartigen Rahm ja auch verschieden sein, und das ist doch nicht so.

Wesentlich andere Resultate ergibt aber die Behandlung des Rahms während der Zeit nach dem Schleudern bis zum Verbuttern. Eine vorhergegangene gleichmäßige Pasteurisierung vorausgesetzt, bedingt ein mehr oder weniger schnelles und gründliches Abkühlen des Rahms, ein früheres oder späteres Anwärmen im Winter und Zusatz der Säure, die Verschiedenartigkeit dieser selbst, die höhere oder geringere Temperatur während und nach dem Reifen, ein mehr oder weniger oft und gründliches Durchmischen und dadurch bedingtes gleichmäßigeres Reifen, der Reifungsgrad selbst usw. ein ebenso verschiedenes Resultat an Qualität wie an Quantität der Butter. Ein nur maschinenmäßiges Arbeiten mit Thermometer und Säuremesser genügt ja nicht zur Erzielung eines feinsten Produkts, da müssen schon Zunge und Auge, große Fachkenntnis und Erfahrung mitwirken; der Geschmack ist aber verschieden, Ansichten, Fachkenntnisse und Erfahrungen noch verschiedener. Daß unter solchen Gesichtspunkten von zehn Molkereien wohl kaum zwei jemals an einem Tage ein genau gleiches Butterungsgut verarbeiten werden, ist wohl einleuchtend.

Wie ganz anders würde das Resultat aber sein, wenn der Rahm dieser zehn Molkereien in *einem* Betriebe zur Reife gebracht und verbuttert würde! Anstatt der *zehn verschiedenen* Marken würde *eine einheitliche* Marke hergestellt. Da liegt die Frage nahe: Läßt sich das denn nicht ermöglichen? Nun, Amerika hat diese Frage bereits beantwortet; in dortigen Großbetrieben wird Butter hergestellt aus Sahne, die auf weite Entfernungen her zusammengebracht wird, die an zahlreichen, weit von einander entfernt liegenden Orten gewonnen und an einer Zentralstelle gemeinschaftlich verarbeitet wird. Welche Hindernisse sollten dem denn auch entgegenstehen! Doch nur die Möglichkeit, daß während des Transports die Sahne zu ungünstigen Einflüssen und Veränderungen ausgesetzt ist. Bei unseren heutigen Pasteurisierapparaten und Kältemaschinen sind wir aber in der Lage, den Rahm für eine längere Zeit in einem Stadium fast der Unveränderlichkeit zu erhalten, der einen 4—6 stündigen Transport selbst bei warmer Temperatur ermöglicht, besonders dann, wenn der Rahm von nicht angesäuerter Milch entnommen ist. Wie viele Molkereien versenden heute nicht schon Schlagsahne, selbst im Hochsommer, auf sehr große Entfernungen, die sich bei sachgemäßer Behandlung nach der Ankunft noch mehrere Tage süß erhält. Ein zwei- bis vierstündiger Transport, der dazu noch in die kühleren Abenstunden verlegt werden könnte, würde für den gedachten Zweck aber vollkommen genügen.

Würden sich nun eine Anzahl Genossenschafts-, auch Privatmolkereien, zehn, zwanzig und mehr, vereinigen, in einer größeren Stadt, möglichst im Mittelpunkt aller gelegen mit passender Bahnverbindung, gemeinsam eine Fabrikanlage erbauen und dort den in den einzelnen Molkereien gewonnenen Rahm gemeinsam verbuttern und absetzen, welche unabsehbaren Vorteile würden sich da für alle

...uß von zwanzig verschiedenen ...zig verschiedener Marken eine einzige ...wanzig Konkurrenten, die sich jetzt einander das ...ner machen, würden gleichsam 19 verschwinden. Bei der bedeutenden Produktion würde ein leichter Absatz direkt an den Detaillisten erfolgen können, der ja hier die Ware nicht nur frischer und gleichmäßiger, sondern auch aus erster Hand erhält und deshalb hier lieber kauft, zumal er auch Originalware und kein gemischtes Zeug erhält.

Wo in den Molkereien saure Milch nicht ganz zurückgewiesen wird, müßte diese natürlich getrennt verarbeitet und der Rahm getrennt versandt worden; die Zentrale würde hieraus eine zweite Marke herstellen. Ganz zu vermeiden wird das ja nicht sein, aber es würde doch nur so verschwindend geringe Mengen gegen jetzt ergeben, daß kaum damit gerechnet zu werden braucht.

Dritte Qualitäten aber würden von der Bildfläche verschwinden, und zwar schon aus folgenden Gründen. Ein Zusammenschluß vieler Molkereien ergibt eine bedeutende Kapitalkraft. Die Einrichtung der Fabrik mit modernsten Maschinen kann daher gut und ausreichend erfolgen. Während bei dem heute meist üblichen Modus, dem Verwalter die Haltung und Besoldung des Personals aufzuerlegen, dieser bei meist unzureichendem Gehalt, steigenden Löhnen und Lebensmittelpreisen usw. oft gezwungen ist, der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe, weniger geübtes Personal, ja vielfach Lehrlinge zu halten, kann die Fabrik die tüchtigsten und erprobtesten Kräfte heranziehen, zumal für untergeordnete Arbeiten, wie Reinemachen usw. ungelerntes Personal verwendet werden kann. Ein Arbeiter aber, der jeden Tag nur die Behandlung des Rahms oder die Butterei oder dergl. zu besorgen hat, der wird mit ungemeiner Sicherheit und mehr Zuverlässigkeit arbeiten wie ein anderer, der jeden Tag verschiedene Arbeiten, vielleicht noch zu gleicher Zeit, zu bewältigen hat und dessen Aufmerksamkeit daher zu zersplittert und zu sehr in Anspruch genommen ist, um den Einzelheiten die nötige Sorgfalt widmen zu können. Die Vorteile der gleichmäßigen Behandlung größerer Rahmmengen habe ich ja schon vorher aufgeführt.

Ein weiteres bedeutsames Moment liegt in der Leitung der Fabrik. Neben einem in jeder Beziehung tüchtigen technischen Fachmann müßte ein erfahrener kaufmännischer Leiter angestellt werden. Einer einzelnen Molkerei ist das wohl nur in wenigen Fällen möglich. Der kaufmännische Betrieb unserer Molkereien ist aber in vielen Fällen noch zu rückständig, nicht am wenigsten dort, wo mit diesem Zweige des Geschäfts noch ein Mitglied der Genossenschaft betraut ist. Guter Wille und großer Eifer sind ja meistens genügend vorhanden, oft sogar zu viel, aber den fortschreitenden Anforderungen unserer Zeit genügt das nicht mehr. Die Käufer unserer Produkte haben aber bald herausgefühlt, mit wem sie es zu tun haben und, gerissen sind sie doch meistens, wissen denn auch nur zu gut, diesen wunden Punkt zu ihrem Vorteil auszunutzen.

Wirksame, in anständigen Grenzen gehaltene Reklame, die unser heutiges Geschäftsleben doch nun einmal erfordert, kann der einzelne billiger und weitgehender ausnutzen, als es vielen weniger kapitalkräftigen möglich ist. Die Fabrik tritt dadurch mehr in unmittelbare Fühlung mit dem Detaillisten und ist nicht so sehr auf den Grossisten angewiesen und diesem auf Gnade und Ungnade ergeben.

Wer heute seine Butter auf den Großmarkt schickt, der begibt sich jeden Einflusses auf die Festsetzung des Preises, das ist wohl nicht zu leugnen. Daß hier aber Abhülfe geschaffen werden muß, das ist unbedingt erforderlich und zeitgemäß; das geschieht aber am besten und sichersten, wenn größere Quantitäten Butter dem Markte entzogen werden. Den Margarinefabriken fällt es nicht ein, ihre Produkte dem Grossisten zu übergeben, sie führen sie gleich dem Detaillisten zu und bestimmen auch den Preis selbst, lassen sich den nicht vorschreiben. Daß damit die Preise nicht willkürlich gesteigert werden können, sondern sich immer noch nach Nachfrage und Angebot regeln müssen, ist selbstverständlich, daß aber höhere Einnahmen für die Molkereien dabei abfallen, ist bestimmt.

Mehr Aufmerksamkeit kann dann auch der Verpackung der Butter gewidmet werden. Wiederholte Benutzung von Tonnen, Kübeln und Kisten ist vielfach allgemein üblich, aber ebenso verwerflich. Für die minderwertige Margarine werden immer nur neue und feinste Verpackungen verwandt; die Molkereien haben dafür kein Geld übrig. Eine Butterzentrale kann bei dem großen Verbrauch dieser Gegenstände die Herstellung derselben zu billigen Preisen selbst besorgen durch Anstellung der geeigneten Handwerker.

Ein weiterer Vorteil des Unternehmens ist die damit bedingte Vereinfachung der zugehörigen Molkereibetriebe. Durch den Wegfall der Butterei werden manche Maschinen und Geräte überflüssig; für andere Molkereien fällt die sonst notwendige Erneuerung fort. Das Personal kann ebenfalls eingeschränkt werden. Andererseits erwächst den Molkereien eine größere Möglichkeit, die Einrichtung von Nebenbetrieben weiter auszubauen und dadurch die Arbeitskraft des Personals wieder besser auszunutzen, wie auch Kessel und Maschine, und so größere Vorteile aus dem genossenschaftlichen Betrieb zu ziehen. Die Einrichtung von Schrotmühlen, Bezug von Futter- und Düngemitteln, Eierverkauf usw. sind in sehr wenig Genossenschaftsmolkereien, haben sich aber da, wo sie bereits eingeführt sind, meist gut bewährt. Zweckmäßig dürfte sich an manchen Stellen ein Sägewerk erweisen. Neuerdings sollte man auch dem Kartoffeltrockenverfahren mehr Aufmerksamkeit widmen. Überhaupt ist es zeitgemäß, mit der alten Ansicht aufzuräumen, daß eine Molkerei eben nur Molkerei sein darf; das Genossenschaftsprinzip kann noch in mancher Hinsicht ausgenutzt und in Verbindung gebracht werden mit den bestehenden Molkereien, umsomehr, wenn diese durch eine Zentralisation von der Herstellung der Butter entlastet werden.

Scheinbare Schwierigkeiten könnten sich bei Errichtung der Zentrale ergeben betreffs der Buttermilch und der für die Lieferanten benötigten Butter; beides läßt sich aber sehr einfach durch Rücksendung der Artikel regeln.

Die Abrechnung mit den einzelnen Molkereien erfolgt naturgemäß auf Grundlage des Fettgehaltes und der Literzahl des angelieferten Rahms; die Bestimmung des Fettgehalts hat täglich zu erfolgen.

Der Beitrag der einzelnen Molkereien zu den Geschäfts- und Betriebskosten der Zentrale würde zweckmäßig den jeweilig auszuzahlenden monatlichen Beträgen gemäß geregelt.

Zum Schluß möchte ich der Hoffnung Ausdruck geben, daß mein vorstehenden Ausführungen anregend wirken mögen. Ein festes abgeschlossenes Projekt konnte und wollte ich nicht bringen.

Alb. Siepmann-Gr. Wudicke.

...teilungen.

Über „kurzen" Käse. ...n F. W. J. Boekhout und J. J. Ott de Vries. (Rev. g... ... du Lait, Bd. 7, 1909, 385.) In der Käse geht eine chemische R...tion vor sich zwischen der Milchsäure und den Kalksalzen, die in ...orm von phosphorsaurem und Parakasein-Kalk vorhanden sind. Bei dieser Reaktion verbleibt stets ein Teil der Milchsäure in freiem Zustande. Die Verf. haben diese früher durch Extraktion mit Aceton bestimmt; dieses Lösungsmittel zersetzt aber das Monocalciumphosphat unter Bildung von Dicalciumphosphat und freier Phosphorsäure. Die letztere geht in Lösung und infolgedessen fällt die Milchsäurebestimmung zu hoch aus. Sie verwenden daher neuerdings Äther als Extraktionsmittel. Daß die Eiweißstoffe der Milch eine nennenswerte Menge Milchsäure binden können, kann man nachweisen, indem man Kasein oder Parakasein mit einer abgemessenen Menge genau titrierter verdünnter Milchsäure schüttelt und nach dem Filtrieren zurücktitriert. Ein Gramm Kasein bindet ungefähr 0.031 Gramm Milchsäure. Das Parakasein bildet ein Monolaktat und ein Bilaktat, welches die doppelte Säuremenge enthält. Das erstere ist in 5 prozentiger Kochsalzlösung löslich, das letztere nicht. Im Käse sind drei Substanzen enthalten, die die Milchsäure neutralisieren können: die Kalkphosphate, der Parakaseinkalk und das Parakasein. Die Milchsäure führt das Calciumphosphat in saures Calciumphosphat über, sie macht aus dem Parakaseinkalk das Parakasein frei und bildet mit letzterem Verbindungen. Die Milchsäure verteilt sich auf die einzelnen Substanzen je nach den Mengenverhältnissen derselben. Daher kann auch in einem Falle eine größere Menge Milchsäure durch das Parakasein gebunden werden als im anderen. Da aber das Parakasein zwei verschiedene Verbindungen mit Milchsäure bilden kann, so ist die Art derselben von der Menge der letzteren abhängig. Ist nur soviel Milchsäure vorhanden, daß sie gerade zur Bildung des Monolaktats ausreicht, so entsteht nur dieses; ist ein Überschuß vorhanden, so entsteht auch Bilaktat, und der Teig der Käse enthält ein Gemisch der beiden Substanzen. Diese unterscheiden sich durch ihre Löslichkeit in 5 prozentiger Kochsalzlösung; das Monolaktat ist löslich, das Bilaktat nicht, und da gut gesalzener Käse rund 5 Proz. Salz enthält, so bildet der Teig beim Vorwalten des Monolaktats eine weiche butterartige Masse; ist ausschließlich oder vorwiegend Bilaktat vorhanden, so ist der Teig weiß, trocken und hart, der Käse ist „kurz". Ein derartiger Teig bindet das Wasser nicht, daher tritt es häufig beim Durchschneiden in Tropfen aus. Daß in „kurzen" Käsen viel weniger in Salzlösung lösliches Eiweiß vorhanden ist, kann man nachweisen, indem man 1 Gramm Käse mit 100 cc 5 prozentiger Kochsalzlösung verreibt, 3 Stunden stehen läßt, abfiltriert, mit der gleichen Lösung auswäscht und im Filtrat und im Rückstand den Stickstoff nach Kjeldahl bestimmt. Die Verfasser fanden in Käsen verschiedenen Alters, in ca. Zehntelnormallösung ausgedrückt:

		Gesamtstickstoff	Unlöslicher Stickstoff	Löslicher Stickstoff
Normaler Käse	1.	26,2	1,4	24,8
	2.	26,1	1,2	24,9
	3.	25,0	2,1	22,9
	4.	29,0	2,4	26,6
	5.	30,6	1,3	29,3
Kurzer Käse	1	23,7	17,4	6,3
	2.	23,0	17,0	6,0
	3.	23,2	15,8	7,4
	4.	23,0	18,4	4,6
	5.	23,4	18,0	5,4

Entsprechend der größeren Menge Milchsäure ist auch der Kalkgehalt der „kurzen" Käse geringer als der der normalen.

Ein ganz ähnlicher Fehler ist das Auftreten weißer Stellen in sonst normal gereiftem Käse, die weniger plastisch sind und alle Eigentümlichkeiten des „kurzen" Käse zeigen, unter anderen auch einen niedrigen Kalkgehalt.

Die Ursache der Entstehung kurzer Käse liegt in einem zu hohen Molkengehalt des Bruchs, wodurch mehr Milchsäure entsteht, als durch die vorhandenen Kalksalze neutralisiert werden kann. Hierbei spielt die Art der Kalksalze eine nicht zu unterschätzende Rolle. Daß die Menge der gebildeten Milchsäure ausschlaggebend war, ist leicht zu beweisen. Zu Milch wurde noch 1 Proz. Zucker gesetzt und die Milch in normaler Weise zu Käse verarbeitet. Trotzdem der Bruch in einer für normale Verhältnisse genügenden Weise von der Molke befreit wurde, wurde der Käse doch kurz, weil unter diesen Verhält...

nissen eben mehr Milchsäure gebildet wurde wie gewöhnlich. Eine ungleichmäßige Verteilung der Molke im Bruch kann Veranlassung zur Entstehung der weißen Flecke werden. Die Art des Pressens ist von großem Einfluß darauf. S.

Maschinen und Geräte.

Patentanmeldungen. Sch. 33 806 Milchmeßvorrichtungen, deren Meßinhalt durch Verstellung eines Schiebers auf einer mit einem Schwimmer verbundenen Meßschiene eingestellt werden kann. Max Schulz, Oldenburg i. Gr. 9. 09.

G. 27 806. Abfüllvorrichtung für Transport-, Zapf- und Sterilisierkannen für Milch. Hugo Gronwald, Belle-Alliancestr. 69, u. Kurt Weise, Wiclefstr. 10, Berlin. 15. 10. 08.

T. 13 367. Verfahren und Vorrichtung zum Trocknen von Milch und anderen Flüssigkeiten. Max Töpfer, Rittergut Großzschocher b. Leipzig. 2. 9. 08.

T. 13 563. Verfahren zum Trocknen von Milch; Zus. z. Anm. T. 13 367. Max Töpfer, Rittergut Großzschocher b. Leipzig. 3. 11. 08.

H. 43 820. Saugmelkbecher mit Vorrichtung zum Regeln der Saugwirkung und Abschluß der Saugleitung beim Aufhören des Milchzuflusses. Jacob Henrichsen u. Carl Johannes Hemmingsen, Kopenhagen; Vertr.: Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 3. 6. 08.

Patenterteilungen. 219 477. Apparat zum Erhitzen von Flüssigkeiten, insbesondere von Milch. Josef Fliegel, Mallmitz, Schles. 12. 11. 08. F. 26 454.

219 657. Melkstall. James Hamilton, Glasgow, Großbrit.; Vertr.: F. W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 30. 9. 08. H. 44 806.

220 966. Melkeimer zur Gewinnung schmutzfreier und keimarmer Milch. Dr. Robert Eichloff, Greifswald. 22. 11. 08. E. 14 091.

220 967. Vorrichtung, durch welche die auf die Melkbecher von Melkmaschinen ausgeübte Saugwirkung beim Aufhören des Milchzuflusses zu einem Gefäß durch den Atmosphärendruck unterbrochen wird; Zus. z. Pat. 211 762. Axel Sabroe, Hadersleben, Schlesw. 6. 6. 09. S. 29 165.

Gebrauchsmuster. 407 653. Feststellvorrichtung der Milchbehälter an Zentrifugen. G. Zschocke, Kaiserslautern, Gersweilerweg 5. 31. 12. 09. Z. 6220.

407 997. Buttermilchsieb. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf.

408 443. Aus einem Stück gegossener, an den Innenflächen glatt gestalteter Milch- oder Sahneteller für Milchschleudern. Richter & Robert Berlin. 4. 1. 10. R. 25 861.

408 271. Rückkühlerhitzer für Milch und ähnliche Flüssigkeiten. Gebrüder Bayer, Augsburg. 18. 12. 09. B. 45 090.

408.519. Milchsterilisator mit rotierender Flaschenbatterie. Otto Hildebrand, Dresden, Wettinerstr. 34. 5. 5. 09. H. 41 379.

408 018. Wagebalken mit Reiter-Einteilung zur Bestimmung des Wassergehaltes der Butter, der Trockensubstanz der Milch und des spezifischen Gewichtes von Flüssigkeit. Paul Funke & Co. G. m. b. H., Berlin. 6. 1. 10. F. 21 432.

408 932. Rahmreifer mit schräggestelltem Milchsystem. Eduard Ahlborn, Hildesheim. 3. 1. 10. A. 14 032.

408 954. Rahmreifer mit doppelwandigem, beweglichem Rahmgefäß. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 8. 1. 10. B. 46 022.

408 955. Rahmreifer mit beweglichem Rahmgefäß. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 8. 1. 10. B. 46 023.

410 359. Handbutterfaß mit senkrechtem Antrieb. Gebrüder Bayer, Augsburg. 19. 1. 10. B. 46 170.

412 515. Melkeimer. Theodor Lohs, Schönfeld b. Annaberg. 28. 1. 10. L. 23 480.

412 780. Aus ineinanderschiebbaren Rippenrohren bestehender Schleudertrommeleinsatz. Amerikanische Tubular-Separatoren-Werke G. m. b. H., Harburg a. E. 8. 3. 09. A. 12 621.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschaftsregister sind neu eingetragen:

Molkerei-Genossenschaft Bornum-Harz, e. G. m. b. H. in Bornum, [illegible], Bswg. Vorstandsmitglieder: Hofbesitzer A. Benecke in Bornum, Hofbesitzer C. Volkerding daselbst, Vorsteher und Hofbesitzer H. Wolze in Ortshausen, Hofbesitzer W. Teubener daselbst, Hofbesitzer A. Benecke in Jerze.

Molkerei Affeln, e. G. m. u. H. in Affeln Wfl. Vorstandsmitglieder: Bernhard Habbel in Affeln, Direktor, Anton Cormann in Niedernaffeln, Stellvertreter des Direktors, Bernhard Cormann in Affeln, Franz [illegible]gen in Affeln, Hermann Richte zu Altenaffeln, Vorsteher Muschert in [illegible]ntrop.

Meierei-Genossenschaft e. G. m. u. H. zu Blocksberg p. Neumünster in Schleswig-Holst. Vorstandsmitglieder: Peter Lorenzen-Dagebüll, Johannes Corinth-Christian Albrechtskoog, Peter Fr. Andresen-Kleiseerkoog.

Lügumkloster-Sogns-Andels-Mejeri, e. G. m. u. H., Lügumkloster in Schleswig-Holst. Vorstandsmitglieder: Landmann Jörgen Andersen in Lügumkloster, Landmann Karsten Outzen in Ellum, Kätner Peter Faaborg in Lügumkloster.

Molkerei-Genossenschaft Altheim, e. G. m. u. H. in Altheim, p. Dottenheim, Mittelfranken. Vorstandsmitglieder: Hufnagel, Georg, Stellwag, Dietrich, Holzbock, Johann, Tratz, Georg und Rab, Jakob, alle in Altheim.

Meierei-Genossenschaft, e. G. m. u. H. in Ellum, p. Lügumkloster, Schleswig-Holst. Vorstandsmitglieder: Peter Brodersen jun., Enewald Nicolai Hansen, Sören Hattesen Nicolaisen, Landleute, sämtlich aus Ellum.

Molkerei-Genossenschaft Onolzheim, e. G. m. u. H. in Onolzheim, p. Crailsheim, Württb. Vorstandsmitglieder: 1) Georg Preiß, Bauer, Vorsteher der Genossenschaft, 2) Friedrich Marquardt, Bauer, Stellvertreter des Vorstands, 3) Georg Bachmaier, Stiftungspfleger, sämtlich in Onolzheim.

Rundschau.

Der bayerische Landes-Eisenbahnrat über den Staffeltarif für Die Frage der Einführung eines Staffeltarifs für Milch behufs besserer Regelung der Milchversorgung der großen Städte bildete einen der wichtigsten Beratungsgegenstände der im vorigen Monat abgehaltenen Sitzung des bayerischen Landeseisenbahnrates. Der Referent des Verkehrsministeriums, Oberregierungsrat Ruckdeschel, erläuterte die Stellungnahme des Ministeriums und führte nach dem soeben erschienenen Protokoll aus, daß der neue Milchstaffeltarif dadurch charakterisiert sei, daß er die Nahzone bis zu 50 Kilometer im Gegensatz zum früher vorgeschlagenen Staffeltarif unangetastet im Besitz der bisherigen Beförderungssätze, also ohne Erhöhung belasse; ferner sei die von 50 Kilometer an eintretende Ermäßigung derart bemessen, daß die entfernteren Gebiete zum gleichen Preis wie die Nahzone die Milch in die Städte liefern könnten. Die Staffelung gebe aber der Fernzone keine Überlegenheit gegenüber der Nahzone. Der neue Staffeltarif könne dermalen und auf absehbare Zeit hinaus nicht etwa derart wirken, daß große Massen von Milch aus entfernteren Gebieten in die Städte gelangen. Dazu fehle es vor allem an entsprechenden Organisationen in den Produktionsgebieten, insbesondere an Sammelstellen. Ferner würde zurzeit gerade in den milchreichsten Gegenden, wie im Algäu und in Niederbayern, fast die gesamte Milch in vorteilhaftester Weise für die Erzeugung von Butter und Käsereiprodukten verwendet. Es sei demnach ausgeschlossen, daß aus diesen Gebieten große Mengen von Milch z. B. für München, Nürnberg, Augsburg verfügbar gemacht würden. Dem stehe auch der derzeit aus der Verarbeitung der Milch erzielte Gewinn und hierdurch bedingte Preis der Milch entgegen. Wohl aber sei es denkbar, aus diesen Gebieten, wie aus entfernteren Gegenden, die derzeit ihre Milch nur schwer verwerten könnten, wenigstens so viel Milch in die Städte abzuführen, daß hierdurch eine weitere Preissteigerung hintangehalten werde. Denn auch hier werde durch erhöhtes Angebot eine Preissteigerung so lange verhindert werden, als nicht eine erhöhte Nachfrage einsetze. Wenn es z. B. gelinge, aus dem Algäu nach München nur 20—25 000 Liter Milch täglich einzuführen, so werde, selbst wenn der höhere Preis dieser Algäuer Milch sie nur den vermögenden Bevölkerungsklassen zugänglich mache, doch ein erhebliches Quantum der bisher für die gesamte Bevölkerung angelieferten Milch (von rund 180 000 Liter täglich) für die große Masse der Minderbemittelten frei und würde als erhöhtes Angebot wirken. Die staatliche Verkehrsverwaltung bringe mit dem neuen Staffeltarif ein ziemlich weitgehendes Opfer, sie bringe es aber mit Rücksicht auf die wichtige soziale Bedeutung der Lebensmittelversorgung, die insbesondere für den Arbeiterstand und alle nicht bemittelten Bevölkerungsklassen von höchster Wichtigkeit sei. Gegenüber dem naheliegenden Bedenken, welche Gewähr dafür bestehe, daß die durch eine solche Tarifermäßigung ermöglichte Preisabminderung sicher und dauernd den Konsumenten zugute komme, sei darauf hinzuweisen, daß die erhöhte Milchzufuhr auf die Preisbildung in den größeren Städten ihre Wirkung auf die Dauer nicht versagen werde. Die Befürchtungen, die früher in der Richtung geltend gemacht worden seien, daß die Viehaufzucht leiden und in vielen ländlichen Gegenden ein unrationeller landwirtschaftlicher Betrieb zur Einführung gelangen werde, wenn die Landwirtschaft in noch höherem Maße sich auf die Milchproduktion verlege, seien wohl nicht zutreffend. Denn es handle sich keinesfalls um derart große Mengen von Milch für die Lieferung in die Städte, daß eine solche Schädigung für die Landwirtschaft zu befürchten sei. Der Transport der Milch aus entfernteren Gegenden könne insbesondere auch im Sommer in zweckmäßiger Weise geregelt werden, wenn wenigstens soviel Milch zur Verfrachtung komme, daß ständig verkehrende Milchkurswagen in Lauf gesetzt werden könnten. Die Kurswagen würden im Sommer verschlossen und gekühlt transportiert, so daß die Milch nicht leide. Der Landeseisenbahnrat begutachtete nach längerer Debate einstimmig die Einführung des vorgeschlagenen Milchstaffeltarifs (51—70 Klm. 14 Pfg. für das Tonnen-Klm., 71—90 Klm. 13 Pfg., 91—110 Klm. 11 Pfg., 111—130 Klm. 9 Pfg., über 130 Klm. 7 Pfg. für das Tklm.).

Postlagerkarten und anhängende Postanweisungen. Der Staatssekretär des Reichspostamtes erläßt folgende Bekanntmachung: „Um die ohne persönliche Adresse zur Versendung kommenden Briefsendungen, die sogenannten Chiffrebriefe, vor der Abholung durch Unbefugte zu schützen, werden vom 1. April ab die Postanstalten, die sich mit der Ausgabe von Briefen befassen, auf Wunsch Postlagerkarten ausstellen. Die Ausfertigung der Postlagerkarte ist am Schalter der Postanstalt, wo die Abholung der Briefe stattfinden soll, zu beantragen. Die Postlagerkarten weisen eine vorgedruckte Nummer auf. Briefe, die unter dieser Nummer mit dem Zusatze „Postlagerkarte“ und dem Namen der die Postlagerkarte ausstellenden Postanstalt eingehen, z. B. Postlagerkarte Nr. 47 Berlin W. 8, werden nur demjenigen verabfolgt, der die vom Postamte Berlin W. 8 ausgestellte Postlagerkarte Nr. 47 vorzeigt. Die Postlagerkarte hat Gültigkeit für die Dauer eines Monats, vom Tage der Ausstellung ab bis ausschließlich desselben Tages des nächsten Monats — also z. B. vom 16. Februar bis einschließlich 15. März —; ihre Gültigkeit kann immer um je einen Monatszeitraum verlängert werden. Für die Ausfertigung einer Karte, ferner für jede Verlängerung der Gültigkeitsdauer wird je eine Gebühr von 25 Pfg. erhoben. Eine Verpflichtung zur Lösung von Postlagerkarten besteht nicht; es können also auch Chiffrebriefe in seitheriger Weise ohne jeden Ausweis bei den Postanstalten abgefordert werden. — Ferner wird im inneren deutschen Verkehr für die Versendung von Karten und Paketen mit Nachnahme die Benutzung von Nachnahmekarten und Paketadressen mit anhängender, vom Absender vorzuschreibender Postanweisung zugelassen. Derartige Formulare werden zum Preise von 5 Pfg. für 10 Stück bei den Postanstalten vom 1. Juli ab zum Verkauf bereitgehalten werden. . . . . . Die Benutzung der neuen Formulare ist vorläufig in das Belieben des Publikums gestellt. Vom 1. Januar 1911 ab werden zur Versendung von Paketen und Karten mit Nachnahme aber nur noch die Formulare mit anhängender, vom Absender vorgeschriebener Postanweisung zugelassen werdenn.

Die Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen. Bei der Gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen ist der öffentliche Ausschank in den Milchhäuschen auch im Jahre 1909 der Mittelpunkt der Tätigkeit geblieben. In 128 Schankstellen an 54 Orten hat die Gesellschaft im verflossenen Jahre täglich über 10 000 Liter Milch abgesetzt. In Städten, wo die Plätze für Milchhäuschen gar nicht oder nicht in der nötigen Zahl vorhanden waren,

...gerichtet, so in Köln und Frankfurt . Benutzung der Milchschankstätten hat namentlich ... Pfg. auf 6 Pfg. für das Viertelliter Milch bei- ...manchen Milchhäuschen hat sich der Umsatz dadurch ver- ...mt. Auch das geldliche Ergebnis stellt sich bei dem steigenden Umsatz günstiger als bisher. Zum ersten Male schließt das Geschäftsjahr mit einem kleinen Überschuß von etwa 391 Mk. ab, während bisher Zuschüsse zu leisten waren. Mit besonderm Eifer sucht die Gesellschaft die Abgabe von Milch an Arbeiter und Arbeiterinnen innerhalb der Betriebsstätten planmäßig zu fördern, einmal weil sie vor allem der heimischen Großindustrie ihren Ursprung verdankt und darum schon auf Einrichtungen hinarbeitet, die der Industrie nutzbringend sind, dann aber auch, weil die Art der Zusammensetzung der Kundschaft bei den öffentlichen Milchschankstellen erwiesen hat, daß auch die Arbeiterschaft dem Genuß von Milch zugänglich und dafür dankbar ist. Die Erfahrungen mit dem Werkausschank sind dort, wo es sich um einheimische Arbeiter handelt, recht gut, das zeigen die Einrichtungen auf verschiedenen Eisenhüttenwerken an der Saar und im rheinisch-westfälischen Industriegebiet; sie sind aber wenig ermutigend auf den Werken, wo vorwiegend ausländische Arbeiter beschäftigt sind; hier läßt sich der Milchgenuß nur sehr langsam einführen, weil diese Arbeiter meist andere Getränke vorziehen. Die Gesellschaft hat im verflossenen Jahr ihr Arbeitsgebiet auch räumlich erweitert und auch in der Provinz Hessen-Nassau mit der Einrichtung öffentlicher Milchschankstellen begonnen; es sind Milchhäuschen in den Städten Kassel- Frankfurt a. M., Hanau, Höchst, Limburg, Wetzlar und Wiesbaden errichtet worden. Auch auf dem Truppenübungsplatz und auf dem Kasernenhof finden die Milchhäuschen der Gesellschaft Eingang, vorab auf dem Artillerieschießplatz zu Wahn und demnächst auf dem Kasernenhof in Frankfurt a. M. Das Gesellschaftskapital ist im vergangenen Jahr um 25 000 ℳ auf annähernd 280 000 ℳ gestiegen. An der Übernahme von Geschäftsanteilen ist in besonders starkem Maße die Großindustrie beteiligt, dann auch die großen Bankhäuser in den beiden Provinzen und im benachbarten Gebiet. Zu den Förderern des Unternehmens gehören ferner die Städte, Kreisausschüsse und verschiedene landwirtschaftliche Vereinigungen. In der am 14. ds. Mts. in Düsseldorf unter dem Vorsitz des Kommerzienrats Adolf Möhlau abgehaltenen Gesellschaftsversammlung wurden für den Ausbau der Aufgaben mannigfache Anregungen gegeben. So sollen mit den Vorständen der Krankenkassen Verhandlungen über den Bezug von Milch in den Schankstellen der Gesellschaft durch kranke Kassenmitglieder angebahnt werden. Sowohl in Bonn wie auch in Essen sind die hierüber mit den Kassen getroffenen Abmachungen mit gutem Erfolg durchgeführt worden.

Wie die Gemeinnützige Gesellschaft in Rheinland und Westfalen, so betätigen sich in andern Teilen der Monarchie ähnliche Gesellschaften mit demselben Erfolg, so in Berlin die Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Groß-Berlin unter Konrad von Borsig und in Breslau die Schlesische Gesellschaft für Milchausschank unter Dr. von Eichborn.

Trockenlegung feuchter Wände. Baurat Moormann in Hildesheim veröffentlichte vor einiger Zeit im „Zentralblatt der Bauverwaltung" eine praktische Mitteilung über die Trockenlegung feuchter Wände, welche um so mehr Beachtung verdient, als die betreffende Methode vom Verfasser in zahlreichen Fällen als vollkommen bewährt erkannt wurde. Nach diesem Verfahren, das mit der Einfachheit zugleich auch den Vorzug der Billigkeit verbindet, werden die feuchten Wände von ihrem Putz befreit, sauber gebürstet und die Fugen etwa 1 Zentimeter tief ausgeräumt. Dann werden in den Lagerfugen mit etwa 10 Zentimeter Abstand kräftige Drahtstifte von etwa 6 Zentimeter Länge mit breiten Köpfen so tief eingeschlagen, daß der Kopf noch 1 Zentimeter vor dem Mauerwerk vorsteht und einen guten Halt für den Putz bildet; darauf wird die ganze Mauerfläche zweimal sorgfältig mit heißem Goudron gestrichen, so daß die Fläche vollkommen und besonders auch an den Nägeln dicht gedeckt ist. Hierauf wird mit etwas Zementzusatz in gewöhnlicher Weise geputzt. Zu bemerken ist noch, daß dort, wo die Feuchtigkeit als tropfbar flüssiges Druckwasser durchdringt, wie das beispielsweise bei den inneren Leibungen der dem Sturmwind stark ausgesetzten Fenster vorkommt, die Nägel länger zu wählen und dichter einzuschlagen und nötigenfalls mit Draht zu bespannen sind, auch der Mörtel stärkeren Zusatz erhalten muß, da es sonst vorkommen kann, daß der Frost den Putz abschält, wenn bei Beachtung dieser Sicherungen nicht eintritt. An den an die Außenwände anschließenden Innenwänden genügt ein Asphaltputz auf 0,50 bis 1 Meter Breite, je nach der Stärke dieser Mauern und dem Maße der Durchfeuchtung.

Entseuchung der Viehwagen. Die Königlichen Eisenbahndirektionen sind neuerdings vom preußischen Eisenbahnminister angewiesen worden, der vorschriftsmäßigen Entseuchung der Viehwagen ihr besonderes Augenmerk zuzuwenden. In soweit es für erforderlich und zweckmäßig gehalten wird, zur Reinigung oder Entseuchung von Viehwagen besondere Apparate zu verwenden, sind sie ermächtigt worden, verbesserte Lübbeckesche Entseuchungsapparate oder Apparate anderer Bauart, die als einwandfrei anerkannt sind, zu beschaffen.

Zur Sonntagsruhe im Milchhandel. Die Polizeiverwaltung in Flensburg hat mit Genehmigung des Regierungspräsidenten in Schleswig den Handel mit Milch an Sonn- und Festtagen während des Hauptgottesdienstes seit dem 20. d. M. freigegeben.

Ausland.

Über die Ausfuhr von Käse aus der Schweiz nach Italien bringt die „Schweizerische Milch-Zeitung" einige der „Industrie lattiera" entnommene Bemerkungen, die auch unsere Leser interessieren werden. Das genannte Blatt schreibt: Es ist von größter Wichtigkeit für die schweizerischen Milchproduzenten sowohl wie für die Käser, die Beobachtungen und Erfahrungen des Handelsstandes zu Nutzen zu ziehen und das Auge immer offen zu halten, um den Gang des Käsehandels mit Aufmerksamkeit zu verfolgen. Daß man dies auch im Ausland und ganz speziell in Italien tut, geht aus einem Artikel der „Industrie lattiera" vom 1. d. Mts. hervor, den wir den Lesern der Schweizer. Milchzeitung auszüglich mitteilen wollen.

Bekanntlich wird seit einigen Jahren unser weltberühmter Emmenthalerkäse in Italien in ziemlich großem Umfange nachgeahmt und vielfach mit recht gutem Erfolge. Bisher kannte man weder das Quantum des in Italien fabrizierten Schweizerkäses noch dessen Konsum. Man wird aber nicht weiter fehlgehen, wenn dieser Konsum zu 140 000 Kilozentner und die Fabrikation an Emmenthalerkäse in Jalien zu ungefähr 100 000 Kilozentner angenommen wird.

In der italienischen Handelsstatistik lesen wir nun folgende Angabe [über die] Käseeinfuhr aus der Schweiz in den Jahren 1909: 48 361 Kilozentner, 190[8]: 47 418 Kztr., 1907: 27 702 Kilozentner. Diese Zahlen zeigen deutlich ein[en] starken Sprung in den letzten zwei Jahren gegenüber dem Jahre 1907. W[er] die Handelsstatistik nur oberflächlich liest, könnte zu der Meinung gelange[n], daß die Italiener dem importierten Schweizerkäse den Vorzug geben, gege[n]über der eigenen Produktion, die in großen Massen in den dortigen Mag[a]zinen aufgespeichert ist. Diese Erscheinung erklärt sich aber in ganz ander[er] Weise, da es nicht schwer fällt, dieselbe mit den milchwirtschaftlichen Erei[g]nissen in den letzten drei Jahren auf der italienischen Halbinsel in Ve[r]bindung zu bringen.

Als der Milchpreis in so unsinniger Weise in die Höhe schnellte, we[il] die italienischen Käsehändler den Preis des Grana- oder Parmesankäs[es] künstlich in die Höhe trieben, verließ eine Anzahl Emmenthalerkäserei[en] Oberitaliens diese Fabrikation, umsomehr da der Preis der Schweizerkä[se] gegenüber dem Parmesaner sehr tief stand.

Gleichzeitig ist dann der neue Handelsvertrag zwischen Italien u[nd] der Schweiz in Kraft getreten, der es den schweiz. Käsehändlern gestatte[te], ihre Ware mit dem sehr niedrigen Zollansatz von 4 Fr. per 100 Kilo a[uf] den Markt von Mailand zu werfen. Die Gelegenheit war daher für d[ie] Schweiz außerordentlich günstig, den früher so blühenden Käseexport na[ch] Italien wieder zu erneuern, nachdem derselbe durch die dortige Emme[n]thaler-Imitation seit einigen Jahren an Bedeutung sehr eingebüßt hatt[e].

Es ist begreiflich, daß die Schweizer jene Erscheinung mit Freud[e] begrüßten, da sie nun unter den zirka 40 Ländern, welche Abnehmer ihr[es] Emmenthaler sind, Italien in der vordersten Reihe erblicken. In der T[at] nimmt Italien gegenwärtig die vierte Stelle ein, d. h. nach Frankreich m[it] 70 848, Vereinigte Staaten mit 61 979 und Deutschland mit 52 146 Kiloz[tr.]

Die Schlußfolgerung aus dieser Ausfuhrstatistik der Schweiz fällt nic[ht] schwer. Ohne Zweifel sind die Konsumenten von Schweizerkäse in Itali[en] in den letzten drei Jahren ungefähr die gleichen geblieben. Die Produktio[n] an italienischer Imitation hat aber, wie bereits angedeutet wurde, b[e]deutend abgenommen und dieser Ausfall wurde durch die schweizerisch[e] Mehreinfuhr gedeckt. Diese Tatsache ist für die italienische Milchwirtscha[ft], die ohnehin nicht auf Rosen gebettet ist, sehr mißlich und gestaltet ihre Z[u]kunft noch ungewisser.

Die schweiz. Käsehändler sehen aber bereits voraus, daß diese golde[ne] Zeit für den Export nach Italien nicht auf lange Zeit anhalten wird, [da] die italienischen Käsereien die Emmenthaler-Imitation wieder aufnehme[n] werden und der echten importierten Ware gegenüber im Vorteil sei[n] werden, weil das Absatzgebiet direkt vor ihrer Türe steht und sie keine Au[s]lagen für Fracht und Zoll haben. Sie hoffen daher ganz bestimmt auf ei[ne] Verminderung der Einfuhr aus der Schweiz. Es erklärt sich daher, da[ß] man in der Schweiz die milchwirtschaftlichen Verhältnisse Italiens m[it] größtem Interesse verfolgt und in der gegenwärtigen Milchkaufkampag[ne] den Einfluß der italienischen Krisis auf den Export als Hauptargume[nt] für eine Reduktion des Milchpreises anführt.

In der Tat hat der schweiz. Käsehändlerverband die Milchkäufer be[]reits auf den starken Abschlag des Parmesankäses und auf den Verlust au[f]merksam gemacht, den die italienischen Käser tragen müssen. Dem italien[i]schen Fachblatt ist es auch nicht entgangen, daß unsere Käsehändler sel[bst] erklären, Italien werde in wenigen Jahren nicht mehr ein so gutes Absa[tz]gebiet sein, was auf das gesamte schweizerische Käsereigewerbe einen depr[i]mierenden Einfluß ausüben werde.

Die Käsereien Oberitaliens haben es daher in der Hand, auch auf de[m] internationalen Käsemarkt eine Rolle zu spielen. In nicht allzu ferne[r] Zeit werden wir auch in Italien eine gute Organisation der Milchprodu[]zenten, der Käser und Käsehändler antreffen, welche durch statistische Erhe[]bungen und gegenseitige Mitteilungen auf dem Gebiete des Handels un[d] der Technik das Käsereigewerbe zu heben und den eigenen Bedarf an Kä[se] selbst zu decken suchen werden.

Sprechsaal.

Mannlochpackung mit Zement. Den dieses Thema betreffenden Ar[]tikel in Nr. 22 der Molkerei-Zeitung habe ich mit großem Interesse ge[]lesen, da auch ich schon seit vielen Jahren Zement zur Mannlochverpackun[g] benutze und die besten Erfahrungen damit gemacht habe. Mir ist noch ni[e] eine Packung mißlungen. Die Zementpackung ist ferner auch bedeuten[d] billiger als Gummipackung. Eine Zementpackung kostet 20—25 ₰, ein[e] Gummipackung aber reichlich 3 ℳ. Das bedeutet bei drei- oder viermalige[r] Reinigung des Kessels im Jahre schon eine ganz hübsche Ersparnis. Un[]bedingt notwendig ist bei der Zementpackung, daß ein Reifen um de[n] Mannlochdeckel gelegt wird, etwa 1 Zentimeter hoch, welcher das Abfalle[n] des Zements vom Deckel verhindert. Der Ring muß lose umliegen; de[r] Deckel kann dann sofort fest angezogen werden, ohne daß ein Abrutschen de[s] Zements zu befürchten ist. Sobald der Kessel warm geworden ist, müsse[n] die Schraubenmuttern nachgezogen werden. Ein derartiger Reifen kan[n] von jedem Schmied gemacht werden. O. K. in K. (19

Waschbarer Anstrich in Molkereien. (Weitere Antwort auf die Frage [] Nr. 21.)

Wenn in Ihren Betriebsräumen Ölfarbe abblättert, so scheint F[] an einem schlechten Untergrund, vielleicht Kalkanstrich, und großer Feu[ch]tigkeit zu liegen.

Lassen Sie deshalb die alte Farbe samt dem etwaigen Verputz [sauber] entfernen und die Wände mit gutem Zementmörtel frisch verputzen. Nac[h] gehöriger Trocknung des Verputzes geben Sie mit dünner Ölfarbe eine[n] Neuanstrich und lassen denselben nach Eintrocknung noch zweimal wieder[] holen. Vorausgesetzt, daß die Wände nicht allzufeucht sind, wird der Übel[]stand dadurch vollständig behoben sein.

Sollte zu große Feuchtigkeit den gewünschten Erfolg bei obiger Aus[]führung in Zweifel stellen, so könnten die Wände auch bis zu einer ge[]wissen, von der Nässe am meisten mitgenommenen Höhe mit glasierten Platten belegt werden.

Für Trockenlegung feuchter und nasser Wände haben sich die in jüngste[r] Zeit auf den Markt gebrachten geschützten Korkrillenplatten vorzüglich be[]währt. Dieselben, durch besonderes Verfahren aus Korkabfällen hergestell[t], haben ein spez. Gewicht von 0,19—0,20 und sind außerordentlich fest. Si[e] reißen, schwinden und faulen nicht, sind schwammsicher und schalldämpfen[d].

Die dem Material innewohnende Isolierfähigkeit wird noch wesent[]lich erhöht durch die am Material befindlichen Kanäle (Rillen), welche be[im] Aufbringen an die Wände je nach Bedarf eine stagnierende oder zi[rkulierende]

kulierende Luftschicht herstellen, die gleichfalls isoliert, die aber auch den Zweck verfolgt, die Nässe aus den Mauern dauernd zu entfernen und fern zu halten. Die Anbringung ist die denkbar einfachste und kann an der Hand der Anleitung von jedem Maurer bewirkt werden. Gebräuchlichstes Format der Platten ist 50 × 25 × 4 Zentimeter. Zu beziehen sind dieselben von der Sächsischen Korkstein- und Isoliermittel-Fabrik, Ges. m. b. H., Einsiedel bei Chemnitz. G. B. in W. (196

Verwendung elektrischer Energie im Molkereibetriebe. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 22.)

Ob für eine Molkerei mit einem täglichen Milchquantum von 3000 Liter als Betriebskraft Dampf oder Elektrizität gewählt werden soll, bedarf meines Erachtens gar keiner Frage. Ohne einen Dampfkessel, zum mindesten aber ohne einen ziemlich großen Dampfentwickler ist ein Molkereibetrieb unmöglich. Was liegt denn unter diesen Umständen wohl näher als die Aufstellung einer Dampfmaschine? Die größeren Anschaffungskosten von Kessel und Maschine gegenüber Dampfentwickler und Elektromotor fallen hierbei ganz und gar nicht ins Gewicht. Erstens stellt sich der Antrieb bei Dampfkraft bedeutend billiger, zweitens ist die Betriebssicherheit eine bei weitem größere, zumal Fragesteller auf ein kleines Werk als Stromlieferant angewiesen ist.

Folgender Beweis diene zur Überzeugung:

Mein tägl. Milchquantum beträgt 2500 Liter. Nun gebrauchte ich bei elektrischem Betrieb (10 P.S. Motor) monatlich ca. 800 Kilowatt zum Preise von 13½ ₰ = 108 ℳ, außerdem monatlich für ca. 60 ℳ Kohlen, allerdings muß mein Kessel, da städtischer Betrieb, den ganzen Tag geheizt werden. Da mir die Sache jedoch zu teuer war, stellte ich vor ca. ½ Jahr eine Dampfmaschine auf und ich gebrauche jetzt monatlich für 90—95 ℳ Kohlen, fahre mithin 73—78 ℳ billiger, und das bei einem Strompreise von 13½ ₰. Wie würde sich die Rechnung stellen wenn ich, wie der Fragesteller, hätte 25 ₰ pro Kilowatt zahlen müssen? Bei einem solchen Unternehmen sollten die etwas größeren Unkosten für Verzinsung, Amortisation, Öl und Mehrarbeit nicht in Betracht kommen, zumal Fragesteller, da Kessel oder Dampfentwickler bedient werden muß, eine Arbeitskraft nicht sparen kann. Bei Betrieben, welche keinen Dampf gebrauchen und bei elektrischem Betrieb Heizer und Maschinisten sich erübrigen, ist Elektrizität allerdings billiger wie Dampf, vorausgesetzt, daß der Strompreis nicht über 15 ₰ beträgt. H. K. in G. (195

Beeinflussung der Milch durch Behandlung derselben in Reinigungszentrifugen und auf dem Kühler. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 22.)

I.

Die Erfahrung, daß die Kundschaft sich über einen geringen Fettgehalt der Milch beklagt, welche in einer Reinigungszentrifuge gereinigt wurde, machte auch ich vor einigen Jahren in einer großstädtischen Molkerei in Holland. Das ist aber nur scheinbar so, denn wo sollte das Fett geblieben sein? Tatsache ist aber, daß Milch, welche in einer Reinigungszentrifuge gereinigt wurde, schlecht aufrahmt. Dies findet seinen Grund darin, daß die Milch in der Reinigungszentrifuge mehr oder weniger homogenisiert wird, was durch Hochpumpen noch gefördert wird. Bekanntlich steigen die kleinsten Fettkügelchen in der Milch bei einfachem Stehenlassen nicht empor. Durch das Homogenisieren werden die größeren Fettkügelchen zerteilt resp. verkleinert, wodurch auch ihr Emporsteigen sehr erschwert wird. Die Rahmschicht wird also dünner als bei Milch, welche nicht in der Reinigungszentrifuge gereinigt wurde, und die Kundschaft meint dann, daß sie wenger fette Milch erhalte.

Das Passieren des Kühlers kann auf die Qualität der Milch keinerlei schlechten Einfluß haben; vielmehr wird die Milch dadurch verbessert. Das Pumpen der Milch durch lange Rohre dagegen ist möglichst zu vermeiden. Ist dieses jedoch unumgänglich, so verdient es Empfehlung, solche Rohre zu nehmen, welche sich in kurze Teile zerlegen lassen und welche mittelst einer Bürste gründlich gereinigt werden können, was jeden Tag geschehen muß. Hat man einen zuverlässigen Gehülfen, der dieses pünktlich besorgt, und kontrolliert man diese selbst nicht regelmäßig, so werden Klagen nicht ausbleiben.

Aber auch bei Beachtung der peinlichsten Sauberkeit lassen sich die Nachteile dieser Behandlungsweise nicht immer ganz beseitigen. In einer Fettkäserei, in der ich tätig war, wurde die Milch auch durch ein 10 Meter langes Rohr nach der Käserei gepumpt. Im Winter und auch im Frühjahr war die Qualität des Käses eine vorzügliche, aber im Sommer hatten wir viel mit Gärung zu kämpfen. Zusatz von Kalisalpeter vor dem Anlaben oder von mit Reinkulturen angesäuerter Magermilch wollte nichts nutzen. Als wir aber, statt die Milch aufzupumpen, dieselbe durch eine offene Rinne, welche leicht zu reinigen war, leiteten, war der Fehler beseitigt. Also ein Beweis, daß die Bakterien, welche die Gährung hervorriefen, in dem Rohr oder in der Pumpe aufgenommen wurden. C. T. in K. (187

II.

Mit derselben Kalamität, wie vom Fragesteller angegeben, werden wohl viele städtische Betriebe zu kämpfen haben. Wir hatten in einer meiner früheren Stellungen dieselben Übelstände. Vor Einführung der Reinigung mittels Zentrifuge, darauffolgender Pasteurisation und Kühlung auf 2—4 Grad C. hatte die Kundschaft nie geklagt. Nun beschwerten sich die Kunden auf einmal über leichtes Anbrennen der Milch und zu wenig Fett.

Wir stellten darauf das Pasteurisieren ein und arbeiteten folgendermaßen: Die Milch wurde vermittelst der Alkoholprobe auf den Säurezustand geprüft, dann auf etwa 35 Grad C. angewärmt, mittels Alfazentrifuge gereinigt und darauf auf 6—8 Grad C. heruntergekühlt. Das Anbrennen der Milch hörte nun auf; es trat aber sofort wieder in Erscheinung, sobald die Milch unter 6 Grad C. (an heißen Tagen) heruntergekühlt wurde. Die Klagen über zu wenig Fett blieben bestehen. Es ist aber gänzlich ausgeschlossen, daß die Milch nach Verlassen der Reinigungszentrifuge weniger Fett hat. Die Milch rahmt lediglich infolge der Anwendung der Reinigungszentrifuge schlechter auf. Dies ist ja ganz erklärlich: die Fettkügelchen werden bei Anwendung der Zentrifuge zerschlagen, in gewissen Sinne also homogenisiert. Dazu kommt noch bei Ihnen die Anwendung von zwei Flügelpumpen, die auch noch dazu beitragen, die Fettkügelchen zu zerschlagen. Die Klagen über den Fettgehalt werden Sie also mit in Kauf nehmen müssen. Hier ist nur durch Aufklärung der Kundschaft Abhülfe zu schaffen oder aber, Sie müssen die Milch mittels Sieb reinigen. M. H. in G. (188

III.

Es ist eine oft beobachtete Tatsache, daß durch Zentrifugalkraft gereinigte Milch eine geringere Aufrahmfähigkeit besitzt als etwa mittels Filter gereinigte. Auch in hiesiger Molkerei wurde anfänglich die zum Verkauf bestimmte Milch einer Reinigung mittels Zentrifuge unterzogen, doch sind wir wegen des benannten Übelstandes davon zurückgekommen. Wir reinigen jetzt vielmehr die Milch mittels Seihens durch Barchendtücher, welche einfach über den Verteilungsdeckel des Tiefkühlers gespannt werden. Denn daß das Passieren eines Tiefkühlers die geringe Aufrahmfähigkeit oder das Anbrennen verursacht, ist wohl kaum anzunehmen. Was mir aber besonders bei Ihrer Milchbehandlung nicht gefallen will, daß sind die vielen Rohrleitungen, der lange Weg, den die Milch zurückzulegen hat, und die beiden Flügelpumpen. Es muß doch das Bestreben eines jeden Milchwirtes sein, die zum Verkauf gelangende Milch möglichst in ihrer Ursprünglichkeit zu erhalten und recht appetitlich zu behandeln. Können Sie dafür garantieren, daß sich diese vielen Rohrleitungen und Pumpen, die doch höchst umständlich zu reinigen sind, stets in tadellosem Zustand befinden? Grade in Betrieben, wo Kältemaschinen zur Verfügung stehen, verläßt sich das Personal, wenn es nicht ganz streng beaufsichtigt wird, nur allzu gern auf die frisch erhaltende Wirkung der Kälte. Hier wäre vor allem Wandel zu schaffen! Thiele.

IV.

Ich war mehrere Jahre in einem städtischen Betriebe tätig, wo sämtliche Verkaufsmilch mittels Zentrifuge gereinigt und nachher tief gekühlt wurde. Ich machte daselbst auch die Beobachtung, daß die so gereinigte Milch viel langsamer und unvollkommener aufrahmte als gewöhnliche Milch. Nach längern Vergleichsversuchen und Beobachtungen gewann ich die Überzeugung, daß die verminderte Aufrahmungsfähigkeit eine Folge des Zentrifugierens der Milch war. Dasselbe wird wahrscheinlich auch beim Fragesteller der Fall sein.

Genannte Beobachtung wurde übrigens auch früher schon an verschiedenen Stellen gemacht, und es ist in milchwirtschaftlichen Lehrbüchern und in Fachblättern auch schon davon die Rede gewesen. Durch das Zentrifugieren erleiden wahrscheinlich die Fettkügelchen eine Änderung in ihrer Größe oder Zusammensetzung, so daß sie nicht mehr so leicht in die Höhe zu steigen vermögen. Es findet eine teilweise Homogenisierung der Milch statt.

Die verminderte Aufrahmungsfähigkeit ist insofern ein Nachteil, als dadurch bei der Kundschaft der Glaube erweckt wird, daß die Milch fettärmer sei, als sie in Wirklichkeit ist.

Daß durch die Reinigung der Milch in der Zentrifuge tatsächlich eine Verminderung des Fettgehaltes eintritt, ist nicht anzunehmen, es sei denn, daß in den Rinnen, die die Milch durchläuft, und auf dem Kühler sich fettreiche Schichten absetzten, die nachher nicht mehr mit der Milch vermischt werden.

Um dem besprochenen Übelstande aus dem Wege zu gehen, empfiehlt es sich, zur Reinigung der Milch Filter zu verwenden, anstatt der Zentrifugen. J. L. in E. (193

V.

Es ist ein Nachteil aller Reingungszentrifugen, daß die durch sie gereinigte Milch, selbst bei längerem Stehen, schwer aufrahmt und somit magerer erscheint als durch Filter gereinigte Milch. Eine Verminderung des prozentischen Fettgehaltes verursachen die Reinigungszentrifugen nicht. Worauf das leichtere Anbrennen der Milch zurückzuführen ist, entzieht sich meiner Kenntnis, da ich solche Klagen noch nicht hatte.

Als ich in einem Betriebe tätig war, in dem die Reinigung der Verkaufsmilch mittels Zentrifugen eingeführt wurde, hatten wir ebenfalls Klagen wegen geringen Fettgehaltes und schlechten Aufrahmens zu hören; doch nicht allein dies, die Polizei, wohl durch Kunden auf diese Veränderung der Milch aufmerksam gemacht, nahm — sich bisher nie um die Stadtverkaufswagen kümmernd — plötzlich täglich Milchproben, diese dann zur Untersuchung weitergebend. Wir (die Molkerei) wandten uns nun an die Kreisbehörde mit der Bitte, uns die Untersuchungsbefunde bekannt zu geben, was auch geschah, während gleichzeitig auch auf unsere Veranlassung die Verkaufsmilch täglich von einem Untersuchungsamt auf Fett- und Schmutzgehalt untersucht wurde. Die ermittelten Resultate wurden dann zusammengestellt und wöchentlich mit einer kurzen Erklärung im Lokalblatt veröffentlicht mit dem Erfolg, daß in etwa drei Wochen sämtliche Klagen der Kunden verstummten, die Polizei beruhigt war und wieder Ruhe im Geschäftsbetriebe der Molkerei einzog.

Vielleicht können auch Sie in ähnlicher Weise aufklärend auf Ihren Kundenkreis einwirken. Im Grunde genommen ist ja das schwere Aufrahmen für Verkaufsmilch von Vorteil, da auch jegliches Aufrahmen in den Kannen während des Verkaufes fortfällt, was sich ja sonst kaum verhindern läßt und bei Milch, die soeben den polizeilichen Anforderungen genügt, unter Umständen zu Verwicklungen mit der Polizei Anlaß geben kann. J. in S. (192

Briefkasten.

Halle. Jede gewerbliche Molkerei, in welcher irgend ein Motor im Betriebe ist, muß bei der Molkerei-Berufs-Genossenschaft angemeldet werden, auch wenn sie in gemieteten Räumen ist. Der Kaufvertrag über die Einrichtung — nur um eine solche kann es sich bei einer Molkerei in gemieteten Räumen handeln — braucht nicht notariell gemacht zu werden, ist aber mit ⅓ vom Hundert stempelpflichtig. Einen Gewerbeschein brauchen Sie für den Verkauf Ihrer Molkereiprodukte vom Wagen bis auf eine Entfernung von 15 Kilometer von Ihrem Wohnort nicht. (679

S. in B. Die gesetzliche Kündigungsfrist eines „auf Jahreslohn" angestellten Verwalters ist sechs Wochen vor jedem Quartalswechsel. Es ist durchaus nicht nötig, daß der Verwalter wegen Berechnung der Tantieme immer ein volles Jahr aushalten muß. Geht er vorher zu einem gesetzlich zulässigen Termin fort, so muß zu diesem Termin eben eine genaue Berechnung der ihm bis dahin zustehenden Einnahmen vorgenommen werden. Das läßt sich doch alles machen, wenn es auch umständlich ist. Es ist eine große Nachlässigkeit bei Abschluß des Engagementsvertrages, daß ein solcher Fall nicht rechtzeitig vorgesehen wurde. (671

M. B. Nachdem der betr. Milchfuhrmann auf eine zweite Frage des Gendarmen seinen Namen genannt hat, kann er doch unmöglich noch ein Strafmandat wegen angeblicher Verweigerung seines Namens bekommen. (658

...steht fest, daß die fragliche Unterschrift unter dem ...vertrage von der Frau herrührt. Sobald Sie nun gerichtlich ...mann vorgehen, behauptet derselbe ganz einfach, daß die Un...schrift ohne sein Wissen und ohne seinen Willen erfolgt sei. Das Gegenteil können Sie nicht beweisen, und werden daher mit ihrer Klage glatt abgewiesen. (663

Molkerei Z. Wenn ein Vorstandsmitglied in Ihren Betrieben zu Schaden kommen sollte, so tritt die Haftpflichtversicherung, bei der Sie versichert sind, unter der Voraussetzung ein, daß der Unglücksfall nicht durch eigene Fahrlässigkeit des Verletzten herbeigeführt ist. In diesem Falle würde das Vorstandsmitglied überhaupt keinen Schadenersatz zu beanspruchen haben. In keinem Falle kommt die Molkerei=Berufs=Genossenschaft für den Verletzten auf, denn bei dieser ist lediglich das im Betrieb angestellte oder beschäftigte Personal versichert, und dazu kann ein Vorstandsmitglied unmöglich zählen. (662

H. in H. Wenn Sie sich um eine Stelle bewerben und dann zu persönlicher Vorstellung aufgefordert werden, so haben Sie infolge dieser Aufforderung noch längst keinen Rechtsanspruch auf Ersatz der Ihnen durch die Vorstellung erwachsenden Reisekosten. Voraussetzung für einen solchen Anspruch ist, daß die Erstattung vorher in irgend einer Weise zugesichert wird. (670

E. W. in J. Innerhalb der ersten vier Wochen der Lehrzeit kann ein Lehrling ohne weiteres erklären, daß er die Lehre verlassen will, auch wenn ein formgerechter schriftlicher Vertrag vorliegt, was bei Ihnen gar nicht mal der Fall ist. Wir empfehlen Ihnen, sich aus Molkerei-Kalender Seite 8/10 über die gesetzlichen Bestimmungen betr. Lehrlingswesen, näher zu unterrichten. Auf Ersatz des Kostgeldes für die bisherige Dauer der Lehrzeit, oder auf sonstigen Schadenersatz haben Sie keinen Anspruch. (667

N. in G. Der Mietvertrag über Ihre Molkereiräume ist alljährlich von neuem stempelpflichtig, jedoch ist das allein Sache des Vermieters. Auf Grund von § 6 des Vertrages können Sie verlangen, daß nach Aufhebung des jetzigen Pachtverhältnisses weder der Vermieter noch ein anderer Mieter in den jetzigen Räumen eine Molkerei betreibt. Bei Zuwiderhandeln würde der Vermieter die festgesetzte Konventionalstrafe verwirkt haben. Anders ist es, wenn der Vermieter infolge Ihrer Kündigung das Haus verkaufen sollte. Dann kann der neue Besitzer in keiner Weise gehindert werden, in demselben ein Geschäft zu betreiben, welches er will, um Ihnen Konkurrenz zu machen. — Der gewünschte Artikel über Käserei geht Ihnen separat zu. (666

B. H. in B. Wir halten das Verlangen des Kreisarztes, den Dampferzeuger in einem besonderen Raume unterzubringen, für ungerechtfertigt, und wenn Ihnen eine besondere schriftliche Auflage darüber zugehen sollte, empfehlen wir Ihnen, gegen dieselbe bei dem Regierungspräsidenten dortigen Bezirks Einspruch zu erheben. Ist aber das Verlangen nur mündlich gestellt, so können Sie ja wohl mal weitere Schritte abwarten. — Für die Wände kann weiter nichts, als ein abwaschbarer Ölfarbenanstrich bis zur Höhe von 2 Meter gefordert werden. Diesem Verlangen können Sie ja schon eher entsprechen. Wir empfehlen Ihnen zu dem Zwecke Emaille-Pixol, zu beziehen von Carl Mann, Hildesheim. (672

Molkerei N. Warum sollte der betr. Herr nicht Rendant der Sparkasse sein können? Seine Absetzung kann nicht durch „einige Genossen", sondern nur durch den Vorstand oder Aufsichtsrat erfolgen. (688

Molkerei T. Die nächste Bezugsquelle für Benzin= und Petroleummotoren dürfte für Sie die Filiale der Firma Eduard Ahlborn in Danzig sein. Von anderen Fabriken nennen wir Ihnen Gasmotorenwerk Deutz und Gebr. Körting, Hannover. (665

B. in S. Wir verweisen Sie auf die Butterausbeutetabelle im Molkereikalender Seite 103. (676

C. H. in H. Bei guten Butterpreisen und nicht zu hohen Milchanfuhrkosten kann bei einem Milchpreise von 10 Pfg. und bei dem angegebenen Fettgehalt noch wohl etwas herausgearbeitet werden. Bei Quarkbereitung wird die Magermilch je nach den Quarkpreisen mit 2—2½ Pfg. verwertet. Verfüttern Sie die Molken gleichzeitig an Mastschweine, so erhöht sich die Verwertung um ca. einen halben Pfennig. (673

G. in M. Pasteurisierapparate mit direkter Unterfeuerung können Sie beziehen von Hildebrand, Dresden=A. und Roths Milchzentrale in Stuttgart. (671

J. E. in R. (Ungarn). In jedem milchwirtschaftlichen Lehrbuch finden Sie eine Anleitung zur Milchuntersuchung. Ein Spezialwerk hierüber ist das empfehlenswerte Buch von Dr. Eichhoff, Die Technik der Milchprüfung, das Sie von unserer Expedition für 1,80 ℳ beziehen können. — Betreffs Ihrer weiteren Anfrage müssen wir Sie auf die erst kürzlich in unserer Nummer 20, 21 und 22 veröffentlichten Sprechsaalartikel „Kühlung der Molkereiprodukte bei Eismangel" verweisen. Haben Sie denn die Zeitungen nicht gelesen? (669

Pr. in B. Das Abkochen der Molke vor der Verfütterung an Schweine ist überall da zu empfehlen, wo die Möglichkeit vorliegt, daß Milch von tuberkulösen Kühen an die Molkerei geliefert wird. Es werden durch das Abkochen etwa in der Molke vorhandene Tuberkelbazillen getötet und so eine Übertragung der Tuberkulose durch die Molken verhütet. (664

Marktberichte.

Butter=Notierungen.

☛ Neueste Depeschen siehe folgende Seite. ☚

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter= 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

26. März. Ia **137—139 Mk.**, IIa **135—138 Mk.**, IIIa **135—136 Mk.**, abfallende **135 Mk.** Tendenz: behauptet.

Wangen, 24. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 131 Mk., Vorbruchbutter 122 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 29. März. Marktbericht der städtischen Markthallen=Direktion über den Großhandel in der Zentral=Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 138—142 Mk., IIa 134—137 Mk., IIIa 128—133 Mk., abfallende 118 bis 125 Mk.

Berlin, 26. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Festgeschäft war lebhafter als man erwartet hatte, nachdem aber der Festbedarf gedeckt, wurde die Stimmung ruhiger und er...streckte sich die Kauflust nur auf den notwendigsten Bedarf. Die Zufuhren in Hofbutter waren groß, da man jedoch allgemein zu ermäßigten Preisen offerierte, gelang es hierfür Nehmer zu finden. Von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte matt; Kopenhagen ermäßigte die Notierung 4 Kronen, Hamburg 9 Mk., auch unser Markt schließt schwach bei nachgebenden Preisen.

Hamburg, 24. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der in voriger Woche zu verzeichnende Preisrückgang machte auch in dieser Woche rasche Fortschritte. Das Signal wurde von Dänemark gegeben, welches heute ungefähr 12 Mk. niedriger offeriert als zu Anfang voriger Woche. Die Preise für deutsche Butter mußten dementsprechend weichen. Bei der noch immer hohen Preislage läßt sich die Entwickelung des Geschäftes nach Ostern noch nicht bestimmen.

Hamburg, 23. März. Butterwochenbericht von A. F. C. Fi... Die letzte kleine Ermäßigung unserer Notierung um 2 ℳ, also auf 152 ℳ konnte eine Besserung des Geschäfts natürlich nicht herbeiführen. Der Handel flaute weiter ab, so daß die Bestände der Vorwoche auf vielen Lägern nicht geräumt werden konnten. Inhaber ermäßigten schon gleich mit Beginn der neuen Woche ihre Forderungen um ein beträchtliches, konnten aber trotzdem keine zufriedenstellenden Resultate erzielen. Die frischen Einlieferungen waren außerdem größer als in der Vorwoche. Von allen ausländischen Märkten lauten die Berichte ebenfalls sehr ruhig. Sowohl Dänemark als auch Holland setzten ihre Preise weiter zurück. Da England nur sehr kleine Aufträge erteilt, so bieten beide Länder sehr dringend nach hier an, doch wurde von dieser Butter so gut wie nichts gekauft. Den inländischen Plätzen stehen regelmäßige Zusendungen genügend zur Verfügung, vielerseits kann man selbst diese kaum unterbringen. Am hiesigen Platz ist der Konsum sehr zurückgegangen, selbst das nahe Osterfest konnte keinen merklichen Mehrbedarf herbeiführen. Da feinste Butter mit 135—138 ℳ genügend angeboten und zu kaufen war, so ist ein Rückgang von mindestens 10—12 ℳ dringend erforderlich, um nur einigermaßen der wirklichen Lage Rechnung zu tragen. Mit russischer Butter liegt das Geschäft verhältnismäßig günstiger als mit deutscher Ware. Während der wirklich bezahlte Preis für deutsche um 15 ℳ bisher gewichen, hat russische nur einen Abstrich von 10 ℳ erfahren. Die neuen dieswöchentlichen Zufuhren von ca. 1400 Dritteltonnen sind wiederum zum großen Teil begeben worden. Die gelieferten Marken waren durchweg von guter Beschaffenheit, wodurch der Handel wesentlich erleichtert wurde. Kopenhagen meldet soeben einen Rückgang der Notierung von 4 Kr. (notiert 108 Kr. = 121,50 ℳ). Der Markt schließt auch dort ruhig.

Hamburg, 24. März. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Wider Erwarten flaute das Buttergeschäft in dieser Woche stark ab; es wurden für feinste frische Ware Preise von ℳ 138—140 am Montag, Dienstag bezahlt, jetzt wird schon zu ℳ 135—136 angeboten, doch sind die Läger selbst zu diesen Preisen nicht zu räumen. Unsere Notierung mußte heute um 9 ℳ auf ℳ 143 ermäßigt werden. Die Zufuhr von sibirischer Butter ca. 2000 Faß Butter ist zu Preisen von ℳ 121—124 unverzollt im Engros zum Teil verkauft worden; leider sind die Preise in Sibirien noch immer sehr hoch und ist es nicht anzunehmen, daß wir vorläufig billige Preise für sibirische Butter bekommen werden. Berlin notierte gestern unverändert ℳ 142, wird aber am Sonnabend eine größere Preisermäßigung eintreten lassen; Copenhagen liegt sehr ruhig, es erniedrigte seine Notierung gestern um 4 Kr. von Kr. 112 auf Kr. 108 = ℳ 121,50 bei ruhiger Tendenz.

Leipzig, 26. März. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Das Ostergeschäft war bis zum Schluß gut und die Einlieferungen konnten ohne nennenswerte Preiskonzessionen untergebracht werden. Die Aussichten sind wegen des bevorstehenden Monatswechsels günstig und wir erwarten für nächste Woche ein lebhaftes Geschäft bei unveränderten Preisen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 141—143 Mk., für geringere Ware 135—140 Mk. pro Zentner.

Dresden, 23. März. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wenn auch diesmal von einem lebhaften Ostergeschäft, wie dies sonst der Fall war, nicht berichtet werden kann, so war doch zu Anfang dieser Woche die Nachfrage nach allen Qualitäten eine etwas bessere, so daß die Ankünfte untergebracht werden konnten und die Preise unverändert blieben.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 146—— Mk., feinste 143—145 Mk., II. Qualität 135—141 Mk., III. Qualität 126 bis 132 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 24. März. Bericht von Gebr. Rößler. Das Ostergeschäft dürfte in der Hauptsache vorüber sein und müssen die Preise ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 139—140 Mk., Ia 136 bis 138 Mk., IIa 135—136 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Käse.

Berlin, 29. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat=Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 29. März Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Wangen, 24. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 34 Mark
„ „ 30 „ „ „ „ 38 „
„ „ 35 „ „ „ „ 43 „
„ „ 40 „ „ „ „ 48 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 29. März. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse=Kommissions=Geschäft. Am Markte waren heute 56 Partien neue Heukäse von wenig guter Qualität. Für die beste und schwerste Ware bezahlte man 30—32 fl. 6—12 kg; IIa 6—12 kg 29—29,50 fl. In einigen Wochen erwarten wir größere Zufuhren. Ia Edamer 35 fl., IIa 32 fl. Mai= uud Sommer=Gouda 42—43 fl. Herbst= und Winterware 34—35 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral=Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 26. März 8472 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64—67 Mk., d) fleischige 62—65 Mk., e) gering entwickelte 60—63 Mk., f) Sauen 60—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hamburg, 24. März. (Hamburg=Altonaer Zentral=Viehmarkt). Am Markte 2021 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,50 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 58,00—61,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine=Preise:

Ort	März	Auf=getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	26.	8472	68 54	bis bis	63 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	flau
Hamburg	29.	1181	65	bis	63	20—24 % Tara	langsam
Bremen	29.	705	67	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Leipzig	29.	1279	68	bis	61	"	langsam
Dresden	29.	1259	73	bis	68	"	—
Chemnitz	29.	1371	73	bis	70	"	—
Dortmund	29.	1820	67	bis	63	"	schlecht
Duisburg	29.	508	70	bis	65	"	—
Essen	29.	3157	68	bis	64	"	langsam
Köln a. Rhein	29.	3000	70	bis	65	"	schlepp.
Mainz	29.	495	73	bis	71	"	ruhig
Frankfurt a. M.	29.	1656	71	bis	68	"	schlepp.
Mannheim	29.	2005	70	bis	69	"	—
Stuttgart	29.	514	70	bis	68	"	mittel
Augsburg	24.	711	76	bis	72	"	—
Nürnberg	29.	1757	70	bis	68	"	lebhaft
Stettin	24.	178	65	bis	60	"	langsam
Königsberg, Pr.	26.	238	55	bis	45	Lebendgewicht	—
München	29.	847	58	bis	50	"	—

Futtermittel.

Hannover, 29. März. Bericht von J. Frank & Co., Hannover.

Gerste:

Trotz der geringen Nachfrage liegt der Markt momentan sehr fest, da es an preiswertem Angebot von Südrußland fehlt und in der zweiten Hand ein wenig billiges Material vorhanden ist.

Wir notieren für:

Prompte Gerste . . . . 113,— Mk.
April/August 1910 . . . . 113,— "
September/Dezember . . . . 114,— "
unverzollt ab Unterweser.

Mixed. Mais:

Dieser Artikel hat infolge des mangelhaften Absatzes eine weitere Preisermäßigung erfahren und dürfte jetzt wohl seinen billigsten Staud erreicht haben.

Wir notieren für:

Prompte Ware . . . . 114,— Mk.
April/Mai=Lieferung . . . . 115,— "
ab Bremen Freibezirk.

Laplata-Mais:

April/Mai=, Mai/Juni=, Juni/Juli=Dampfer, Abladung von den Laplata-Staaten . . . . 121 Mk.

Kartoffel=Flocken:

Pro prompt und Sommer=Monate . . . . 8,50 Mk.
franko hiesigen Stationen.

Neueste Depeschen.

Butter=Notierungen.

Berlin: heute 2 Mark niedriger, letzten Sonnabend 3 Mark niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter= 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

30. März. Ia **134—135 37** ℳ, IIa **133—137** ℳ, IIIa **130—135** ℳ, abfallende **134—135** ℳ. Tendenz: abwartend.

Hamburg, 30. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig=Holstein (Butter=Auktionen der Bezirks=Meierei=Verbände für Schleswig=Holstein). Es wurden verkauft:

Bis 5.20 Uhr nachmittags nicht eingegangen.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral=Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 30. März 11 216 Stück. a) — ℳ, b) 68—69 ℳ, c) 66—68 ℳ, d) 64—67 ℳ, e) 62—65 ℳ, f) 62—65 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Eier.

Hamburg, 26. März. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 90 Mk. netto.

Chiffre=Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5218 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für unsere Rahmstation suche ich einen tüchtigen, soliden (5275

Verwalter.

Antritt Mitte April. Wohnung, Garten, Milch und Butter für den Haushalt frei. Kautionsfähige, verheiratete Bewerber mit kleiner Familie erhalten den Vorzug. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefl. Off. mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. zu richten an

Inspektor **Bundgaard, Söllichau** Bz. Halle a. S.

Zu sofort event. einige Tage spät. wird ein tüchtiger, kräftiger

Gehülfe

für Tilsiter Käserei gesucht. Gehalt bei freier Station uud Kassen 40 Mark. Bevorzugt werden solche, die auf dauernde Stelle reflektieren. ten erbittet (5249

Dampfmolkerei **Hooksiel** b. Wilhelmshaven.

[illegible]sucht zum 1. April ds. Js. ein tü[illegible]ger, zuverlässiger (5366

Gehülfe

der in allen Facharbeiten erfahren ist. Gehalt 35 ℳ. Stellung dauernd. Off. m. Zeugnisabschr. erb. an **H. Thießen,** Molkerei=Genossenschaft **Nieder=Gemünden** (Oberhess.).

Suchen zu Mitte April einen jungen, kräftigen und sauberen

Gehülfen

als ersten bei 30 ℳ Anfangsgehalt und freien Kassen. (5364

Gleichzeitig suchen wir für unseren bisherigen

ersten Gehülfen

der ca. 1½ Jahre hier, und den wir empfehlen können, dauernde Stellung für Milchannahme u. Kontor. Off. erb. **Molkerei Croppenstedt, e. G. m. b. H., Croppenstedt,** Bez. Magdeburg.

Zum baldigen Eintritt jüngerer, kräftiger **Molkereigehülfe** gesucht; Anfangsgehalt ℳ 90 pro Monat, bei Zufriedenheit Tantieme. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Hupertz & Schürmann Nachf., Cöln,** Hansaring 81. (5334

Energischer Molkerei=Verwalter

zur Leitung eines größeren Betriebes gesucht. Gut bezahlte Lebensstellung. Es wird nur auf eine erste Kraft reflektiert. Ausführliche Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Gehaltsansprüche erbeten unter **E. L. 650 „Invalidendank", Leipzig.** (4967

Suche zum 1. April, evtl. einige Tage später einen fleißigen, soliden, katholischen (5292

Gehülfen

bei 30 ℳ Gehalt monatlich. Es wollen sich doch nur solche melden, die mit Kessel, Maschine und Alfa durchaus vertraut sind. Stellung dauernd und angenehm. **Molkereigen. Büderich, Westf. H. Winter**, Molkereiverwalter.

Ält. Gehülfe z. selbst. Leitung kl. Dampfmolk. sof. od. 10. April gesucht. Landwirtssohn bevorz. Off. u. Zeugnisabschr. erb. **Hilscher, Reetz**, Westpriegnitz. (5367

Suchen zum 10. April oder später zwei junge, fleißige, saubere (5381 **Gehülfen** für Butterei, Käserei u. Maschinen. Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Gehalt ℳ 25. Offert. mit Altersangabe pp. erb. **Genoss.-Molk. Teichel b. Rudolstadt in Thür.**

Junger Gehülfe der auch meine Rahmstation mit versehen muß, sauber, fleißig und willig jede Arbeit verrichtet, für meine Dampfmolkerei und Schrotmühle als zweiter zum 15. April gesucht. Gehalt anfangs 25 ℳ. ohne Wäsche. Offert. erb. **J. Mischke, Strellin, Kr. Putzig**, Westpr. (5327

Solider, fleißiger Gehülfe der nachmittags während der freien Zeit in der Landwirtschaft behilflich sein muß, wird bei 25 ℳ monatlich und freier Station per 1. April, ev. etwas später gesucht. (5335
Gleichzeitig kann sich auch ein **Lehrling** melden. Lehrzeit 1 Jahr bei 100 ℳ Taschengeld-Vergütung. Evangel. bevorzugt. **Dampf-Molkerei Gebr. Krönke, Nestempohl b. Rheinfeld**, Kr. Karthaus, Westpreußen.

Junger Gehülfe welcher soeben Lehrzeit beendet, für leichte angenehme Stellung gesucht. Gelegenheit zur gründlichen Erlernung der doppelten Buchführung, Milchuntersuchung usw. Anfangsgehalt 15 ℳ. Antritt 15. April. **Molkereigenossenschaft Groß-Garz** (Altmark). (5358

Tüchtiger, solider Gehülfe zum 4. April gesucht für Butterei und etwas Quarkbereitung. Selbständiges Arbeiten gewöhnt. Off. mit Gehaltsangabe erbittet **Molkerei Marienhafe, Oldenburg.** (5315

Ein junger, kräftiger und williger **Gehülfe** für Butterei und Quarkfabrikation wird zum möglichst baldigen Antritt gesucht. Gehalt pro Monat 40 ℳ und freie Station. **Dampfmolkerei Schladen am Harz.** (5344

Suche zum 15. April einen jüngeren, evangelischen (5347 **Gehülfen** für neuen, modernen Betrieb, gründliche Kenntnisse in Buchführung und Abrechnungswesen erforderlich. Off. und Zeugnisabschriften unter **M. B. postlagernd Bersenbrück in Hannov.**

Gesucht zum 2. April ein junger **Gehülfe.** Gehalt 30 ℳ monatlich. **F. W. Christensen, Gettorf b. Kiel**. (5310

Dampfmolkerei Birten am Niederrhein sucht zum 6. April einen jungen, fleißigen (5313 **Gehülfen** von 17—18 Jahren bei 30—35 ℳ Gehalt.

Einen ordentlichen, fleißigen **Gehülfen** sucht per sofort **Molkerei Culmsee, e. G. m. u. H.** (5318

Suche zum 1. April einen tüchtigen **kräftigen Gehülfen** Derselbe muß selbständig Harzkäse machen können und auch sonst jede Molkereiarbeit verrichten. Stellung gut und dauernd. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Station. **Rich. Kurpjun**, Molkereibesitzer, **Siersleben.** (Magdeb.) (5386

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, zuverlässigen **Gehülfen** für Magermilch-Ausgabe und ☐-Käserei. Demselben wird auch Gelegenheit zu Kontorarbeiten gebot. Anfangsgehalt 30 Mk. pro Monat bei freier Station u. freien Kassen. Den Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen.
Gleichzeitig suche ich für einen jungen **Gehülfen**, welcher $2^1/_2$ Jahre bei mir tätig war und den ich bestens empfehlen kann, anderweit. Stelle, wenn möglich als Maschinenführer. (5248
Blumenberg, Molk.-Insp., **Niemegk** Bez. Potsdam.

Suche zum 1. April ev. einige Tage früher od. später ein. tücht., namentlich in schriftlichen Arbeiten erfahr. **Gehülfen.** Anfangsgehalt Mk. 30 bei fr. Station. Stelle ist dauernd und angenehm. Sonntags ruht der Betrieb. (5274
W. Wittern, Hamminkeln, Rhnld.

Suche zum 1. April einen jungen, **kräft. 2. Gehülfen.** Gehalt monatlich 30 Mk. u. fr. Stat. Dampfmolkerei **Muschenheim.** 5270) **Karl Eller II.**

Suche zum 1. April einen tüchtigen, sauberen, willigen (5243 **Gehülfen** der auch den Betrieb mal allein führen kann. Nur solche wollen sich melden, die auf dauernde Stellung reflektieren.
H. Schmidt, Wasserleben a. H.

Wegen Einberufung zur Übung suche bis spätestens 4. April jungen, gewandten **Gehülfen** für Betrieb und Kontor. Angenehme Stellung. Gehalt monatlich 30 Mark. Offerten erbittet **Clatzen, Simmerath, Rhld.**

Für unsere Dampfmolkerei im Kreise **Bentheim** ein durchaus tüchtiger, unverh., erster (4874 **Gehülfe** für die Butterei gesucht. Selbiger muß die Ansäuerung mit Reinkulturen perfekt verstehen und eine erstklassige Butter herstellen können, sowie auch mit dem Ausformen der Butter bekannt sein. Off. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung an **Clever Naturbutter-Gesellschaft, Wessels & Gebr. Reintjes, m. b. H., Cleve a. Niederrh.**

Suche z. 1. oder 15. April einen jungen tücht. **Gehülfen** f. Butterei, Maschinen und Tilsiter Magerkäserei. Anfangsgehalt 30 Mark und Stat. Gefl. Off. erb. **Central-Dampfmolkerei Königshoek** b. Warsingsfehn Ostfriesl. (4946

Jüngerer, williger Gehülfe der Lust hat, nebenbei sich Kenntnisse in der Harzkäsefabrikation anzueignen, für meine Käsefabrik u. Butterhdlg. gesucht. Motorbetrieb. **Gustav Grünberg, Riesa a. E.**

Gesucht zum 1. April junger williger, solider (5093 **zweiter Gehülfe** in gute dauernde Stellung. Off. an **Adolf Wagener**, Zentral-Dampfmolkerei **Meine.**

Suche zum 1. April einen jungen **Gehülfen** welcher seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 25 ℳ monatlich bei freier Station. **Molkerei-Genossenschaft Treptow** a. Rega. **Gleumann.**

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen, kräftigen (5241 **Gehülfen** nicht unter 20 Jahren, welcher mit Kessel u. Dampfmaschine sowie mit Alfa-Separator und Schweinemast vertraut ist. Gehalt 30 Mark bei freier Station.
Heinrich Gebhardt, Gasthof- und Molkereibesitzer, **Scharfenort** Kreis Goldberg-Haynau.

Gut empfohlener junger Mann als **zweiter Gehülfe** gesucht, der sich später auch als erster Gehülfe eignet. **Breyer, Smogulec** (Posen). (5076

Zum 15. April wird ein fleißiger, tüchtiger, unverh. (5088 **Gehülfe** für alle Molkereiarbeiten gesucht, der in der Butterei erfahren, mit maschinellem Betriebe sicher vertraut ist und dem daran liegt, eine dauernde Stellung zu erwerben. Anfangsgehalt 35 ℳ und freie Kassen. Zeugnisabschriften und Bewerbungen sind zu richten an **Zentral-Molkerei Gr. Vahlberg**, Kreis Wolfenbüttel, Herzogt. Braunschweig.

Suche einen jungen (5144 **Gehülfen** zum 10. oder 15. April. **H. Schulz**, Genossenschafts-Molkerei **Baek** bei Reetz (Prignitz).

Junger, angehender Gehülfe welcher keine Arbeit scheut, kann zum 1. oder 5. April eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. **Bendull**, Molkereibesitzer, **Wonno** b. Schwarzenau, Westpr. (5131

Suche zum 1. April einen tüchtigen **kräftigen Gehülfen.** Derselbe muß selbständig Harzkäse machen können und auch sonst jede Molkereiarbeit verrichten. Stellung gut und dauernd. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Station. **Rich. Kurpjun**, Molkereibesitzer, **Siersleben.** (Magdeb.) (5158

Suche zu sofort oder spätestens 25. März einen jungen, kräftigen und fleißigen (4849 **Gehülfen** welcher mit der Dampfmaschine und Alfa vertraut ist, sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Am liebsten von einer Privatmolkerei. Gehalt bei freier Station und Kassen ℳ 30 bis 35. **A. Ebnöther**, Dampfmolkerei **Pudlischki** b. Kröben i. Pos.

Nach Süd-Chile

wird ein tüchtiger erfahrener

Oberkäser

zum baldigen Antritt bei hohem Gehalt gesucht. Derselbe muß seine Fähigkeiten durch Zeugnisse nachweisen können. Es wollen sich nur bestempfohlene Leute melden. Offerten und Zeugnisse in beglaubigter Abschrift sind zu richten an Sternberg, Molkereiverwalter, Züssow in Vorpommern.
NB. Bedingungen sind bei dem Unterzeichneten zu erfahren. (5349

Zum 1. April, ev. etwas später suche tüchtigen **Quarkkäser** für Quark- und Käsefabrikation, der selbständig guten Schimmelkäse herstellen kann. — Anfangsgehalt 35 Mark u. Station. (5257
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Th.

Wir suchen zu sofort einen gewandten, tüchtigen, (5309 **jungen Mann** für Milchannahme und Versand. Lohn pro Monat 70 ℳ bei freier Wohnung und Molkereiprodukten. Junge Leute mit guter Handschrift wollen sich unter Beifügung von Zeugnisabschriften bei uns melden. **Molkerei Concordia, e. G. m. b. H., Sroczyn** bei Pudewitz, Prov. Posen.

Unverheirateter, energischer Käser welcher selbständig arbeitet, mit der Quarkkäserei sowie mit dem Schnellreifungsverfahren und der Handhabung der Bohnschen Käsemaschine vertraut ist, wird für sofort oder später gesucht. Offerten m. Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter **4633** an diese Zeitung erbet.

Selbständig arbeitender (5333 **Molker** militärfrei, nüchtern und zuverlässig, mit Zentrifuge, Maschine, Kessel, Butterei, Quark und Käserei vollständig vertraut, wird bei einem Jahreseinkommen von etwa 700 bis 800 ℳ nebst freier Station außer Wäsche für eine Gutsdampfmolkerei zum 1. Mai cr. gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf sind einzusenden an **Gutsverwaltung Heydershof** b. Grätz, Bz. Posen.

Ein kräftiger Junge von 14—16 Jahren für eine kleine Landwirtschaft gesucht. **Fritz Wüster, Barmen-Rittershausen**, Bezirk Heckinghausen 49. (5314

Molkerei-Genossenschaft Kierspe-Bahnhof sucht zum baldigen Antritt einen jungen Mann als (5321 **Lehrling** unter günstigen Bedingungen. Lehrzeit 2 Jahre, Ausbildung in allen Zweigen des Faches, auch Beschäftigung im Kontor. Eventl. wird ein **junger Gehülfe** z. weiter. Ausbildung aufgenommen.

Suche zum beliebigen Antritt **einen Lehrling** unter sehr günstigen Bedingungen. Alter nicht nunter 15 Jahren. **H. Reineke, Dampfmolk. Mehmke.**

Suche zum 1. April oder etwas später einen kräftigen **Lehrling** Lehrzeit 2 Jahre u. etwas Taschengeld. **Hermann Broose, Dampfmolkerei Neustadt** a. Saale. (5118

Suche zum 1. April eine tüchtige **zuverlässige Meierin** zur Führung des Haushalts und Hülfe in der Molkerei; der polnischen Sprache mächtige bevorzugt. Molkerei **Broniewo** b. Güldenhof in Posen. (4892

Zum 15. April resp. 1. Mai suche ein ordentliches (4835 **junges Mädchen** zur gründlichen Erlernung der Molkerei und des Hausstandes bei einjähriger Lehrzeit und 150 ℳ Gehalt. Stellung familiär. **Kriete, Holländereipächter, Stove b. Carlow** i. Mecklenburg.

Wegen Verheiratung meiner jetzigen suche ich eine nicht zu junge, energische, durchaus zuverlässige, absolut ehrliche und solide (5195 **Meierin** die sowohl in sämtlichen Molkereiarbeiten durchaus firm ist als auch den Haushalt selbständig leiten kann. Gehülfe und Dienstmädchen werden gehalten. Off. mit Zeugn. und Altersangabe nur von solchen, die auf dauernde angenehme Stellung rechnen, an **Dampfmolkerei Gommern** bei Magdeburg.

Junge, tüchtige Meierin kann zum 1. April eintreten. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen bei freier Station und freien Kassen erbittet **Neue Molkerei-Genossenschaft Stralsund, E. G. m. u. H.** (5003

Zum 1. Juli wird eine **Meierin** gesucht. Näheres brieflich. Zeugnisse nebst Bild erb. **H. Lamann, geb. Paschen, Hof Sictow** b. Roebel in Meckl. (5269

Junge, tücht. Meierin f. Betrieb u. Hilfe im Haushalt zu sof. gesucht. **Dampfmolk. Sturz**, Westpr. (535.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle **Beiträge**, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt,** für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. **Bei Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 26. **Hildesheim,** den 1. April 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.

Die zwangsweise Einführung der Milcherhitzung, die durch das neue Seuchengesetz und dessen Ausführungsbestimmungen aller Voraussicht nach gefordert werden wird, hat in Molkereikreisen allenthalben Beunruhigung hervorgerufen. Die Schwierigkeiten, welche die bisher bei Seuchengefahr behördlicherseits verlangte hochgradige Erhitzung der Milch mit sich brachte, sind allen bekannt, und mit Recht wird geltend gemacht, daß es praktisch geradezu unmöglich ist, eine Erhitzung auf 100 bis 102 Grad C. dauernd durchzuführen. Durch Versuche hervorragender Fachgelehrter *) ist aber einwandfrei festgestellt worden, daß die Einwirkung von Wärmegraden von 80 bis 85 Grad C. vollständig hinreicht, um die in der Milch enthaltenen Krankheitserreger abzutöten, daß also die hohen Temperaturforderungen der Behörden viel schärfer sind, als praktisch notwendig ist. In Dänemark, diesem Lande blühender Molkereiwirtschaft, begnügt man sich einerseits mit *mäßigen Temperaturen*, verlangt aber andererseits *ständige Erhitzung*, die seit 1892 durchgeführt wird.

In ähnlicher Weise werden nach den bisherigen Verlautbarungen auch bei uns die Ausführungsbestimmungen zum Viehseuchengesetz die Erhitzungsfrage behandeln, und der Molkereitechnik erwächst die Aufgabe, geeignete Apparate zu schaffen, die sich den veränderten Verhältnissen anpassen und es ermöglichen, den erwähnten Vorschriften zu entsprechen. Nach dieser Richtung hin ist die Molkereimaschinenfabrik *Eduard Ahlborn*, Hildesheim, anläßlich der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Leipzig im Jahre 1909 mit einem *neuen Rückkühlerhitzer* auf den Plan getreten und führt mittels dieses Apparates *die hochgradige Magermilcherhitzung mit gleichzeitiger Vollmilchvorwärmung* durch. Die D.L.G. hat damals den Apparat zu Dauerversuchen zurückgestellt, die gegenwärtig in einer größeren Molkerei vorgenommen werden. Interessant sind die Ausführungen der Firma Eduard Ahlborn über die für die neue Konstruktion dieses Erhitzers maßgebend gewesenen Gesichtspunkte, die deshalb hier kurz erwähnt werden sollen.

Nachdem die Behörden die ersten Verordnungen über die Einführung der hochgradigen Erhitzung erlassen hatten, wurde zuerst der *Hochdruckerhitzer für Magermilch* konstruiert. Bei diesem Apparate konnte man wohl die vorgeschriebene Temperatur von 100 bis 102 Grad C. erreichen und kurze Zeit erhalten. Im praktischen Betriebe aber, besonders wenn es galt, größere Milchmengen zu verarbeiten, konnte man auf die Dauer mit diesem Apparate nicht auskommen. Es lag nämlich einmal die Gefahr nahe, daß die Milch anbrannte, vor allem aber waren die Betriebskosten wegen des ganz ungeheuerlichen Dampfaufwandes unverhältnismäßig hoch. Man gebrauchte daher die Apparate nur während der meist kurzen Zeit des Erhitzungszwanges bei Seuchengefahr, im übrigen standen sie unbenutzt [illegible]rotzdem darf man nicht vergessen, daß schon damals das Bedür[illegible] regelmäßiger Erhitzung vielfach zu Tage trat.

*) z. B. Prof. Forster in [illegible]aßburg Prof. Weigmann in Kiel.

Deshalb brachte die Molkereitechnik eine wesentliche Verbesserung in der Konstruktion der *Rückkühlerhitzer*. Der eine Hauptübelstand der Hochdruckerhitzung, der hohe Dampfverbrauch, wurde durch diesen Erhitzer gehoben. Das andere Hauptübel aber, die fast unüberwindliche Schwierigkeit in der Innehaltung der Temperatur, konnte auch dieser Apparat nicht beseitigen, so lange es sich um Magermilcherhitzung handelte.

Erst der Übergang zu der Verarbeitung von *Vollmilch* in den Rückkühlerhitzern brachte nach dieser Richtung eine Wandlung. Erwies sich doch, daß die Vollmilch im süßen Zustande durch die Rückkühlerhitzer verhältnismäßig leicht auf die vom Gesetz vorgeschriebene Temperaturhöhe gebracht werden konnte. Auch gestattete die Rückkühlung ohne weiteres die Verarbeitung der erhitzten Milch im Separator, und unter diesen Umständen hat sich seit Jahren die *Vollmilcherhitzung* als geeignete Methode eingebürgert.

Fig. 1.
Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L., gebrauchsfertig.
Links der Erhitzerkessel für Magermilch, rechts der Wärmeaustausch-Apparat. Eintritt der Vollmilch in diesen durch das untere Rohr, Austritt durch das Rohr am oberen Rande der Wellfläche. Durch das oberste Rohr fließt die Magermilch zu.

Allerdings gibt es für dieses Verfahren auch heute noch eine große Schwierigkeit, welche die regelmäßige Durchführung der Erhitzung im praktischen Betriebe für viele Molkereien sehr unbequem macht oder ganz in Frage stellt, und zwar ist dies die während der heißen Jahreszeit immer wiederkehrende Anlieferung von mehr oder weniger angesäuerter Milch, die sich besonders in größeren Betrieben praktisch nicht völlig beseitigen läßt.

Die Schwierigkeiten liegen dabei nicht in den Erhitzern selbst; denn man hat diese mit der Zeit in der Wärmerückgewinnung immer besser und in der Heizfläche immer reichlicher ausgestattet, so daß man mittels eines für die Betriebsverhältnisse genügend groß gewählten Rückkühlerhitzers stets in der Lage ist, die Erhitzung auch bei ansaurer Milch mit einer Temperatur von 80 bis 90 Gr. C. durchzuhalten.

Fig. 2.
Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.
Erhitzerkessel geöffnet.

Die Nachteile liegen vielmehr in der Weiterverarbeitung der erhitzten Milch; denn es ist natürlich nicht zu vermeiden, daß sich bei ansaurer Milch mehr oder weniger Gerinnsel bildet. Die von der erhitzten Milch mitgeführten geronnenen Milchteilchen sind es, die den Entrahmungsbetrieb empfindlich stören. Sie bleiben mit

Fig. 3.
Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L., zerlegt.
In der Mitte die Tragsäule, in der die Antriebsräder für die Rührwerke eingeschlossen sind; rechts davon der äußere Mantel des Wärmeaustausch-Apparates, links der innere mit den Rührflügeln für die Vollmilch, dahinter der Erhitzerkessel.

dem Schaum an der Trommelwand hängen und führen so sehr schnell die Verstopfung der Separatoren herbei.

Aus diesem Grunde findet man in vielen Molkereien die Erhitzung während der heißen Jahreszeit gar nicht im Betriebe; denn die vorschnelle Separatorenverstopfung fürchtet der Betriebsleiter mehr als ein gewisses Anbrennen des Erhitzers, das in Kauf ge-

Fig. 4.
Schnitt durch **Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.**

nommen werden kann, so lange das Innehalten der vorgeschriebenen Temperatur nicht vereitelt wird.

Es darf auch nicht vergessen werden, daß der Milchschmutz, der vor der Verarbeitung selten in genügendem Maße aus der Milch entfernt wird, bei der Vollmilcherhitzung stets in den Apparat gelangt und befürchten läßt, daß ein Teil des Schmutzes bei höheren Temperaturen durch Auflösung in die Milch übergeht.

Wenn nun aber in den zu erwartenden Ausführungsbestimmungen für die regelmäßige Erhitzung geringere Temperaturen vorgeschrieben werden, als jetzt für die Erhitzung bei Seuchengefahr bestehen, so liegt kein Hindernis mehr vor, mit bestem Erfolge wieder die Erhitzung der Magermilch aufzunehmen.

Zwar stellt die Magermilch etwas höhere Anforderungen an die Leistung des Erhitzers, weil der Schaumgehalt der Magermilch der Erhitzung hinderlich ist, doch ergeben sich keine besonderen Schwierigkeiten bei Verarbeitung etwas ansaurer Milch. Das entstehende Gerinnsel schwimmt mit der Magermilch ungestört zur Ausgabe hinweg.

Wennschon uns die eingangs erwähnten dänischen Verhältnisse als Anhalt und Muster dienen können, so werden wir doch andererseits unsere eigenen technischen Fortschritte, insbesondere die allgemein eingeführte Kühlung der Magermilch, sowie die Ausnutzung der Wärmerückgewinnung zur Dampfersparnis, nicht aufgeben. Denn die Tatsache, daß ohne die Wärmerückgewinnung die Molkereien Millionen Mark mehr für Kohlen ausgeben müßten, würde natürlich nicht zu gunsten der Zwangserhitzung sprechen.

Aus all diesen Erwägungen heraus hat die Firma Eduard Ahlborn, die sich seit Jahren die Konstruktion von Erhitzern besonders angelegen sein läßt, in ihrem Universal-Erhitzer U. L. einen Apparat gebaut, der im Hinblick auf die veränderten Verhältnisse konstruiert wurde, die durch die neuen seuchengesetzlichen Bestimmungen geschaffen werden.

Der Universal-Erhitzer U. L. benutzt die erhitzte Magermilch zur Vorwärmung der Vollmilch.

Der Wärmeaustauscher ist nach dem Doppelberieselungssystem mit Gegenstrom konstruiert. Zwischen zwei am Fußende gegeneinander abgedichteten gewellten Zylindern kreist ein Rührflügel und bewegt die durchströmende Vollmilch. Die heiße Magermilch rieselt innen und außen über die Wellflächen. Durch gleichmäßige Verteilung kann man eine Wärmerückgewinnung bis 60 Prozent erzielen. Man kann aber auch nach Belieben den Wärmeaustausch verringern, und zwar durch Ausschaltung eines Teiles der Berieselungsfläche.

Der Wärmeaustauschapparat ist stehend auf dem Antriebe des Erhitzers angebracht. Dadurch ergibt sich für die Aufstellung eine sehr geringe Grundfläche. Die Antriebsvereinigung bedingt kürzeste Verbindungsleitungen. Die selbsthebende und selbstregulierende Wirkung des Wärmeaustauschers ermöglicht ideal einfache Einschaltung in den Betrieb. Ein Rundpumpen der Milch, sowie ein besonderer Regulierapparat ist vollständig vermieden. Ein einziges kurzes Rohr verbindet den Apparat mit dem Vollmilchbehälter und mit den Separatoren.

Der Erhitzer ist liegend angeordnet und hat einen leicht ausschwenkbaren Deckel, Lüftungsöffnungen, ein für die Schaumverminderung geeignetes Rührwerk und eine selbsttätige Steigevorrichtung. Das Rührwerk ruht an beiden Enden in Kugellagern. Die Heizfläche ist besonders reichlich bemessen. Stopfbüchsen sind vollständig vermieden. Im Gegensatz zu anderen Rückkühlerhitzern weisen Ahlborns Universal-Erhitzer getrennte Zerlegbarkeit bei Vereinigung mit gemeinsamem Antrieb auf.

Eine gewisse Umwälzung in der Erhitzungsfrage werden zweifellos die neuen Ausführungsbestimmungen bringen. Doch darf man nicht glauben, daß die Grundbedingungen, die für die Abwehr der Tuberkulosegefahr vom deutschen Viehbestande bisher maßgebend waren, erschüttert würden. Man wird nur, wenn man den Zweck des neuen Gesetzes nicht vereiteln will, für die zur Verfütterung bestimmte Magermilch die ständige Erhitzung fordern, während man die zur Käserei benötigte Milch der Zwangserhitzung nicht unterwerfen wird. Diesen Anforderungen der behördlichen Vorschriften wird in hervorragendem Maße der Ahlbornsche Rückkühlerhitzer U. L. gerecht, der ja mit besonderer Rücksicht auf die infolge der neuen Bestimmungen veränderten Verhältnisse konstruiert worden ist.

Gültigkeit der Vertragsstrafe.

Auf Grund einer Anregung sei hier etwas eingehender auf die Rechtsprechung bezüglich der in den Geschäftsordnungen der Molkereien festgesetzten Vertragsstrafe eingegangen.

Nach der in jüngster Zeit häufig angeführten Reichsgerichtsentscheidung liegt das Rechtsverhältnis so:

Soll die Strafe für nicht gelieferte Milch einklagbar sein, so muß sie entweder im Statut festgesetzt werden oder aber, es muß im Statut ausdrücklich heißen, daß jeder Genosse verpflichtet ist, im Jahresdurchschnitt so und so viel Milch zu liefern und für die zu wenig gelieferte Milch eine Vertragsstrafe zu zahlen nach den in der Geschäftsordnung näher festgesetzten Bestimmungen. Das Statut ist von den Gründern der Molkerei unterschrieben worden; die später Beitretenden unterschreiben jeder eine Beitrittserklärung, in der der Unterzeichnete bekennt, er trete der . . . Genossenschaft, deren Statut ihm bekannt sei, bei. Damit tritt er dem Vertrage bei, den die Begründer der Molkerei unter sich schlossen.

Molkereigenossenschaften, in deren Statut die Mitglieder nicht ausdrücklich auf die Geschäftsordnung verpflichtet werden, insbesondere, wenn nicht auf die Vertragsstrafe Bezug genommen ist, tun daher gut, solches nachzuholen. Das kann durch einen Nachsatz an der Stelle geschehen, wo es im Statut heißt, die Genossen sind verpflichtet, sämtliche in ihrer Wirtschaft gewonnene Milch (mindestens von den beim Eintritt gezeichneten Kühen) zu liefern. Folgender Satz würde genügen: Für jedes im Jahresdurchschnitt zu wenig gelieferte Kilo Milch verpflichtet sich jeder einzelne Genosse, eine Vertragsstrafe von 5 Pfg. an die Genossenschaft zu zahlen (Bürgerl. Gesetzbuch § 339). Oder: Die einzelnen Genossen verpflichten sich, für jedes zu wenig gelieferte Kilo Milch die in der Geschäftsordnung festgesetzte Vertragsstrafe als Entschädigung an die Genossenschaft nach § 339 des Bürgerlichen Gesetzbuches zu zahlen. — Diese Fassung hat den Vorzug, daß eine Änderung in der Geschäftsordnung leichter vorgenommen werden kann als eine Statutenänderung und daß der einzelne Fall bei Bemessung der Strafe besser berücksichtigt wird, als wenn ein fester Satz im Statut angegeben.

Daß in diesen Bestimmungen manches versäumt worden ist bei der Errichtung einer Molkerei, das kann der sich erklären, der solchen Verhandlungen öfters beiwohnte. Alles wohl, nur keinen Zwang! Das ist wenigstens der Ton, der die Leute beherrscht.

Und doch wissen diese Freiheitshelden ja ganz gut, daß wir alle ohne äußeren Zwang, der zu einer Einheit und damit zu einer Stärke führt, nichts ausrichten können. Ohne ein Aufgeben der persönlichen Freiheit, d. h. hier richtiger „Willkür", ohne ein Unterordnen unter einen andern Willen — stets in beschränktem Maße — geht es nicht. Das hat auch das Bürgerliche Gesetzbuch in den §§ 339 bis 345 festgelegt. Es ist vielleicht zweckmäßig, hier den Wortlaut des Gesetzes, so weit er in Frage kommt, wiederzugeben.

§ 339 lautet: „Verspricht der Schuldner dem Gläubiger für den Fall, daß er seine Verbindlichkeiten nicht oder nicht in gehöriger Weise erfüllt, die Zahlung einer Geldsumme als Strafe, so ist die Strafe verwirkt, wenn er in Verzug kommt." —

Setzt man nun statt Schuldner Genosse, statt Gläubiger Molkerei-Genossenschaft, statt Verbindlichkeit Milchlieferung, so hat man Klarheit.

Ferner ist noch zu beachten, daß im § 340 Abs. 2 gesagt wird: „Steht dem Gläubiger ein Anspruch auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu, so kann er die verwirkte Strafe als Mindestbetrag des Schadens verlangen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens ist nicht ausgeschlossen."

Mag dieses „Geltendmachen" bei Molkereien auch auf große Schwierigkeiten stoßen, so dürfte es doch wohl Fälle geben, wo auch der § 340 mit Erfolg angewandt werden kann.

Endlich muß aber auch auf § 343 Rücksicht genommen werden. Hier ist bestimmt, daß die Srtafe nicht unverhältnismäßig hoch sein darf. Ist sie das aber, so kann sie „auf Antrag des Schuldners durch Urteil auf den angemessenen Betrag herabgesetzt werden". Wir dürfen also für jedes Liter Milch, das nicht geliefert wurde, keine Mark als Strafe ansetzen, obgleich das Gesetz (§ 340) sagt, daß bei Beurteilung der Angemessenheit jedes berechtigte Interesse des Gläubigers in Betracht zu ziehen ist. Im Streitfalle liegt übrigens die Sache so, daß der Schuldner, d. i. hier der Genosse, der nicht genug Milch liefert, beweisen muß, daß die von der Genossenschaft festgesetzte Strafe, wenn solche z. B. im Statut oder der Geschäftsordnung in der bekannten Form „bis zu —" angegeben ist, unverhältnismäßig hoch ist.

Von der Leistung (Milchlieferung) ist der Schuldner befreit, wenn sie ihm „unmöglich" ist. (§ 306.) Wird die aber die geschuldete Leistung infolge eines Umstandes, den der Schuldner (Genosse) zu vertreten hat, unmöglich, so wird er nicht frei. Tritt z. B. eine Viehseuche auf, verbrennen die Kühe, wird im Kriege dem Landwirt vom Feinde das Vieh genommen, so ist er von der Milchlieferung befreit. Übergibt er aber sein Gut an seinen Sohn, ohne diesem die Pflicht der Milchlieferung bis zu seinem, des Vaters Ausscheiden, aufzulegen, verkauft oder verpachtet er seine Landwirtschaft, ohne in den Vertrag aufzunehmen, daß bis zur Beendigung seiner Mitgliedschaft seine Verpflichtung gegen die Molkerei erfüllt wird, so ist die Vertragsstrafe fällig. Erben eines verstorbenen Genossen haben bis zum Schlusse des Geschäftsjahres, in welchem der Tod erfolgte, die Milch nach Maßgabe des Statutes zu liefern.

Man sollte meinen, in unserer Zeit, in der die Molkereitechnik auf einer weithin sichtbaren Höhe angelangt ist, bedürfe es keiner Vertragsstrafen mehr. Wo liegt die Schuld? — Darauf kann man nur in jedem einzelnen Falle antworten: Gewiß bald hüben bald drüben! Fr.

Mitteilungen.

Welche Gefahr droht dem Menschen durch den Genuß von Milch und Milchprodukten eutertuberkulöser Kühe. Sammelforschung angestellt auf Grund amtlicher Erlasse in Preußen, Bayern, Königreich Sachsen, Württenberg, Baden und Hessen, bearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamt von Reg.-Rat Dr. med. A. Weber, Mitgl. des Kaiserlichen Gesundheitsamtes. (Tuberkulose Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundh.-Amt, 10. Heft, 1910, S. 1—100.) Die Anregung zu dieser Sammelforschung ist auf den Vortrag zurückzuführen, den Robert Koch auf der internationalen Tuberkulosekonferenz in Berlin am 25. Oktober 1902 gehalten hat, und in dem er nachwies, daß kein einziger der in der Litteratur niedergelegten Fälle der Ansteckung des Menschen durch den Genuß von Milch tuberkulöser Kühe der Kritik standhält. Weiterhin wies Koch darauf hin, wie sehr die Entscheidung der Frage nach der Übertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Mensch durch Ermittelung solcher Fälle, in denen Menschen längere Zeit hindurch Milch von eutertuberkulösen Kühen getrunken haben, gefördert werden kann. Auf Grund eines Rundschreibens des Reichskanzlers wurden von den genannten Regierungen die beamteten Tierärzte angewiesen, nach Feststellung eines Falles von Eutertuberkulose Erhebungen anzustellen, wie lange die Eutertuberkulose wahrscheinlich bestand, ob die Kuh regelmäßig, besonders aus den erkrankten Eutervierteln, gemolken wurde, ob und wie lange die Milch in rohem Zustande getrunken wurde, und zwar besonders von Kindern. Das gesamte Material sollte dem beamteten Arzte zugesandt werden, der die Wirkung des Genusses der tuberkulösen Milch bei den betreffenden Personen untersuchen sollte. Im Kaiserl. Gesundheits-Amt wurden die Berichte gesammelt und in Fällen, wo Erkrankungen vorgenommen waren, oder der Verdacht vorlag, Untersuchungen angestellt, ob es sich wirklich um Tuberkulose handelte, und gegebenen Falls festgestellt, ob die Bazillen dem Menschen- oder dem Rindertypus angehörten. Nur im letzteren Falle kann der Zusammenhang zwischen dem Genuß der tuberkulösen Milch und der Erkrankung als erwiesen angesehen werden. Alle in Frage kommenden Personen sollten ferner dauernd ärztlich überwacht werden, um auch die später auftauchenden tuberkulösen Erkrankungen feststellen und untersuchen zu können. Frühere Untersuchungen haben nicht zu dem Ergebnisse geführt, daß der Genuß von Fleisch und Milch perlsüchtiger Rinder eine große Gefahr für den Menschen bildet. In diesem Sinne sprachen sich Siedamgrotzky 1875, Göring 1878 Virchow 1880, Bollinger 1882, Gallarerdin 1891, Sermasi 1901, Jörgen Thesen 1908, Stowell 1908 aus

Die Sammelforschung umfaßt 113 Fälle mit 628 Personen, 284 Kindern und 335 Erwachsenen, bei 9 Personen fehlt die Altersangabe. Die Fälle haben natürlicher Weise sehr verschiedenen Wert. Auf die Angaben der betreffenden Personen, daß die Milch nur in gekochtem Zustand genossen worde sei, ist nicht immer großer Wert zu legen. In den meisten Fällen wurde aber angegeben, daß die Milch roh getrunken worden ist. Außer beim Milchgenuß ist aber auch sonst reichlich Gelegenheit zur Aufnahme von Perlsuchtbazillen gegeben, z. B. beim Melken, durch Verstreuen von Auswurf gleichzeitig lungentuberkulöser Kühe beim Husten, durch Verschleppen von infizierten Kotteilchen an den Stiefeln in die Wohnräume u. s. w. Der Hauptwert ist auf die Fälle zu legen, in denen Milch von eutertuberkulösen Kühen dauernd in ungekochtem Zustand genossen wurde. Es wurden 69 Fälle dieser Art gemeldet, die insgesamt 360 Personen umfassen, und zwar 150 Kinder, 200 Erwachsene und 9 Personen ohne Alterangabe. Der Verf. teilt diese in vier Gruppen: 1) Fälle, in denen eine Infektion mit Perlsuchtbazillen stattgefunden hat, 2) Fälle, in denen der Verdacht einer Perlsuchtinfektion besteht, bei denen aber keine bakteriologische Untersuchung vorgenommen und daher keine Entscheidung getroffen werden konnte. 3) Fälle, in denen durch bakteriologische Untersuchung festgestellt wurde, daß es sich entweder überhaupt nicht um Tuberkulose handelte, oder um eine vom Milchgenuß unabhängige Infektion mit Bazillen vom Typus humanus. 4) Fälle, in denen trotz des Genusses roher Milch eutertuberkulöser Kühe irgendwelche Gesundheitsstörungen überhaupt nicht aufgetreten sind. Zu der ersten Gruppe gehören im ganzen 2 Fälle. Im ersten handelte es sich um eine im höchsten Grade tuberkulöse Kuh. Die Lungen, die Bronchialdrüsen und das halbe Euter waren gänzlich tuberkulös und käsig zerfallen, stark tuberkulös waren ferner die andere Euterhälfte und die Halsdrüsen; auch Brustfell, Bauchfell und Leber, Gehirn und Rückenmark waren tuberkulös. Die Milch dieser Kuh wurde mit der einer anderen Kuh vermischt regelmäßig getrunken von der Familie des Besitzers, bestehend aus Vater, Mutter und drei Kindern im Alter von 5, 4 und 2 Jahren. Von sämtlichen Familienmitgliedern erkrankte nur das jüngste Kind. Bei diesem entstand eine tuberkulöse Unterkiefergeschwulst; in dem daraus entleerten Eiter wurden Tuberkelbazillen vom Typus bovinus festgestellt. In dem zweiten Falle war das Euter von zahlreichen hirsekorn- bis linsengroßen grautrüben Knötchen durchsetzt und fühlte sich steinhart an; die supramannuären Drüsen waren beinahe faustgroß und durchsetzt mit teilweise verkästen Tuberkelknoten. Außerdem war geringgradige Lungen- und Lebertuberkulose vorhanden. Die Milch wurde ebenfalls mit der einer zweiten Kuh vermischt monatelang von der ganzen Familie, bestehend aus Vater, Mutter und 7 Kindern im Alter von 12—1¼ Jahr, roh getrunken. Auch in diesem Falle erkrankte nur das jüngste Kind, bei dem eitrige Mittelohrentzündung mit meningitischen Erscheinungen, weiterhin eine Anschwellung und ein Abszeß an der linken Submaxillardrüse auftraten. In dem Eiter der Drüse wurden Bazillen des Typus bovinus festgestellt.

Zu der zweiten Gruppe gehören 9 Fälle, in denen nach dem Genuß der Milch eutertuberkulöser Kühe entweder tuberkulöse Erkrankungen festgestellt wurden oder doch ein Verdacht in dieser Richtung bestand. Meist handelte es sich auch hierbei nur um ein Familienmitglied, welches erkrankte, während die übrigen Familienmitglieder, die ebenfalls die tuberkulöse Milch getrunken hatten, gesund blieben. Wenn man nun auch geneigt sein mag, anzunehmen, daß wenigstens in einem Teil dieser Fälle die Tuberkulose durch die Milch übertragen worden ist, so mahnen doch die vielen Fälle der dritten Gruppe zur Vorsicht in dieser Beziehung. In diesen wurde trotz lange dauernden Genusses tuberkulöser Milch und starken Verdachtes, daß dadurch eine Infektion erfolgt sei, nachgewiesen, daß es sich entweder gar nicht um Tuberkulose handelte, oder aber, in einer Anzahl von Fällen, daß eine völlig unabhängig vom Milchgenuß erfolgte Infektion vorlag, verschiedentlich auch, daß diese bereits vor dem Genuß der tuberkulösen Milch eingetreten war. Viele dieser Fälle können geradezu als Warnung davor dienen, kritiklos ohne genauere bakteriologische Untersuchung beim Zusammentreffen dieser beiden Umstände — Genuß perlsuchtbazillenhaltiger Milch und tuberkuloseverdächtige Erkrankung beim Menschen — ohne Weiteres auf eine Übertragung der Tuberkulose vom Rinde auf den Menschen zu schließen. Auch die vierte Gruppe umfaßt eine große Anzahl von Fällen, in denen trotz lange dauernden Genusses tuberkulöser Milch keine Übertragung der Krankheit eintrat. Die zum großen Teil sehr lehrreichen Einzelheiten lassen sich im Rahmen dieses Referats nicht wiedergeben; es muß da auf das Original verwiesen werden. Es seien nur einige besonders wichtige Fälle hervorgehoben. In einem Würtenberger Fall schienen alle Voraussetzungen für den Zusammenhang der Erkrankung zweier Kinder und dem Genuß ungekochter Milch einer eutertuberkulösen Kuh gegeben zu sein. Die Obduktion und die bakteriologische Untersuchung bewies aber, daß es sich um ein zufälliges Zusammentreffen von Genuß persuchtbazillenhaltiger Milch und Infektion mit menschlicher Tuberkulose handelte. Denn der pathologisch-anatomische Befund gab keinen Anhalt für eine In-

fektion vom Verdauungskanal aus, und aus den verschiedensten Organen der beiden Kinder wurden Bazillen vom Typus humanus, aus der Milch der Kuh solche des Typus bovinus gezüchtet. In neun Fällen wurde der Lungenauswurf von Personen, die rohe Milch eutertuberkulöser Kühe getrunken hatten und an Lungenkrankheiten litten, untersucht. In sieben Fällen wurde nachgewiesen, daß es sich überhaupt nicht um Tuberkulose, sondern um Emphysen, chronische Bronchitis und dergl. handelte; in den zwei anderen Fällen wurden Bazillen von dem Typus humanus im Auswurf gefunden. Also weder bei den Personen, die an anderen mit Auswurf verbundenen Lungenkrankheiten litten, noch bei denen, die mit einer durch Bazillen vom Typus humanus hervorgebrachten Tuberkulose behaftet waren, haben die in großen Mengen eingeführten Perlsuchtbazillen Fuß gefaßt. Von großer Wichtigkeit sind auch zwei Fälle, in deren einem außer einer 7köpfigen Familie ein Schwein die tuberkulöse Milch erhielt; in dem anderen erhielten außer einer vierköpfigen Familie 5 Schweine tuberkulöse Milch. Sämtliche Personen blieben gesund, während die Tuberkulose auf sämtliche Tiere übertragen wurde. In zwei anderen Fällen erkrankten die saugenden Kälber der eutertuberkulösen Kühe, während 5 Personen, die dauernd dieselbe Milch getrunken hatten ,gesund blieben. Diesen 4 Fällen kommt geradezu der Wert eines Experiments mit den nötigen Kontrollen zu. Unwillkürlich drängt sich dabei die Frage auf: Wie wäre das Experiment ausgefallen, wenn es nicht mit bovinen, sondern mit humanen Tuberkelbazillen angestellt worden wäre? In diesem Falle wären eben die Menschen erkrankt, und die Tiere, zum mindesten die Kälber, gesund geblieben.

Die Ergebnisse der Sammelforschung scheinen in Widerspruch zu stehen mit der Tatsache, daß in den letzten Jahren etwa 66 Fälle von Perlsuchtinfektion bei Kindern und 6 bei Erwachsenen festgestellt sind. Dies ist jedoch nicht der Fall, da bei mehreren Kindern, die verdächtige Symptome aufwiesen, die Untersuchung nicht abgeschlossen werden konnte, und es außerdem nicht ausgeschlossen ist, daß auch bei einzelnen Personen, die nie Gesundheitsstörungen zeigten, eine Infektion vorhanden ist, die erst später zu Tage treten wird. Die Sammelforschung ist in dieser Hinsicht nicht abgeschlossen.

Daß eine Gefahr der Perlsuchtinfektion vorhanden ist, zeigt der Fall der beiden erkrankten Kinder, auch daß eine solche Infektion nicht immer leicht verläuft. Daß nur zwei Kinder erkrankt sind, und kein Erwachsener, zeigt, daß in erster Linie Kinder gefährdet sind und zwar anscheinend in um so höheren Grade, je jünger sie sind. Daraus, daß in beiden Fällen außergewöhnlich schwere Eutertuberkulose vorlag, und die Milch lange roh getrunken wurde, ist der Schluß zu ziehen, daß es der oft wiederholten Aufnahme einer ungeheuren Menge von Perlsuchtbazillen bedarf, um die Infektion hervorzubringen. Für die geringe Pathogenität der Persuchtbazillen spricht die Tatsache, daß die übrigen Familienmitglieder nicht erkrankten. Nach den gesamten Ergebnissen der Sammelforschung ist der Verf. wohl berechtigt zu dem Schlußsatz: „Die Gefahr, welche dem Menschen durch den Genuß von Milch und Milchprodukten eutertuberkulöser Kühe droht, ist im Vergleich mit der Gefahr, welche der mit offener Lungentuberkulose behaftete Mensch für seine Nebenmenschen bildet, nur sehr gering.“ S.

Über die Entstehung des Milchzuckers. Von Ch. Porcher. (Biochem. Ztschr., 1910, Bd. 23, S. 381.) Der Milchzucker ist ein Disaccharid, das durch Erhitzen mit verdünnten Mineralsäuren oder durch ein in der Darmschleimhaut junger Säugetiere in reichlicher Menge vorhandenes spezifisches Ferment, die Laktase, in gleiche Teile a-Glukose und a-Galaktose gespalten wird. Diese beiden Zuckerarten sind stereoisomer. Auf chemischem Wege ist die Umwandlung dieser beiden Zucker ineinander nicht möglich, wohl aber ist anzunehmen, daß sie im lebenden Organismus vor sich geht. Während sonst die physiologische Erforschung eines Organs meist auf große Schwierigkeiten stößt, ist dies bei der Milchdrüse nicht der Fall, da sie leicht zugänglich, ihre Funktion aber für das betreffende Individuum nicht notwendig ist, so daß sie sogar ohne direkten Schaden für dasselbe exstirpiert werden kann. Der Milchzucker ist ein Produkt der Milch und zwar nur der Milch; er rührt von der Arbeit der Drüse her, denn er existiert nicht in dem zur Drüse strömenden Blute. Traubenzucker, der in das Blut von säugenden Hündinnen und Kaninchen eingespritzt wurde, wurde in allen Sekreten mit Ausnahme der Milch wiedergefunden; er durchdringt auch in den extremsten pathologischen Fällen niemals die Schranken des Drüsenepithels. Der Milchzucker wird aus Glukose gebildet, die zum Teil dem Blute entnommen, zum Teil aus Eiweiß abgespalten wird. Nach den Versuchen des Verfassers wird dies bewiesen: 1. durch die Glukosurie nach der Geburt bei Weibchen (Ziege, Kuh), bei welchen die Amputation der Milchdrüsen vor der Befruchtung oder im Verlaufe der Trächtigkeit vorgenommen war, 2. die Glukosurie bei milchgebenden Weibchen nach Entfernung der Milchdrüsen. Bei mehreren Ziegen und bei einer Kuh, deren Milchdrüsen auf operativem Wege entfernt waren, wurde die Befruchtung nicht gehemmt und die Trächtigkeit und die Geburt nahmen den normalen Verlauf. Bei allen Tieren aber trat nach der Geburt Zucker im Harn auf, und zwar Glukose, in Mengen bis zu 91.6 G. pro Liter. Die Menge ist bei verschiedenen Tieren verschieden und offenbar von der individuellen Veranlagung abhängig. Der Zucker verschwindet sehr schnell wieder, meist binnen 24 Stunden. Galaktose wurde im Harn niemals neben Glukose gefunden. Auch wenn Tieren in voller normaler Laktation die Milchdrüse exstirpiert wurde, trat Glukose im Harn auf, und zwar war der Verlauf der Glukosurie ungefähr der gleiche wie bei den Tieren, die erst nach der Entfernung der Milchdrüse geworfen hatten. Auch im Blute wurden während der Zeit der Zuckerausscheidung im Harn erhebliche Zuckermengen gefunden. Ein besonderes Ferment, welches die Umwandlung von Glukose in Milchzucker, bezgl. die Vereinigung von Glukose und Galaktose zu Milchzucker bewirkt, ließ sich in der Drüse nicht nachweisen. Wurde einer milchenden Kuh Glukose subkutan eingespritzt, so schied sie im Harn Milchzucker aus; bei einer Ziege in das Euter eingespritzte Glukose wurde in Milchzucker umgewandelt. Diese an Tieren vorgenommenen Versuche stehen im Einklang mit der häufig gemachten Beobachtung von Glukose im Harn schwangerer Frauen; das Vorkommen dieses Zuckers in kleinen Mengen (1.2 bis 3 G. in 1 Liter) ist im 6. oder 7. Monat der Schwangerschaft fast ein normaler Befund. Wenn die Milchdrüsen zu funktionieren beginnen, macht dieser Zucker dem Milchzucker Platz. Die Brustdrüse ist gegen Ende der Schwangerschaft nicht vollständig untätig; die Absonderung von Kolostrum zeigt an, daß sich ihre Funktion vorbereitet. Für die Umwandlung größerer Mengen von Traubenzucker in Milchzucker ist ihre Tätigkeit aber nicht hinreichend; das ist erst nach der Entbindung der Fall.

Alle diese Ergebnisse führen den Verfasser zu dem Schluß, daß der Zucker, der sich bei Tieren, deren Milchdrüsen entfernt sind, nach der Geburt im Harn einstellt, von den normal erhaltenen Drüsen in Milchzucker umgewandelt worden wäre. S.

Welche Anforderungen sind an die Reinheit von Speisesalz zu stellen? Die Mikrobenflora des Salzes. Von Dr. Rappin und Th. Grosseron. (L'Ind. Laitière, 1910, 106.) In einer Zeit, in der man sich bemüht, die Richtlinien für die Forderungen festzulegen, die hinsichtlich der Reinheit an die Nahrungs- und Genußmittel zu stellen sind, muß man auch sein Augenmerk auf das Salz richten, das denselben regelmäßig zugesetzt wird, und das eine bedeutende Quelle der Verunreingung für sie werden kann, ganz besonders für die Molkereiprodukte. Durch eine Reihe von Arbeiten ist festgestellt, daß entgegen der allgemeinen Annahme das Salz selbst in konzentrierten Lösungen keine sehr starke baktericide Wirksamkeit entfaltet; daß es im Gegenteil infolge von Nachlässigkeiten bei der Gewinnung, sei es im bergmännischen Betriebe oder in Salzteichen, häufig durch zahlreiche Keime verunreinigt ist, die geeignet sind, die Konservierung von Nahrungsmitteln in Frage zu stellen, denen es doch gerade zugesetzt wird, um sie haltbar zu machen. Über die geringe desinfizierende Wirkung des Salzes liegen eine Reihe von wissenschaftlichen Arbeiten vor; Miquel stellte dieselbe für verschiedene pathogene Bakterien fest, Arloing fand, daß der Kuhpockenbazillus 2 Tage darin lebensfähig bleibt. Nach Freytag widersteht der Typhusbazillus 5 Monate, ebenso der Staphylococcus pyogenes, der Diphteriebazillus 3 Wochen, der Tuberkelbazillus 3 Monate. Die Verfasser beobachteten eine ganz ähnliche Widerstandsfähigkeit des Staphylococcus und des Bacillus subtilis, während Bakterium coli und der Choleravibrio empfindlicher sind. Dysenteriebazillen wuchsen noch in 8 prozentigen, Kuhpockenbakterien in 30 prozentigen Lösungen.

Das Salz selbst aber enthält sowohl im rohen als im gereinigten Zustande häufig große Mengen von Mikroorganismen. Die Verfasser fanden in raffiniertem Salz und in einem Gramm 1. 1300 Bakterien und 200 Schimmelsporen, 2. 1900 Bakterien und 100 Schimmelsporen, 3. 2900 Bakterien; in einer Steinsalzprobe 8300 Bakterien und 400 Schimmelsporen. In grauem, rohem Salz aber fanden sie in 1 G. 6000, 51 000, 76 000, sogar 300 000 Bakterien, während der Gehalt an Schimmelsporen zwischen 100 und 700 schwankte. Diese Bakterien sind nicht immer harmlos; es wurden auch pathogene daraus gezüchtet, die ein Meerschweinchen binnen 24 Stunden töteten. Die Untersuchungen wurden auch auf Salzlaken ausgedehnt, in denen im Kubikzentimeter 960 000, 173 000, 705 000, ja sogar 6 mal 24 Millionen Bakterien und bis zu 700 Schimmelsporen festgestellt wurden. Es unterliegt keinem Zweifel, daß ein so stark verunreinigtes Salz an sich oder durch Veränderungen, die es in den damit behandelten Nahrungsmitteln hervorruft, die Quelle schwerer Gesundheitsschädigungen werden kann. In der Molkerei aber kann es außerdem die Ursache von Butter- und Käsefehlern werden und große Verluste bewirken. Die Verfasser sind überzeugt, daß von ihnen früher untersuchte fehlerhafte Buttern, die außerordentlich bakterienreich waren, durch das Salz verdorben waren, das man zugesetzt hatte, um sie haltbarer zu machen. Als Zusatz zu Nahrungsmitteln, die man vor dem Verderben schützen will, sollte man also nur ein reines von Zersetzungskeimen freies Salz verwenden, ganz besonders für die Butter- und Käsefabrikation. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Betriebsergebnisse von Molkerei-Genossenschaften. Dem in der letzten Generalversammlung der Molkerei-Genossenschaft Westerstede erstatteten Geschäftsbericht ist zu entnehmen: Die Zahl der Genossen ist von 827 auf 850 gestiegen. Es wurden 6 613 027 Kg. Milch angeliefert, 140 469 Kg. mehr als im Vorjahre. Die größte Tagesmenge betrug 31 878 Kilogramm, die kleinste 13 202,50 Kg. Verkauft wurden inkl. Rahm 41 689 Kilogramm., zentrifugiert 6 571 473 Kg., woraus 558 240 Pfund Butter gewonnen wurden. Zu einem Pfund Butter wurden 14,34 Kg. Milch gebraucht. Der Durchschnittsfettgehalt war 2,97 Proz. Es wurden mit der Bahn 281 238 Pfund, mit der Post 155 561,50 Pfund in 13 430 Paketen versandt, im Ort wurden 27 145 Pfund, an Genossen 44 074 Pfund verkauft. Der Kassenumsatz betrug 588 456,81 M, der Bankumsatz 49 093,88 M, der Gesamtumsatz 1 084 544,68 M, 33 500 M mehr als im Vorjahre. Die Ge-

samtunkosten betrugen 78 222,77 M. Neu angeschafft wurden im Jahre 1909 ein Rahmreifer, 1 Schaumzerstörer, 1 Riemenspeisepumpe und 1 Milchwagen. Der Gewinn von 4211,21 M soll wie vorgeschlagen Verwendung finden, vom Gebäudekonto sollen 1500 M, vom Maschinenkonto 2368 M abgeschrieben, die Geschäftsguthaben der Genossen mit 4 Prozent verzinst und der Rest der Betriebsrücklage überwiesen werden.

Dem Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Satrup entnehmen wir folgendes: Im Geschäftsjahre 1909 wurden 1 829 527 Liter Vollmilch geliefert. Davon sind verbraucht 1460 Liter, also auf Butter verarbeitet 1 828 067 Liter. Die ganze Butterproduktion betrug 143 980 Pfund, wovon 208 Pfund verbraucht wurden. Zu 1 Pfund Butter verbrauchte man 12,7 Liter Vollmilch. Die ganze Einnahme für verbrauchte Butter ergab 173 786,17 M. Der Preis für 1 Pfund Butter war im Durchschnitt 1,21 M. 1 Liter Vollmilch wurde durchschnittlich mit 8,50 ₰ Netto gleich 9,50 Brutto bezahlt. Die Amortisation mit 1 ₰ pro Liter hat ergeben 18 295,25 M. Als höchsten Preeis erhielt man für das Pfund Butter 1,43 M, als niedrigsten Preis 1,09 M. Der an die Interessenten mit 0,55 ₰ verteilte Überschuß belief sich auf 9914,01 M. Die ganze Einnahme der Betriebskasse betrug 18 766,73 M, die Ausgabe 18 749,54 M. An Kohlen wurden verbraucht 2465,50 Zentner zum Betrage von 2085,54 M.

Dem Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Dorum ist folgendes zu entnehmen: Das am 31. Dezember 1909 beendete Geschäftsjahr ist für die Genossenschaft sehr zrfriedenstellend ausgefallen, obgleich das kalte und trockene Frühjahr, sowie die danach einsetzende regnerische Witterung für den Weidegang, wie auch für die Heugewinnung nachteilig waren. Am 1. Januar 1909 betrug die Zahl der Genossen 680, im Laufe des Jahres traten aus 13, dagegen traten neu hinzu 24, so daß am Jahresschlusse der Genossenschaft 691 Mitglieder angehörten. An Milchmengen wurden zusammen 6 672 142 Kilogramm geliefert gegen das Vorjahr 590 464 Kilogramm weniger. Im Durchschnitt sind täglich angeliefert 18 280 Kilogramm, gegen das Vorjahr täglich weniger 1564 Kilogramm. Der Jahresdurchschnitt des Fettgehaltes der Milch betrug 3,05 Prozent. An Butter wurden im ganzen 493 505 Pfund produziert. Aus der angelieferten Milch gingen folgende Einnahmen hervor: für Butter 615 758,98 Mark, für Vollmilch und Rahm 15 417,56 M, für Buttermilch und Magermilch 683,73 M, für Spülmilch 2 779,57 M, im ganzen also 634 639,84 M. Den Genossen wurde die angelieferte Milch ausgezahlt mit 554 164,44 M oder im Durchschnitt für das Kilogramm 8,31 ₰, gegen das Vorjahr 0,38 ₰ mehr. Dies geringe Mehr bringt aber doch auf die angelieferte Menge den Betrag von 25 354,14 M. Die gesamten Betriebskosten belaufen sich auf 37 004,55 M, wovon 27 413,60 M auf die Anfuhr der Milch kommen. Der Reservefonds war bis zum Jahresschlusse auf 48 593,25 M und die Betriebsrücklage auf 3626,36 M angewachsen, das Geschäftsguthaben der Genossen auf 3450 M. Auf das ursprünglich zum Bau der Molkerei angeliehene Kapital wurden bereits am 1. November 1906 20 000 M und am 1. Mai 1908 wieder 11 000 M zurückgezahlt, so daß zurzeit nur noch eine hypothekarische Schuld von 69 000 M vorhanden ist.

Dem Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Ringstedt ist folgendes zu entnehmen: Angeliefert wurden 1 598 046 Liter Vollmilch. Hierfür wurden bezahlt 124 679,07 M, das machte pro Liter 7,73 ₰. Der Durchschnittsfettgehalt war 2,945 Proz. Bezahlt wurde für das Fettprozent 2,37 ₰. Die Gesamteinnahmen betrugen 152 183,60 M, also für das Liter Vollmilch 9,52 ₰. Zurückgegeben wurden an die Genossen 90 Proz. Mager- und Buttermilch der angelieferten Vollmilch. Rechnet man diese zu 3 ₰ das Liter, das sind 2,7 ₰. Es beläuft sich also der Gesamterlös pro Liter Vollmilch auf 12,22 ₰. Abgeschrieben wurden auf Grundstück und Gebäude 620 M, auf Maschinen und Geräte 3100 M. Außerdem verblieb ein Reingewinn von 2305,63 M. Der Postversand hat sich sehr stark vermehrt. Verschickt wurden ca. 200 Pakete pro Monat. In den ersten Jahren wurde fast gar keine Butter nach den Unterweserorten verkauft, während jetzt sämtliche, außer der in Postkolli verschickten, Butter in den genannten Orten verkauft wird.

Dem Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Oldenburg entnehmen wir folgendes: Die gelieferte Milchmenge ist gegen 1908 zurückgegangen und zwar um 27 152 Kilogramm. Die Menge der Frühmilch hat im Jahre 1909 zugenommen. Daß die Milchmenge im verflossenen Jahre geringer als im Jahre vorher war, ist mit der herrschenden Dürre im verflossenen Jahre in Verbindung zu bringen. Der Erlös aus der gelieferten Milch ist jedoch günstiger als 1908. Der Hauptgewinn wird aus dem Verkauf der Frühmilch gezogen. Für die verkaufte Milch wird im Durchschnitt 17,5 ₰ für das Liter bezahlt, dagegen erhalten die Lieferanten durchschnittlich 10,83 ₰. Der Gewinn beträgt etwa 60 Prozent. Der Stadtverkauf ist demnach sehr rentabel, ist doch 1909 darin ein Gewinn von etwa 11 000 M erzielt worden. Die angelieferte Milch hatte einen durchschnittlichen Fettgehalt von 2,88 Proz. Die Gesamtunkosten betrugen etwa 51 000 M. Das macht für je 1 Liter etwa 2,93 ₰.

Aus dem Geschäftsbericht des Schweineversicherungsvereins der Wirtschaftlichen Vereinigung und des Reichsverbandes deutscher Molkerei-, Käsereibesitzer und -Pächter für das Jahr 1909. Mit dem Jahre 1909 trat der Schweine-Versicherungs-Verein Hannover in das zweite Geschäftsjahr seines Bestehens ein und es hat sich im Laufe desselben sowohl durch die Zunahme der Mitglieder als auch durch die im Verhältnis zum Jahre 1908 um etwa 60 Prozent gestiegene Zahl der angemeldeten und versicherten Schweine gezeigt, daß sich die Wirtschaftliche Vereinigung Hannover und der Reichsverband deutscher Molkerei-, Käserei-Besitzer und -Pächter mit den im Schweine-Versicherungs-Verein getroffenen Einrichtungen auf dem richtigen Wege befinden, wodurch den Mitgliedern dieser Verbände ein wirksamer Schutz gegen die materiellen Nachteile, die mit der gewerblichen Schweinemästerei nun einmal durch die Seuchen-Verluste verbunden sind, gewährleistet wird.

Der Mitgliederbestand betrug bei Beginn des Jahres 67, die Zahl der angemeldeten und versicherten Schweine 15 569 Stück; Ende 1909 dagegen waren bereits 151 Mitglieder eingetragen und der versicherte Schweinebestand zählte bereits 24 816 Stück.

Im Laufe des Jahres 1909 wurden an Vorprämien erhoben pro Stück angemeldetes Schwein 80 Pfg., d. h. es hat nicht etwa ein Mitglied für jedes Schwein, welches im Laufe des Jahres in seinem Stalle gemästet wird und zum Verkauf gelangt, den Preis von 80 Pfg. zu zahlen, sondern das betreffende Mitglied meldet eine nach seinem Ermessen bestimmte Höchstzahl an Schweinen an, und nur für diese einmal angemeldete Anzahl wird pro Stück und Jahr 80 Pfg., und zwar in Vierteljahresraten, erhoben. Es ist also diese Zahlung ganz unabhängig von dem Umsatz, den

der betreffende Mäster in seinem Stalle erzielt; z. B. ein Mäster hat 300 Schweine zur Versicherung angemeldet, so hat er an Vorprämien Mk. 240.— pro Jahr zu zahlen. Er setzt aber diese 300 Stück vielleicht zwei bis dreimal im Laufe des Jahres um, er mästet und verkauft also vielleicht 600 bis 900 Schweine im Laufe des Jahres, so ist doch der Vor-Prämienbetrag nur Mk. 240.—. Als Eintrittsgeld in den Verein wird pro Schwein 10 Pfennig erhoben, welcher Betrag dem Reservefonds zufließt.

Die durch die Vorprämien erzielte Einnahme reicht meist nicht aus, um die Schäden zu bezahlen. Es werden also, je nachdem kleinere oder größere Schadenvergütungen im Laufe des Jahres vorkommen, diese Beträge von den Mitgliedern, auf die zur Versicherung angemeldete Stückzahl bezogen, in Form von Nachschußprämien erhoben. Die Höhe dieser Nachschußprämien richtet sich also stets nach den tatsächlichen Schadenfällen.

Wenn die Gesamtprämien pro angemeldetes Schwein 1909 höhere waren wie 1908, so ist dies auf das Anwachsen der Schweine-Seuchen zurückzuführen; aber trotz dessen wurde im Jahre 1909 im ganzen pro angemeldetes Schwein eine Nachschußprämie von nur Mk. 2.75 erhoben und betrug die Gesamteinnahme aus den Vor- und Nachschußprämien Mk. 68 120.30, es stellte sich also bei nur zweimaligem Umsatz der zur Versicherung angemeldeten Schweine die Gesamtprämie pro Stück nur auf 137¼ Pfg., bei dreimaligem Umsatz sogar nur auf 91½ Pfg.

1908 betrug die Summe der Vor- und Nachschußprämien, (an letzteren wurden pro Stück nur 75 Pfg. erhoben) Mk. 16 380.37, bei einem zweimaligen Umsatz ergibt sich also pro Schwein eine Prämie von 76,5 Pfg., bei dreimaligem Umsatz nur 55 Pfg.

1909 wurden für Schadenfälle gezahlt: Mk. 149 063,63. Die Verwertung der von Krankheiten befallenen Bestände ergab die Summe von Mk. 90 710.15, sodaß vom Verein selbst noch ein Betrag in Höhe von Mk. 58 352.48 aufzubringen war. Vom Schweine-Versicherungs-Verein wurden im ganzen 16 Bestände mit einer Gesamtstückzahl von 1715 Schweinen zur bestmöglichsten Verwertung übernommen, mithin betrug der Durchschnittswert eines jeden Tieres Mk. 87.—, was bei einem Einkaufs-Durchschnittspreis von Mk. 60.— Tiere im Durchschnittsgewicht von etwa 140 Pfund ergibt. Das Verwertungs-Konto erreichte, wie bereits gesagt, den Betrag von Mk. 90 710.15. Berücksichtigt man den auch bei schnellstem Eingreifen unvermeidlichen Verlust von etwa 10 Proz., so ergibt dies eine Durchschnitts-Verwertung pro Stück von Mk. 58.8, d. h. ein Zentner wurde mit Mk. 42.— verwertet. Wenn man bedenkt, daß kranke Bestände an und für sich schlecht verwertbar sind und außerdem das Durchschnittsgewicht der verwerteten Tiere 140 Pfd. beträgt, also ein für Schlachtungszwecke ungünstiges Gewicht aufweisen, so ist die Verwertung von Mk. 42 pro Zentner als eine außerordentlich vorteilhafte zu bezeichnen. Die Verwertung ist zum größten Teil durch die Vermittelung der Waren- und Vieh-Einkaufsbank Magdeburg erfolgt.

Im Jahre 1909 wurden an Impfstoffen von den Herren Bezirksvorstehern verlangt und den Mitgliedern gratis zugesandt im Betrage von Mk. 4831, 1908 im Betrage von Mk. 1235.44. Mit Erfolg wurden ca. 4000 Tiere geimpft, während bei ca. 1000 Tieren ein sichtbarer Erfolg nicht zu verzeichnen war. Geimpft wurde gegen Rotlauf mit Lorenzschem Impfstoff und gegen Schweineseuche mit Euman und Suptol. Wir haben beobachtet, daß von 100 Eumanimpfungen ca. 75 Proz. mit Erfolg gekrönt gewesen sind. Voraussetzung war natürlich, daß die Impfung im Anfangsstadium der Erkrankung vorgenommen wurde.

Besonders hartnäckig traten die Schweineseuchen im Frühjahr in der Provinz Sachsen und im Herzogtum Braunschweig auf und stärker im Sommer in der Provinz Hannover. Vereinzelt zeigte sich auch die Rotlaufseuche. Jedoch sind dem Verein dadurch nennenswerte Verluste nicht erwachsen. In der Provinz Schlesien hatten wir indessen zwar nur einen, aber sehr schweren Verlust durch das Auftreten von Schweineseuche und Schweinepest als Mischinfektion. So gut wie seuchenfrei war die Provinz Westpreußen, Königreich Sachsen, Großherzogtum Mecklenburg und Provinz Schleswig-Holstein. Die Verwaltungskosten inkl. der Reisen der Vertrauensmänner in Schadenfällen betrugen 1908: Mk. 2195.17 oder auf das einzelne angemeldete Tier berechnet: 14,1 Pfg., 1909 dagegen: Mk. 4303.96 oder pro Stück: 17,34 Pfg. Die Verwaltungsunkosten berechneten sich 1908 mit 13,41 Proz. der Gesamt-Prämien-Einnahme, 1909 dagegen nur mit 6,33 Proz. Es steht zu erwarten, daß mit der weiteren Zunahme von Mitgliedern und mit der Vergrößerung der Stückzahl angemeldeter und versicherter Schweine die Verwaltungsunkosten prozentual von Jahr zu Jahr geringer werden.

Der Schweine-Versicherungs-Verein zu Hannover, welcher seine Geschäftsräume in Magdeburg, Lüneburgerstraße 40 hat, zählt heute bereits 9 Bezirke, an deren Spitze je ein von den Mitgliedern des betr. Bezirks gewählter Bezirksvorsteher als Vertrauensmann des Vorstandes steht. Diese 9 Bezirke liegen in fast allen Teilen des deutschen Reiches. Schließlich wird noch ganz besonders darauf aufmerksam gemacht, daß der Verein dem Reichsaufsichtsamt für Privatversicherungen unterstellt und somit verpflichtet ist, diesem seine Bilanzen und Geschäftsberichte einzureichen.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes haben in der Woche vom 20. zum 27. März kleinere Preisschwankungen eine einheitliche Tendenz nicht aufkommen lassen. Es sind die Preise etwas gestiegen in Posen und München, zurückgegangen sind sie dagegen in Berlin, Breslau, Leipzig, Plauen, Dortmund und Mannheim. Es überwiegen daher auch diejenigen Schweinemärkte, an denen eine Preisveränderung nicht eingetreten ist.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Preisgestaltung eine etwas bessere als in der Vorwoche. In den Vereinigten Staaten von Amerika ziehen die Preise dauernd weiter an. Aber auch in Kopenhagen, Rotterdam und Wien sind die Preise weiter gestiegen; in England waren sie unverändert, nur in Paris etwas niedriger.

Über den Wert der Milch als Nahrungsmittel. Der Oberpräsident der Rheinprovinz hatte an die Ärztekammer der Rheinprovinz und der Hohenzollernschen Lande die Anfrage gerichtet, ob in ihrem Gebiet eine Herabsetzung der körperlichen Entwickelung der Landbevölkerung beobachtet worden ist und ob diese mit der etwaigen Abnahme der Milch- und Butternahrung in Verbindung gebracht werden könne. Daraufhin hatte die Ärztekammer die Ärzte der Provinz um Berichte über diese Frage gebeten. Diese Umfrage hat das Ergebnis gehabt, daß es eine nicht geringe Zahl von Kreisen gibt, in denen eine gewisse Milchnot besteht: einmal durch die

zu reichliche Abführung der Milch an die Molkereien und an die Großstädte, sodaß die Produktionsorte der Vollmilch an Milchmangel leiden, sodann verkürzt auch der Hausbetrieb für Butterproduktion die für die Bevölkerung notwendige Menge Vollmilch. Es liegen Berichte vor, daß selbst wohlhabende Leute bei Krankheitsfällen Schwierigkeiten fanden, sich Vollmilch zu verschaffen. Durch übermäßige Reklame für Milchsurrogate wird die Vollmilch in manchen Gegenden zurückgedrängt zum Nachteil der Säuglinge und Kinder, besonders wenn das Stillen der Mütter vernachlässigt wird. Diesem Zustande gegenüber sind die Berichte über den Rückgang der Ernährung bei der Bevölkerung recht bedenklich; besonders bemerkenswert ist die Verbreitung der englischen Krankheit und der Strophulose bei Kindern und die Abnahme der Rekrutierungstüchtigkeit der jungen Leute. Die Ärztekammer war der Ansicht, daß durch Verordnungen eine Besserung dieser ungesunden Zustände nicht zu erwarten sei, daß vielmehr nur die Aufklärung der weitesten Volkskreise Abhilfe schaffen könne. Sie hat daher ein Preisausschreiben für Aufsätze über den Wert der Milch als Nahrungsmittel für Kinder, Erwachsene und Kranke erlassen. Es handelt sich um ein Merkblatt und Aufsätze für Schullesebücher und Kalender.

Butterboykott in Berlin. Der Ortsverein der Maschinenbau- und Metallarbeiter Berlin 11 beschäftigte sich in seiner letzten Ortsversammlung unter anderen mit den gegenwärtigen Teuerungsverhältnissen, hauptsächlich wurden die in letzter Zeit rapide steigenden Butterpreise besprochen. Es wurde nachstehende Resolution einstimmig angenommen:

„Der Ortsverein der Maschinenbau- und Metallarbeiter Berlin 11 nimmt mit Entrüstung von den fortschreitenden Teuerungen an Lebensmittel Kenntnis. Die Mitglieder verpflichten sich auf vorläufig drei Monate, keine Butter zu konsumieren. Weil dieses Lebensmittel in letzter Zeit für die Arbeiterschaft unerschwinglich geworden ist, fordern wir alle Ortsvereine sämtlicher Berufe auf, diesem Beschluß sofort beizutreten. Es kann keinem Zweifel mehr unterliegen, daß dieser agrarischjunkerlichen Liebesgabenpolitik auf das schärfste zu begegnen ist, und daß wir unseren Bedarf an Lebensmitteln in anderen Erzeugnissen der Lebensmittelbranche suchen müssen."

Geschäftliche Nachrichten. Neue Molkereien sollen errichtet werden in Bobenhausen (Oberhessen), Osmarsleben bei Güsten, Gleiwitz (Schlesien), Ampferbach, Rudolstadt, Zoppot und Bielefeld. — Molkereibesitzer Groß in Jedwilleiten wird seine niedergebrannte Molkerei wieder aufbauen lassen. — Herr Wesper, Besitzer der Privatmolkerei in Bagband (Kr. Aurich) verkaufte diese an die neugegründete Genossenschaftsmolkerei Bagband-Strackholt. Der Kaufpreis beträgt 56 500 ℳ. Die Übergabe erfolgt voraussichtlich am 1. Mai d. J. — Die Steinkische Meierei in Raunau (Ostpr.) ist in der Zwangsversteigerung von Herrn Rehaag aus Kiwitten für 26 500 ℳ gekauft worden. — Die Käserei-Genossenschaft Scharpau (Westpreußen) verarbeitet jährlich 1½ Millionen Liter Milch. In den Stallungen können nach Fertigstellung eines Anbaues 1200 Schweine untergebracht werden. Die Scharpauer Genossenschaftskäserei gehört zu den größten Käsereien der Marienburger Niederung.

Statistik über den Verkehr und die Preise an den Ferkel- und Läufermärkten. Einer schon vor längerer Zeit vom Landes-Ökonomie-Kollegium ausgegangenen Anregung Rechnung tragend, haben der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten und der Minister des Innern unter dem 16. März d. J. einen gemeinsamen Erlaß an die zuständigen Regierungspräsidenten erlassen, wonach vom 1. April d. J. an in 98 verschiedenen Marktorten Preußens eine Statistik der Auftriebe von Ferkeln und Läuferschweinen und der auf dem Markt hiefür erzielten Preise aufzustellen ist. Die Veröffentlichung der Auftriebszahlen für die einzelnen Märkte soll monatlich, die der Preise halbmonatlich in der „Statistischen Korrespondenz" erfolgen. Gleichzeitig sollen, soweit möglich, die Ermittelungen nachträglich für die Zeit vom 1. Januar bis Ende März dieses Jahres angestellt und die bezüglichen Ergebnisse mit denen für den April mit veröffentlicht werden. Die beiden Herren Minister weisen in dem Erlaß besonders darauf hin, daß bei Durchführung der Statistik besondere Sorgfalt auf die Ermittelung der Preise verwendet werden soll und es sich daher empfiehlt, diese Ermittelung nicht lediglich untergeordneten Polizeiorganen zu überlassen, sondern hierzu auch die Marktinteressenten hinzuzuziehen.

Für die Beurteilung der Frage, ob unsere Schweinehaltung sich in abfallender oder aufsteigender Richtung bewegt bezw. ob in einigen Monaten ein Steigen oder ein Fallen der Schweinepreise an den Schlachtviehmärkten zu erwarten sein wird, dürfte diese Statistik, wenn sie erst einige Jahre durchgeführt ist und dadurch die Veränderungen in dem Verkehr mit Ferkeln und Läufern an den Märkten deutlich sichtbar werden, wertvolle Anhaltspunkte gewinnen lassen. Es darf weiter erhofft werden, daß mit der Zeit, wenn sich die Aufstellung der Statistik etwas eingebürgert haben wird, die Veröffentlichung der Preise statt halbmonatlich, wöchentlich erfolgen wird. (Z. L.)

Bestrafung wegen Milchverkauf trotz polizeilichen Verbotes wegen Typhus. Vor dem Schöffengericht in Offenbach a. M. hatte sich der Milchhändler F. aus Mühlheim wegen Verkaufs von Milch zu verantworten, was ihm, da seine Frau am Typhus gestorben war, polizeilich verboten worden war. F. gab darauf seinen Milchhandel auf, verkaufte aber noch an eine Frau S. in Mühlheim seine Milch weiter. Das Gericht gelangte zu dem Schluß, daß es sich nicht nachweisen ließe, ob der Angeklagte wissentlich gegen die Polizeiverordnung gehandelt habe. Außerdem bewilligte das Gericht mildernde Umstände, da der Angeklagte nach dem Typhusfall in seinem Hause lauter neues Milchgeschirr angeschafft und verwendet hatte und außerdem noch nicht vorbestraft war. Es erkannte auf eine Geldstrafe von 90 ℳ; der Amtsanwalt hatte eine Freiheitsstrafe beantragt.

Bestrafungen wegen Milchfälschungen. In Tolz war eine notorische Milchpantscherin im wiederholten Rückfalle zu 20 ℳ Geldstrafe oder vier Tagen Gefängnis verurteilt worden. Das erschien dem Amtsanwalt zu wenig und er legte Berufung beim Landgericht München ein, das der Unverbesserlichen einen gehörigen Denkzettel verabreichte. Das Urteil lautete auf fünf Wochen Gefängnis und 100 ℳ Geldstrafe.

Eine eigentümliche Ansicht bekundete der Milchhändler Johannes Freitag in Erfurt, der kürzlich vor dem Schöffengericht in Erfurt wegen Vergehens gegen § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, sich zu verantworten hatte. Er führte zu seiner Entschuldigung folgendes an: „Ich hatte nach Übernahme des Milch-

geschäfts erst gemerkt, daß unter den Kunden sich ein Bäckermeister befand, der nur 16 statt 18 ₰ für die Milch bezahlte. Um nun nicht zu Schaden zu kommen, setzte ich der Milch, die der betreffende Meister erhielt, Wasser zu. Erst hinterher wurde mir klar, welches Vergehen ich begangen hatte." Soweit der Angeklagte. Nun aber erbrachte die Beweisaufnahme, daß der Wasserzusatz nicht weniger als 30 Prozent ausmachte. Der Gerichtshof erkannte auf 25 ℳ Geldstrafe oder 5 Tage Gefängnis.

Wegen Milchfälschung standen der Ökonom Friedrich Seemann in Stuttgart sowie dessen Ehefrau vor dem Schöffengericht. Die Angeklagten hatten längere Zeit hindurch, nachweislich während der Jahre 1908 und 1909, Milch mit größeren Mengen Wasser verfälscht. Bei einer am 24. November vorgenommenen Untersuchung wurde ein Wasserzusatz von 14 Prozent festgestellt. Die beschlagnahmte Milch hatte einen Fettgehalt von 2,3 Prozent, während die frische Sammelmilch einen solchen von 3,7 Proz. enthielt. Die Angeklagten waren außerdem beschuldigt, auch die Milch zuweilen entrahmt zu haben. Das Gericht verurteilte den Ehemann Seemann, der wegen Milchfälschung schon vorbestraft ist, zu 300 ℳ, die Frau zu 50 ℳ Geldstrafe, sowie beide zur Tragung der hohen Kosten. Außerdem beschloß das Gericht, um das Publikum vor dem verwerflichen Treiben zu schützen, die Publikation des Urteils.

Ausland.

Schwedische Butterausfuhr-Bedingungen. Der schwedische Landwirtschaftsminister beantragt, ein Gesetz zu erlassen, nach dem die Ausfuhr von Butter nur gestattet sein soll, wenn ihr Wassergehalt 16 Proz. nicht übersteigt, wenn sie nicht mit Anilin gefärbt ist und kein anderes Konservierungsmittel als Kochsalz enthält; ferner muß die Butter aus Milch oder Sahne, die bis zu 80 Grad C. pasteurisiert ist, hergestellt sein. Die Ausfuhr von Butter, die diesen Bedingungen nicht entspricht, soll bei Geldstrafe von 100—1000 Kr. verboten sein.

Sprechsaal.

Mannlochverpackung mit Zement.

I.

Statt dieser Verpackung möchte ich lieber auf eine andere Verpackungsart hinweisen, welche im Notfalle sicherer und empfehlenswerter ist als Zement. Vom Seiler beschafft man sich einen kräftigen Hanf- oder Werkstrick, verpaßt diesen um den Mannlochdeckel zweimal in einem Stück herum. Beide Enden spitzt man etwas zu, damit sie sich der Rundung allmählich anpassen. Man bindet das auf diese Art hergestellte Mannlochband mit dünner Schnur fest ab und legt es dem Mannlochdeckel stramm um. In einem kleinen Gefäß rührt man rote Mennige mit Firnis zu einem steifen Teig und streicht mit einem kleinen Holzspaten eine Auflage Mennige auf das Mannlochband auf und setzt den Deckel zum Verschluß ein. Das weitere weiß jeder Fachmann. C. D. in G. (199

II.

Zu obenbenannten Artikeln möchte ich hiermit nochbemerken, daß ich seit 11 Jahren stets nur Zement als Mannlochverpackung verwende und mir noch ein Undichtwerden oder ein Zischen mit oder ohne Spannung des Kessels noch nicht vorgekommen ist. Die Verpackung besorge ich stets selbst nach Füllung des Kessels mit Wasser und Anlegen des Feuers auf folgende Weise: Nachdem ich mich von der Sauberkeit der Dichtungsflächen am Dome und Deckel überzeugt habe, hänge ich den Deckel ein, überwerfe die Bügel und ziehe die Muttern nur soweit an, daß der Deckel nicht herunterfallen kann, sich jedoch nach Belieben zum leichteren Auftragen des Zements hin und her rücken läßt, und fülle den Dichtungswinkel, der für das Verpackungsmaterial bestimmt ist, voll mit reinem Zement, den ich mit Wasser gleichmäßig so dick einrühre, daß er von den Dichtungsflächen nicht ablaufen kann und bis zum oberen Rand des Deckels stehen bleibt; nun rücke ich den Deckel passend in die Mitte und ziehe gleichmäßig aber fest an. Den durch den Druck nach oben gepreßten Zement kann man glatt abstreichen. Ein Nachziehen findet nicht statt. Diese Art der Verpackung kostet 15—20 ₰, ist in ca. 5 Minuten fertig gemacht und hält ebenso gut wie die beste und teuerste Verpackung.

Das Sicherheitsventil wird bis zur richtigen Dampfbildung angehoben, damit die kalte Luft entweichen kann; dadurch wird ein Druck vermieden, die Verpackung dagegen durch die Wärme soweit getrocknet, daß sie bis zum Bilden des Dampfes jedem Druck widersteht und das Sicherheitsventil geschlossen und der Kessel unter Druck gestellt werden kann. A. G. in G. (200

III.

Das Verfahren, das Mannloch mit Zement zu dichten, ist nicht neu und wird in der Praxis von vielen Kollegen angewandt.

Wie nun Herr H. H. in T. schreibt, hat er keine guten Resultate damit erzielt. Es ist nach meiner Ansicht die Ausführung dieses Herrn auch richtig, insofern, daß man einen wirklich sichern dauerhaften Verschluß mit Zement nicht herstellen kann; man muß schon den Zement mit gewöhnlichem Syrup vermengen, um eine einigermaßen brauchbare Packung zu erlangen.

Besser ist es aber, man nimmt eine ordentliche Mannlochpackung, wie sie jede einschlägige Firma liefert, statt sich dem Risiko auszusetzen, daß diese Syrup-Zementpackung eines guten Morgens undicht wird und eventl. sogar herausfliegt, wie ich es schon erlebt habe. Sparen in Molkereibetrieben ist gut, aber die Mannlochpackung scheint mir nicht das richtige Objekt zu sein. H. S. in R. (201

Anmerkung der Redaktion. Anläßlich der in den letzten Nummern veröffentlichten Auslassungen über Mannlochverpackung mit Zement, werden wir auf die Sohrmannschen Dichtungsringe, zu beziehen von Alexander Sauer in Duisburg-Ruhrort, empfehlend aufmerksam gemacht, die sich vorzüglich bewährt haben sollen.

Briefkasten.

P. P. Nachdem eine Provision in dem Inserat zugesagt war, haben Sie Anspruch auf solche in angemessener Höhe, etwa so hoch, daß Provision und festes Gehalt zusammen so viel beträgt, wie Sie sonst verdient haben. Es war unvorsichtig, die genaue Höhe der Provision nicht vor dem Engagement zu vereinbaren. — Der Tag, an welchem Sie zur Musterung mußten, darf Ihnen vom Gehalt nicht in Abzug gebracht werden. (707

Uneinbringliche Forderungen auch bei Mittellosigkeit des Schuldners, selbst in **aussichtslosen** Fällen, wenn alle Mittel versagen, meldet man am besten an beim **Internationalen Schutzverein (Eingetr. Verein), Leipzig.** Dieser Verein wurde gegründet im Jahre 1893 von Fabrikanten, Kaufleuten, Rechtsanwälten, Banken und Gewerbetreibenden aller Branchen zum Schutze geschäftlicher Forderungen. — Offizielles Organ verschiedener Vereine der Nahrungs- und Genußmittelbranche. — Gerichtliche und außergerichtliche Interessenvertretung vieler Genossenschaften, Molkereien, Käsereien ꝛc. 17jährige erfolgreiche Tätigkeit. — Prima Referenzen. — Vertreter an allen nennenswerten Plätzen der Welt. — Gewissenhafte Auskunftserteilung. — Verlangen Sie Prospekt vom **Internationalen Schutzverein (E. V.), Leipzig.**

Reparatur an Molkereiwagen

aller Art übernimmt **unter Gewähr aichamtlicher Abnahme** billigst

W. Springer, Varel, Oldenbg.

Maschinenfabrik.

Tabellen zum Ablesen des Milchgeldes bei Bezahlung

Nach Milchmenge:

A. In $^1/_{10}$ Pfg. Einteilung von 6 bis 12 Pfg. Mk. 4,50.
A. In $^1/_{10}$ Pfg. Einteilung von 12 bis 15 Pfg. Mk. 2,50.
B. In $^1/_4$ Pfg. Einteilung von 5 bis $11^1/_4$ Pfg. Mk. 4,50.

Nach Fettgehalt:

C. pro Proz. Fett 2 Pfg.
D. pro Proz. Fett 2,1 Pfg.
E. pro Proz. Fett 2,2 Pfg.
F. pro Proz. Fett 2,3 Pfg.
G. pro Proz. Fett 2,4 Pfg.
H. pro Proz. Fett 2,5 Pfg.
I. pro Proz. Fett 2,6 Pfg.
N. pro Proz. Fett 3 Pfg.

à Exemplar Mk. 4,50

Zu beziehen von **Wilh. Brader, Hildesheim i. H.**

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin** und **Posen**

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

Jedes Futter auch minderwertiges, wird schmackhaft und besser verdaut. Verlangen Sie stets Zwerg-Marke und lassen Sie sich nichts anderes als ebensogut aufreden. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt. Broschüre versendet kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!

Engelmanns Pat. Quarkknet-u. Käseform-Maschine

für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu. „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk** Akt.-G., Bergedorf. — **Eduard Ahlborn**, Hildesheim. — **Dirks & Möllmann**, Osnabrück. — **Ewald Noack**, Magdeburg. — **Carl Mann**, Hildesheim. — **N. Jepsen Sohn**, Flensburg. — **Franz Maager**, Breslau. — **Zentral-Ankaufstelle**, Halle a. S. — **Rich. Schoen & Co.**, Erfurt. — **Friedr. Jaeger**, Halle a. S. — **F. Peters**, Leipzig. — **A. Moritzen**, Dresden. — **Gebr. Bayer**, Augsburg. — **Joh. Deiring**, Weiler i. Algäu. — **Roths Molkerei-Zentral-Büro**, Stuttgart. — **A. Schönemann & Co.**, Schöningen. — **Ferd. Kothe & Co.**, Braunschweig. — **Alfa-Separator**, Wien. — **Astra**, Paris und Wien. — **Jurany & Wolfram**, Wien. — **A. de Saint-Moulin**, Verviers. — **Zentral-Molkerei-Büro**, München. — **Misu Weinberg**, Bukarest. — **C. Wasser & Co.**, Rotterdam ꝛc. ꝛc.

Quarkknet- u. Käseform Maschine Oscar Engelmann, Lützen.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Neuzeitliche Maschinen und Apparate

zur Reinigung von Milchflaschen

BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Keine Molkerei

kein Molkerei-Vorstand

und kein Fachmann sollte versäumen

sich schnellstens gratis und franko die soeben von den **Tubular-Werken Harburg a. Elbe** herausgegebene Molkerei-Broschüre No. 34 kommen zu lassen. Dieselbe enthält interessante Mitteilungen über die Entwicklung der Milch-, Butter- u. Separatoren-Industrie mit vielen Abbildungen.

☛ Eisschrank für 8 Kannen oder 2 Faß und Stückchenbutter, alles beisammen.

Eisschränke

bezieht man am besten direkt von der

Eisschrankfabrik

FRANZ WEBER

Leipzig, Promenadenstr. 18.

☛ Eisschrank zum Verkauf von Fassbutter, auch als Ladentafel.

Pump-Separatoren!

Leichtgehendste Entrahmungs-Maschine für Hand- und Kraftbetrieb von 75—2400 Liter stündlicher Leistung.

Besonders geeignet für kleine Molkereien und Rahmstationen!

Bedeutende Arbeits- und Raumersparnis durch Vereinfachung der Aufstellung und des Betriebes Niedrigste Anschaffungs- und Betriebs-Kosten.

Preis dieser Anlage komplett 1200 Mark. 600 Liter stündliche Leistung.

Bever & v. Voigt, Düsseldorf.

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung **unter Streifband** beziehen, richten wir die Bitte, den **fälligen Abonnementsbetrag** pro II. Quartal **mit 2,50 Mk.** sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

11. April noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 13. April erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben werden.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- etc. Händler erwählten Notierungskommission:

30. März. Ia **134—135 37 M**, IIa **133—137 M**, IIIa **130—135 M**, abfallende **134—135 M**. Tendenz: abwartend.

26. März. Ia **137—139 Mk.**, IIa **135—138 Mk.**, IIIa **135—136 Mk.**, abfallende **135 Mk.** Tendenz: behauptet.

Hamburg, 30. März. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 302 Drittel zu 129 bis 133,50 Mk., im Durchschnitt 131,07 Mk.
II. Klasse 31 Drittel zu 127 bis 128,50 Mk., im Durchschnitt —— Mk., Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat März 1910.

Berlin: 134 137 142 142 142 142 142 139 137 M. Monats-Durchschnitt: 139,67 M (1909: 119,55 M).
Auktionen: 135,05 143,20 145,75 138,54 135,80 M. Monats-Durchschnitt: 139,67 M (1909: 119,33 M).
Hamburg: 147 154 152 143 M. Monats-Durchschnitt: 149,00 M (1909: 120,00 M).
Auktionen: 140,00 148,78 145,08 135,15 131,07 M. Monats-Durchschnitt: 140,02 M (1909: 118,97 M).

Kopenhagen, 31. März. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 108 Kronen (ca. 121,50 Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 30. März. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 120 Mk., Süßrahmbutter 115 Mk. Tendenz: abwartend. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 130—132 Mk.

Kaufbeuren, 31. März. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 122 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Berlin, 30. März. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 28 Faß 137 Mk., 97 Faß 136 Mk., 37 Faß 135 Mk., 11 Faß 134 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 135,80 Mk. Zugeführt 173 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 31. März. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren sind nach den Feiertagen etwas größer. Immerhin genügen dieselben jedoch nicht, die auch nur kleine Nachfrage zu decken und muß daher wieder Butter aus dem Auslande bezogen werden. Die Preise sind um einige Mark billiger.

Berlin, 31. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 133—137 Mk., IIa 128—132 Mk., IIIa 120—125 Mk., abfallende 115 bis 120 Mk.

Berlin, 30. März. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Der Feiertage wegen trafen die Zufuhren unregelmäßig ein; dieselben genügten für den momentan schwachen Bedarf vollständig, denn das Geschäft ist, wie gewöhnlich nach den Festtagen recht ruhig geworden.

Berlin, 30. März. Bericht über den diesswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Obwohl in den beiden ersten Tagen nach dem Osterfest das Geschäft etwas ruhiger verlief, hat sich die Marktlage heute wieder sehr gebessert. Die Nachfrage, speziell in russischer, resp. sibierischer Butter war sehr groß und konnten die nur geringen Zufuhren darin, wenn auch zu einem niedrigeren Preise, als vor dem Feste, doch schlank geräumt werden. Die Preise im Produktionslande sind unverändert hoch und ist auch keine Aussicht vorhanden, daß dieselben in nächster Zeit bedeutend fallen werden, da die Produktion immer noch sehr gering ist. Durch das in einzelnen Plätzen Sibieriens eingetretene Tauwetter wird der Transport sehr erschwert. Die Notierung für inländische Butter ist heute im Preise um 2 Mark herabgesetzt worden, dürfte jedoch nunmehr voraussichtlich unverändert bleiben. Erzielt wurde: für russische, resp. sibierische Butter 127—133 M.

Hamburg, 31. März. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Nachdem in der vorigen und darauf auch in dieser Woche erhebliche Preisabstriche stattgefunden, hat die Reaktion einstweilen einen Stillstand erreicht. Die allgemeine Lage hat sich infolgedessen erholt, die Nachfrage hat nicht nachgelassen. Und da größere Läger nicht vorhanden, ist auf einen weiteren größeren Preisrückgang wohl für die nächste Zeit nicht zu hoffen. Der dänische Markt liegt merklich fester. Russisch-sibirische Butter ist sehr begehrt. Die Preise dafür sind annähernd so hoch wie für deutsche Ware.

Hamburg, 31. März. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Trotzdem die letzte Notierung um 9 Mark, also auf 143 Mark ermäßigt wurde, ist das Geschäft auch in dieser Woche ruhig verlaufen. Inhaber waren gezwungen, ihre Forderungen weiter zurück zu setzen, um größere Mengen der neuen Zufuhren abzusetzen. Die ausländischen Berichte lauten

durchweg unverändert, nur scheint der dänische Markt in den letzten Tagen etwas zuversichtlicher zu liegen, wenigstens wurde nicht mehr so dringend angeboten als in den letzten Tagen der Vorwoche. Von allen inländischen Plätzen lauten die Berichte ruhig und sind die Preise ebenfalls weiter gewichen. Aufträge wurden nur erteilt, wenn die Offerte sehr günstig zu nennen war. Größere Abschlüsse kamen in der Preislage von 132—134 Mark zu stande, sie bewegten sich also weit unter der jetzigen Notierung. Das hiesige Platzgeschäft war wenig zufriedenstellend, da sehr viele Detaillisten ihre Vorräte während der Festtage nicht geräumt hatten und nun erst ausverkaufen wollten. Wir sind jedenfalls gezwungen, der Marktlage Rechnung zu tragen, und unsere Notierung weiter zu ermäßigen; so weit sich bis zur Stunde übersehen läßt, wird der Abstrich ca. 4 Mk. betragen. Ob dann schon ein Stillstand in der Rückwärtsbewegung der Preise eintreten wird, erscheint noch fraglich. Jedenfalls wird die Haltung des englischen Marktes auch für die Folge unseren deutschen wesentlich beeinflussen. Die Nachfrage für russische Butter war in dieser Woche eine befriedigende zu nennen, obgleich die Preise etwas gedrückter waren. Neu angeliefert wurden ca. 1800/3 Tonnen, die aber zum größeren Teil schon heute verkauft werden konnten. Feinste Ware wurden mit 130 bis 133 bezahlt. Billigere Sachen sind nach wie vor knapp. Wir haben also heute die nicht mehr seltene Erscheinung, daß deutsche Butter fast ebenso teuer ist wie die russische. Kopenhagen meldet soeben eine unveränderte Notierung von 108 Kr. = 121,50 Mk. Der Schlußmarkt verlief zufriedenstellend.

Hildesheim, 1. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Um dem Druck anderer Märkte zu folgen, hat man die Preise weiter etwas ermäßigen müssen. Die Nachfrage bleibt anhaltend gut und können die Zufuhren ziemlich schlank geräumt werden.

Für prima Molkereibutter, Eingänge dieser letzten Tage zahlen wir 130—133 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 31. März, Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Geschäftslage gewährt unmittelbar nach den Feiertagen noch kein sicheres Bild; Einlieferungen und Konsum sind unregelmäßig. Der Preisrückgang vollzog sich nur in mäßigen Grenzen.

Preise für feinste Tafelbutter 136—138 Mk., II. Sorten 130—135 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 30. März. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wie stets nach den Feiertagen, hat sich das ganze Geschäft noch nicht geklärt, weil die Zufuhren unregelmäßig sind und daher eine Uebersicht über die künftige Marktlage noch nicht zu geben ist. Jedenfalls muß die Notierung abermals um einige Mark ermäßigt werden, um die Zufuhren, die immer reichlich zu erwarten sind, zu placieren, zumal das Ausland billig offeriert.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 140—— Mk., feinste 137—139 Mk., II. Qualität 135—136 Mk., III. Qualität 128 bis 134 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 31. März. Bericht von Gebr. Rößler. Wegen des nahenden Monats- und Quartalswechsels mit seinen unvermeidlichen Ausgaben wurde das Geschäft ruhiger und mußten die Preise ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 137—138 Mk., Ia 134 bis 136 Mk., IIa 132—133 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 30. März. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch (Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Anfang der Woche wurden seitens der Molkereien die Preise noch so hoch gehalten, daß bis 16 Rubel gefordert wurden. Diese enorm hohen Preise dauerten aber nur einige Tage und schwankten dieselben am Ende der Woche zwischen Rbl. 15,30 und 15,60. Da infolge der Fastenzeit für nächste Woche große Zufuhren zu erwarten sind, so ist mit fallenden Preisen zu rechnen, wenn nicht die Zufuhren durch schlechte Wege verhindert werden. Da auch in Sibirien jetzt Tauwetter eintritt, so sind die Transporte per Achse sehr schwierig.

b) Barnaul. Vergangene Woche brachte den erhofften Preisfall für das Alteigebiet nicht. Die Molkereien blieben, gestärkt durch die erhöhte Nachfrage des Auslandes, bei ihren alten Forderungen und glaubten, die Preise sogar noch zu erhöhen, so daß für verschiedene Partien sogar bis zu 30 Kopeken per Pud mehr bezahlt wurden Donnerstag und Freitag brachten endlich mehr Zufuhren, jedoch ohne daß Preise wichen. Es wurden bezahlt: Prima Rbl. 15,—, Feinste Rbl. 14,60 bis 14,80, II. Qualitäten Rbl. 13,60 bis 14,— pro Pud franko Barnaul. Die Berichte seitens der anliefernden Molkereien lauten auf größere Produktion und künftige größere Zufuhren. Da während der hier streng gehandhabten Fastenzeit wenig Milchprodukte verbraucht werden und daher alles dem Handel zugeführt werden kann, so sind große Zufuhren zu erwarten.

Käse.

Berlin, 31. März. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 31. März. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 5 Mark niedriger.

Hamburg, 1. April. Notierungen Vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: **Ia 132—138 Mk., IIa 128 bis 130 Mk.** Tendenz: flau.

Kempten i. Alg., 30. März. Notierungen der Engros-Händler. und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 32—33 Mk., Limburger prima 29—31 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 36—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 30. März. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 30. März. Auftrieb 4089 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 109 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk. Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft; Preise anziehend.

Hannover, 30. März. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1483 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 58—61 Mk., Klasse VI 58—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 31. März. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 845 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 58,00—62,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	30.	11216	69 55	bis bis	62 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	31.	845	66	bis	58	20—24 % Tara	mäßig
Bremen	31.	957	67	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Hannover	30.	1483	66	bis	58	„	schlecht
Magdeburg	30.	854	70	bis	62	„	mittel
Leipzig	31.	1584	69	bis	63	„	mittel
Dresden	31.	1464	74	bis	69	„	—
Chemnitz	31.	301	74	bis	69	„	—
Dortmund	31.	102	67	bis	60	„	langsam
Essen	29.	3176	68	bis	64	„	langsam
Köln a. Rhein	31.	1780	69	bis	64	„	schlepp.
Mannheim	31.	645	70	bis	69	„	schlepp.
Stuttgart	31.	708	71	bis	67	„	mäßig
Breslau	30.	1816	68	bis	60	„	mittel
Danzig	30.	627	53	bis	48	Lebendgewicht	ruhig
Posen	30.	261	53	bis	48	„	ruhig
Kiel	31.	800	51	bis	48	„	fest
Mülhausen i. E.	30.	295	58	bis	56	„	—
München	30.	3261	58	bis	50	„	flau

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
März 1908 . .	53,62	53,30	59,11	56,40	56 11	57,60	57,60	55,12
März 1909 . .	65,66	64,72	68,88	66,60	68 00	68,60	68,00	62,33
März 1910 . .	69,25	66,75	67,42	70,00	68,75	69,00	71,25	68,57
Letzte Märznotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Februar 1910.	—	—2,00	—1,00	—2,00	+2,00	—	—	—3,00

Futtermittel.

Magdeburg, 31. März. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg April 114,— Mk., April-September 1910 115 Mk.

Mais April 125,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg April 130,— Mk., April-September 131,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 132,— Mk.

Mais April 155,— Mk., April-Oktober 157,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa April 142 Mk., April-Juni 1910 143 Mk pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
„ April-Mai 8,50 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 102 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 105 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 31. März. Mais amerik. mixed 148—153 Mk., runder 155—158 Mk., Gerste russ. 129—134 Mk.

Hamburg, 31. März. Mais, americ. mixed cif April 113,00 Mk La Plata cif April 118,00 Mk. Gerste, russ., cif März 110,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	5194	14 Br.		4945	3 Br.
	4931	46 „	B	4970	10 „
KK	4653	6 „	M	4997	4 „
	4986	4 „	E	5041	2 „
	5040	2 „	MF	5011	2 „
	4668	4 „		5084	3 „
KP	5095	2 „		5081	3 „
	5139	2 „		4740	2 „
	5123	2 „	MD	8471	1 „
	4930	1 „	FA	4815	3 „
	5200	1 „		4542	7 „
	5205	1 „		4162	4 „
	5172	3 „	O	4938	2 „
B	5120	1 „		5141	5 „
	4795	1 „		5101	2 „
	5044	1 „	F	5164	1 „
	5001	2 „	W	5174	6 „
	5039	1 „	J	4647	2 „
	5147	1 „		4948	4 „
	4900	1 „	JP	4887	1 „
GH	4905	1 „		4947	3 „
	5073	1 „	JJ	4387	1 „
	4918	1 „		4020	1 „
	4883	3 „		4941	4 „
RS	4928	1 „		4921	3 „
LS	4888	3 „		4971	15 „
GK	4882	1 „	O	4015	1 „
RT	4889	6 „	A	4636	1 „
	5104	3 „		5894	1 „
Z	4993	9 „	LZ	4886	13 „
	4985	1 „			

Chiffre-Inserate
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5390 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur
in Abschrift einzusenden,
weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für unsere Rahmstation suche ich einen tüchtigen, soliden (5275
Verwalter.
Antritt Mitte April. Wohnung, Garten, Milch und Butter für den Haushalt frei. Kautionsfähige, verheiratete Bewerber mit kleiner Familie erhalten den Vorzug. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefl. Off. mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. zu richten an
Inspektor **Bundgaard, Söllichau** Bz. Halle a. S.

Zum baldigen Antritt gesucht ein tüchtiger, strebsamer Fachmann mit 5000 *M* Kapitals-Einlage als
Leiter
einer flott gehenden städtischen Molkerei im Südosten der Prov. Brandenburg. Off. erbeten unter **A. K. A. L. 5521** an diese Zeitung.

Suche zum 12. resp. 15. April jungen, sauberen u. ordnungsliebenden
Gehülfen
für Maschinen und abwechselnd für Butterei (Buttersertiger „Fortschritt"). Gehalt 30 *M* bei freier Station. Off. mit Zeugnisabschrift. und Angabe des Alters erbittet **Schmidt,** Molkereiverwalter, **Zahna,** Prov. Sachsen. (5568

Zum baldigen Antritt wird ein junger, fleißiger, ehrlicher (5567
Gehülfe
für alle Molkereiarbeiten gesucht. Derselbe muß morgens die Milch auf einer kleinen Rahmstation annehmen. Gehalt 20—25 *M*, Kassen frei. Zeugnisabschriften mit Altersangabe erbittet **H. N. Hansen,** Molkerei **Rotha** b. Breitenbach i. Harz.

Zum 13. ds. Mts. kann ein evgl., tüchtiger, fleißiger (5578
Gehülfe
eintreten. Bevorzugt werden solche, welche schon mit Bergedorfer Eismaschine gearbeitet haben. Anfangsgehalt 25—30 *M*. **Ronke,** Molkereiverwalter b. Molk.-Gen. **Überbrück,** Kr. Neustadt, Westpr.

Suche zum 5. April einen nicht zu jungen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten (5576
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*, bei zufriedenst. Arbeit Zulage. Zum 1. Mai kann ein junger Mann, nicht unter 15 Jahren, unter günstigen Bedingungen und gründlicher Ausbildung als
Lehrling
hier eintreten. Lehrzeit 2 Jahre. Dampfmolk. **Kyhna. B. Schröpfer.**

Zweiter Gehülfe
möglichst sofort gesucht. Gehalt 25 bis 30 *M*. Bedingung: sauber, willig, solide. Beschränkter Betrieb. Sonntag frei. Angenehme dauernde Stelle. Offert. an Dampfmolkerei **Löningen** in Oldenburg. (5575

Junger Gehülfe
für sofort gesucht. Gehalt 30 *M*. **Molkerei Weißenberg,** Sa. **Sattler.**

Zum sofortigen Antritt suche einen tüchtigen, selbständigen, evangelisch.
Gehülfen
der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, in dauernde Stellung bei gutem Gehalt. **Molkerei Rinkerode** i. Westfalen. (5560

Zum 15. April wird ein junger, solider, fleißiger und strebsamer
erster Gehülfe
gesucht. Bedingung: **Gründliche Kenntnis** der Käserei. Anfangsgehalt 35 *M*. Bei guter Leistung Zulage. Off. mit Zeugnisabschriften an **Molkerei E. G. Roschkowitz,** Kr. Kreuzburg in Schlesien. (5445

Wir suchen zu sofort für modernen Stadtbetrieb einen (5491
Gehülfen.
zur weiteren Ausbildung. Anfangsgehalt 25 *M*. **Zentral-Molkerei Wittenberge,** Bez. Potsdam.

Junger Gehülfe
durchaus ehrlich u. zuverlässig, vertraut mit Kessel, Maschine u. Alfa, der auch mit Pferd etwas Milch holt, gesucht. Mk. 30 monatl. Off. mit Zeugnisabschr. an Dampfmolk. **Gommern** bei Magdbg. (5498

Zu sofort suchen wir einen fleißigen, kräftigen, evangelischen (5481
Gehülfen
für Dampf-, elektrische Maschinen u. Milchversand. Gehalt 35 *M*. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet **Molkerei „Eintracht", Legden** i. Westf., **Gralle.**

Suche sofort oder später tüchtigen, ehrlichen (5476
Gehülfen
welcher selbständig arbeiten kann, bei 35 *M* Gehalt, freier Station u. Wäsche. Dampfmolkerei **Ober-Neukirch,** Lausitz.

Zum baldigen Antritt wird ein junger, kräftiger (5472
Gehülfe
gesucht. Gehalt 25 *M* pro Monat und freie Station. **Dampfmolkerei Cletzen,** Kreis Delitzsch.

Kräftiger Molkereigehülfe
von Rheinischer Gutsmolkerei sofort gesucht. Offerten unter 5510 an diese Zeitung erbeten.

Ein mit Kessel und Maschinen gut vertrauter (5444
Gehülfe
bei 30 *M* Gehalt und freier Station sowie Wäsche wird zum 15. April gesucht. Derselbe muß den Chef vertreten können und evangelisch sein. Dampfmolkerei **Makau,** Post **Stolzmütz,** Ob.-Schles.

Suche zum 10. April einen tücht.
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. (5506
H. Lehsau, Molk. mit elektr. Betr. **Eßleben,** Station Buttstädt i. Th.

Tücht., gewandt. Milchverkäufer
guter Pferdepfleger, der in freier Zeit auch jede vorkommende Arbeit verrichtet, zum 1. bis 15. Mai d. Js. gesucht. Stellung lohnend und bei Tüchtigkeit dauernd. (5424
Neuroder Gebirgsmolkerei.

Suche zum 15. April einen zweit. **Gehülfen** nicht u. 18 Jahren. Gelegenheit sich mit Butterfertiger, Eismasch., sowie Kontorarbeit. auszubild. **Müller,** Verw., **Kusey,** Altm.

Suche einen jungen, sauberen
Gehülfen
hauptsächlich für Maschinen und Kessel, auch Käserei. (5442
Reese, Nickelswalde (Danz. Nied.)

Suchen zum 10. April oder später zwei junge, fleißige, saubere (5381
Gehülfen
für Butterei, Käserei u. Maschinen. Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Gehalt *M* 25. Offert. mit Altersangabe pp. erb. **Genoss.-Molk. Teichel** b. Rudolstadt in Thür.

Suche zum 1. April, evtl. einig[e] Tage später einen fleißigen, soliden katholischen (529[.]

Gehülfen

bei 30 *M* Gehalt monatlich. Es wollen sich doch nur solche mel[den], die mit Kessel, Maschine und Alfa durchaus vertraut sind. Stellung dauernd und angenehm. **Molkereigen. Büderich,** Westf. **H. Winter** Molkereiverwalter.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, sauberen (556[.]
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 30 *M*.
K. Kiekbach, Solbad Sülze i. Mklbg

Ält. Gehülfe z. selbst. Leitung kl Dampfmolk. sof. od. 10. April gesucht. Landwirtssohn bevorz. Off u. Zeugnisabschr. erb. **Hilscher, Reetz** Westpriegnitz. (5367

Junger Gehülfe
der auch meine Rahmstation mit versehen muß, sauber, fleißig und willig jede Arbeit verrichtet, für meine Dampfmolkerei und Schrotmühle als zweiter zum 15. April gesucht Gehalt anfangs 25 *M*. ohne Wäsche Offert. erb. **J. Mischke, Strellin,** Kr. Putzig, Westpr. (5327

Solider, fleißiger Gehülfe
der nachmittags während der freien Zeit in der Landwirtschaft behilflich sein muß, wird bei 25 *M* monatlich und freier Station per 1. April, ev etwas später gesucht. (533[.]
Gleichzeitig kann sich auch ein
Lehrling
melden. Lehrzeit 1 Jahr bei 100 *M* Taschengeld-Vergütung. Evangel bevorzugt. **Dampf-Molkerei Gebr. Krönke, Nestempohl** b. **Rheinfeld,** Kr. Karthaus, Westpreußen.

Junger Gehülfe
welcher soeben Lehrzeit beendet, für leichte angenehme Stellung gesucht. Gelegenheit zur gründlichen Erlernung der doppelten Buchführung, Milchuntersuchung usw. Anfangsgehalt 15 *M*. Antritt 15. April. **Molkereigenossenschaft Groß-Garz** (Altmark). (535[.]

Tüchtiger, solider Gehülfe
zum 4. April gesucht für Butterei und etwas Quarkbereitung. Selbständiges Arbeiten gewöhnt. Off. mit Gehaltsangabe erbittet **Molkerei Marienhafe,** Oldenburg. (5315

Ein junger, kräftiger und williger
Gehülfe
für Butterei und Quarkfabrikation wird zum möglichst baldigen Antritt gesucht. Gehalt pro Monat 40 *M* und freie Station. **Dampfmolkerei Schladen am Harz.** (5344

Gesucht zum 2. April ein junger
Gehülfe.
Gehalt 30 *M* monatlich. **F. W. Christensen, Gettorf b. Kiel .** (5310

Einen ordentlichen, fleißigen
Gehülfen
sucht per sofort **Molkerei Culmsee, e. G. m. u. H.** (5318

Gesucht zum 1. April ds. Js. ein tüchtiger, zuverlässiger (5366
Gehülfe
der in allen Facharbeiten erfahren ist. Gehalt 35 *M*. Stellung dauernd. Off. m. Zeugnisabschr. erb. an **H. Thießen,** Molkerei-Genossenschaft **Nieder-Gemünden** (Oberhess.).

Zum baldigen Eintritt jüngerer, kräftiger **Molkereigehülfe** gesucht; Anfangsgehalt *M* 90 pro Monat, bei Zufriedenheit Tantieme. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Hupertz & Schürmann Nachf., Cöln,** Hansaring 81. (53[.]1

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 27. — Hildesheim, den 6. April 1910. — 24. Jahrgang.

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung **unter Streifband** beziehen, richten wir die Bitte, den **fälligen Abonnementsbetrag** pro II. Quartal **mit 2,50 Mk.** sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

11. April noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 13. April erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben werden.

Inhalt.

Fettgehalt der Buttermilch.

Von F. Engel, Düsseldorf.

Der geringe Fettgehalt der Buttermilch, den die Molkereien Boos i. Allgäu, Fulda und andere erzielten, rief vor nicht langer Zeit eine ziemlich heftige Auseinandersetzung hervor. Alte, langjährige Praktiker bezweifelten die bekanntgegebenen Resultate von 0,1—0,2 Prozent Fettgehalt, weil sie selbst solche gute Ausbutterung trotz aller ihrer Bemühungen nicht erreichen konnten, und etwas zu selbstvertrauend wurde die Schlußfolgerung gezogen: Was dir nicht möglich ist, kann ein anderer auch nicht erreichen. Daß dieser Standpunkt ein grundsätzlich falscher ist, braucht nicht lange bewiesen zu werden.

Die vorzüglichen Butterausbeuten in Boos, Fulda und mehreren Betrieben des Allgäus mit 0,08—0,2 Prozent Fett sind eine unumstößliche Wahrheit, an der nicht gezweifelt werden kann. Ich selbst habe in einem Betriebe des Allgäus, der bis 10 000 Liter Milch pro Tag auf Butter verarbeitete, ebenfalls während eines ganzen Jahres die gleich günstigen Resultate erzielt, ohne der Buttermilch übernormale Mengen Wasser hinzuzusetzen. Auch alle anderen unlauteren Manipulationen, die einen geringeren Fettgehalt der Buttermilch und günstigere Ausbeute vorspiegeln könnten, besonders bei den Fettbestimmungen, sind vollständig ausgeschlossen, denn täglich kann man sich persönlich von dem geringen Fettgehat der Buttermilch in einer der Lehranstalten überzeugen.

Die Arbeitsweise des neuen Butterungsverfahrens unterscheidet sich von der bisherigen Methode, wo das Holsteiner Faß verwendet wird, hauptsächlich durch die Verwendung eines bedeutend konzentrierteren Rahms, des tief Kühlens nach der Erwärmung und des aufmerksamen Verbutterns des mit Reinkulturen angesäuerten Rahms.

Die Rahmschrauben der Zentrifugen sind so einzustellen, daß ein 30—40 Prozent Fettgehalt besitzender Rahm erhalten wird, und zwar ist der Fettgehalt von 35—40 Prozent dem von 30—35 Prozent vorzuziehen, wenn die Zentrifugen eine solche Arbeitsweise gestatten. Die modernen großen Kraft-Zentrifugen arbeiten auch unter diesen Bedingungen sehr gut und entrahmen bis auf 0,06—0,1 Prozent Fettgehalt.

Der erhaltene Rahm wird, ob pasteurisiert oder nicht, sofort möglichst tief abgekühlt. Bei pasteurisiertem Rahm sollte man wenigstens im Sommer 4—7 Grad C. und während der übrigen kälteren Jahreszeit 8—10 Grad C. erreichen. Bei nicht pasteurisiertem Rahm genügt es, durch kaltes Brunnenwasser den Rahm auf 10—12 Grad C. abzukühlen und den Rahm bei dieser Temperatur zu halten. Besser ist es auch hier, den Rahm möglichst tief abzukühlen, soweit dies die Betriebseinrichtung gestattet, da eine Abkühlung auf 5 Grad C. nur vorteilhaft auf Rahm und Butter einwirkt. Bei sehr kalter Witterung andererseits habe ich den unpasteurisierten Rahm auf 15 Grad C. abgekühlt, mit Reinkultur geimpft und so 18 Stunden im Rahmbassin gelassen. Im Rahmraume war eine Temperatur von ca. 6—8 Grad C., so daß der butterungsreife Rahm nach dieser Zeit 10—11 Grad C. hatte. Die Butterungstemperatur betrug in diesen Fällen 11—12 Grad C. und die Ausbutterung war 0,1—0,2 Prozent Fett in der Buttermilch bei 13—15 Proz. Wasserzusatz. Dieses Verfahren ist nur bei nichtpasteurisiertem Rahm und bei kalter Witterung, oder wo man den Rahm vermittels Kühlvorrichtung vor der Butterung abkühlen kann, zulässig. Wird pasteurisiert, so ist ein Abkühlen auf 4—7 Grad C. unbedingt erforderlich, um gleichgute Resultate zu erhalten.

Ist alle Milch zentrifugiert, so wird der Rahm sofort mit einer guten Reinkultur von Milchsäurebakterien geimpft. Da die Rahmsäuerung bei tiefen Temperaturen verlaufen soll, so muß die Reinkulturmenge entsprechend vermehrt werden, um in gleicher Zeit einen reifen Rahm zu erhalten. Für pasteurisierten Rahm nimmt man 12—15 Prozent, für unpasteurisierten Rahm 8—10 Prozent Reinkultur unter Berücksichtigung der herrschenden Verhältnisse. Die Rahmreifung leitet man bei einer Wärme von 13—16 Grad C. In den meisten Fällen wird man mit schwach gesäuertem Rahm gute Erfolge erzielen, also wenn der Rahm ungefähr 20—25 Azititätsgrade nach Soxhlet-Henkel besitzt. Im übrigen wird man je nach den gegebenen Umständen sich für eine höhere oder niedrigere dieser angegebenen Temperaturen und für eine stärkere oder schwächere Säure entschließen, indem man die allgemein bekannten Grundsätze berücksichtigt, um die Beschaffenheit der Butter in einer bestimmten Richtung zu beeinflussen.

Gebuttert wird im Holsteiner Faß. Die Wärme des Rahmes soll 11—13 Grad C. betragen und die Füllung des Fasses geschieht etwas weniger voll, wie bei der alten Methode, also bis höchstens etwa 20 Ztm. unter die obere Querleiste. Die Umdrehung der Welle beträgt 120—130 Touren in der Minute. Die ganze Butterung dauert 40—60 Minuten.

Die Butterung ist aufmerksam zu beobachten. Sobald der Rahm kleine zusammengeschlossene Fettkügelchen zu zeigen beginnt, wird angehalten, und Deckel, Faßwand und Welle wird mit gutem kaltem Wasser von dem anhaftenden Rahm befreit. Am einfachsten und vollkommensten wird dies durch einen Gummischlauch erreicht, der an eine unter Druck stehende Wasserleitung angeschlossen ist und dessen Öffnung man beim Abspülen des Rahms zusammendrückt, um hierdurch einen dünnen, kräftigen Wasserstrahl zu erhalten. Bei normalem Verlauf der Butterung, also wenn sich die Fettklümpchen nach etwa 40—50 Minuten bilden, wird man sich mit einem möglichst geringen Wasserzusatz begnügen. Ist keine Wasserleitung unter Druck vorhanden, so kann man zweckmäßiger Weise auch Buttermilch, Magermilch oder abgekochtes Wasser verwenden. Nach dem Abspülen wird der Deckel wieder geschlossen und die Butterung mit voller Tourenzahl fortgesetzt, bis sich die Butterklümpchen zur richtigen Größe, wie beim jetzigen Verfahren, zusammengeschlossen haben. Dann hält man wieder an, spült wie oben beschrieben nochmals ab und buttert hierauf zusammen.

Sollte im Sommer die Butterung zu schnell, im Winter zu langsam verlaufen, so setzt man entweder Eis und möglichst kaltes Wasser, oder auf höchstens 30 Grad C. erwärmtes, abgekochtes Wasser hinzu.

Bei sehr warmer oder kalter Witterung benütze man deshalb von Zeit zu Zeit das Thermometer, um die abnormalen Wärmeverhältnisse zu konstatieren und um die Verhaltungsmaßregeln dagegen zu treffen.

Ist die Butterung richtig verlaufen und vor allen Dingen vorsichtig zusamengebuttert worden, so ist bei der weiteren Behandlung noch darauf zu achten, daß die Butter auf dem Kneter gut durchgeknetet wird, denn die nach dem beschriebenen Verfahren gewonnene Butter enthält etwas mehr Wasser als nach der bisherigen Methode hergestellte Butter.

Die Menge des zugesetzten Wassers beträgt im Sommer 15—20 Prozent und geht im Winter auf 12—15 Prozent zurück.

Ein anschauliches Bild über die beiden Verfahren und den Unterschied ihrer Ausbeuten gibt folgende Zusammenstellung:

	Bisheriges Verfahren:	Neues Verfahren
Fettgehalts des Rahms	20 Proz.	40 Proz.
Menge des Rahms	200 kg	100 kg
Menge des zugefügten Wassers	40 Liter	20 Liter
Menge der gewonnenen Butter	94 Pfund	96 Pfund
Menge der Buttermilch	193 Liter	72 Liter
Fettgehalt der Buttermilch	0,5 Proz.	0,1 Proz.
Menge des in der Buttermilch zurückbleibenden Fettes	965 Gramm	72 Gramm

Aus der Zusammenstellung geht hervor, daß nach dem neuen Verfahren 893 Gr. Fett mehr zu Butter verarbeitet werden als nach dem alten Verfahren, wenn man gleiche Fettanteile, in diesem Falle 40 000, verarbeitet. Von dem früher in der Buttermilch zurückbleibenden Fett werden also rund 90 Prozent zur Butterfabrikation gewonnen.

Von dem Einhalten der vorgeschriebenen Temperaturen hängt die Erzielung eines vollen Erfolges in erster Linie ab. Besonders während der warmen Jahreszeit achte man darauf, daß die Temperaturen nicht überschritten werden, denn dies würde geringere Butterausbeute ergeben. In Molkereien, die keine moderne Rahmtemperier-Einrichtung besitzen, wo die erforderlichen Rahmtemperaturen nur durch umständlichere Manipulationen erreicht werden können und diese von den Leuten nicht immer mit der notwendigen Sorgfalt ausgeführt werden, wird man im Sommer etwas geringere Ausbeuten erzielen als in der kälteren Jahreszeit. Immerhin werden die Ausbeuten, 0,2—0,4 Prozent Fett in der Buttermilch, bedeutend besser sein wie jetzt, wo ein nur halb so fetter Rahm verarbeitet wird und der Fettgehalt der Buttermilch trotzdem noch höher ist. Von dem früher in der Buttermilch zurückgebliebenen Fett wird also auch unter weniger vollkommenen Verhältnissen 50—70 Prozent gewonnen. Wird genau nach der Vorschrift gearbeitet, so wird man Ausbeuten mit 0,08—0,1 Prozent Fett in der Buttermilch erreichen, was gegenüber der bisherigen Ausbutterung mit einem Fettgehalt von 0,5 Prozent eine Mehrausbeute von 90 Prozent ausmacht, wenn man berücksichtigt, daß der Rahm 20 und 40 Prozent Fettgehalt hat und die zugefügte Menge Wasser bei dem 20 Prozent Fett enthaltenden Rahm doppelt so groß ist.

Nimmt man einen mittleren Fettgehalt der Vollmilch mit 3,5 Prozent Fett an und erzeugen die Zentrifugen eine Magermilch mit 0,1 Prozent Fett, so sind zu 100 Kg. 40 prozentigem Rahm 1179 Kg. Vollmilch erforderlich oder zu 200 Kg. 20 prozentigem Rahm 1176 Kg. Vollmilch. In letzterem sind 100 Liter Magermilch mehr enthalten mit 0,1 Prozent Fett, was 100 Gr. Fett ausmacht. Diese 100 Gr. Fett werden durch die Zugabe von 3 Liter Vollmilch ersetzt.

Werden also die beiden Verfahren in Bezug auf die verwandte Vollmilchmenge verglichen, so reduziert sich bei Verarbeitung von 1176 Liter Vollmilch die Mehrausbeute auf 791 Gr. Diese 100 Gr. für die Butterfabrikation verlorenes Fett sind in 100 Liter Magermilch enthalten und ergeben für die Molkerei vom finanziellen Standpunkte aus betrachtet eine bessere Verwertung, da sie zu einem entsprechenden Preise verkauft oder in der Käserei verwendet werden können. Ganz besonders für Vollbetriebe, wo die Magermilch auf Käse verarbeitet wird und sich dieselbe mit 3—5 Pfg. verwertet, ist die Mehrausbeute an Magermilch willkommen.

Für den städtischen Betrieb, der einen großen Absatz an Buttermilch hat und diese zu einem guten Preise regelmäßig absetzen kann, hat das neue Verfahren mit seiner bedeutend geringeren Buttermilchmenge anscheinend einen Nachteil. Dieser Nachteil wird durch die Vorteile des Verfahrens überreichlich aufgehoben. Im übrigen gibt es nur sehr wenig Molkereien, die ihre Buttermilchproduktion zu guten Preisen absetzen können. Nur im Sommer und an den Feiertagen ist die Nachfrage größer als die Lieferungsmöglichkeit. In solchen Fällen wird man zu einem Ersatzmittel seine Zuflucht nehmen müssen, deren Herstellung aus Magermilch sehr lohnend ist, wie angesäuerte Magermilch, der Buttermilch zugefügte Magermilch, dann die mehr Arbeit erfordernden Präparate Kefir und Yoghourt.

Über den eigentlichen Grund und den Vorgang der besseren Ausbeute kann man um so weniger eine richtige Vorstellung gewinnen, da wir nicht einmal den Vorgang des Butterns mit Bestimmtheit kennen. Vom chemischen Gesichtspunkte aus betrachtet liegt die Möglichkeit vor, daß die Zusammensetzung des Fettes, besonders die Mengen der an das Glycerin gebundenen Fettsäuren, verschieden sind, und zwar wären diese Schwankungen vor allen Dingen auf das Futter und die Rasse des Milchviehs zurückzuführen. Diese Begründung scheint aber auf den Butterungsvorgang der beiden Verfahren keinen bestimmten Einfluß zu haben, denn es sind mir Fälle bekannt, wo bei Einführung der neuen Fabrikationsmethode sofort der Fettgehalt der Buttermilch auf die oben angegebenen geringen Fettmengen zurückging und wo andere Milchviehrassen und etwas andere Futterverhältnisse waren als hier im Allgäu. Es steht somit fest, daß durch Verarbeitung eines fettreicheren Rahms und durch die Anwendung der tiefen Temperaturen vor allen Dingen die besseren Resultate erzielt werden, und daß durch die neue Methode gegenüber der bisherigen ganz bedeutende Mehrausbeuten erzielt werden können.

Verarbeitet eine Molkerei täglich 2358 Liter Milch mit 3,5 Prozent Fettgehalt auf Butter, so werden im günstigsten Falle nach dem neuen Verfahren täglich 4 Pfund Butter mehr gewonnen. Finanziell betrachtet macht dies für die Molkerei eine Mehreinnahme von 1868,20 Mark pro Jahr aus, wenn der Berechnung ein jährlicher Durchschnittspreis von 128 zu Grunde liegt.

„Das Bessere ist der Feind des Guten", und so prüfe man, ob mit dem neuen Verfahren bessere Ausbeuten zu erzielen sind.

Mitteilungen.

Abgeändertes Verfahren zur Bestimmung des Fettgehalts nach Röse-Gottlieb in Milch und Molkereiprodukten. Von Dr. Eichloff und Dr. Grimmer. (Milchwirtsch. Zentr.-Bl. 1910, 114.) Um festzustellen, durch welche Arbeitsweise die richtigsten Ergebnisse bei der Fettbestimmung im Rahm erhalten werden, entrahmten die Verfasser Milch mit einer kleinen Zentrifuge, entnahmen aus der Magermilch und dem Rahm Proben zur Untersuchung und mischten beide Teile wieder. Aus dem Fettgehalt der Vollmilch und der Magermilch, deren Menge vorher genau festgestellt war, konnte dann der Fettgehalt des Rahms berechnet werden. Nach der ursprünglichen Vorschrift von Gottlieb (Abheben eines aliquoten Teiles der Äther-Fettlösung) wurden in Vollmilch, Magermilch und Rahm niedrigere Ergebnisse erhalten als nach der Vorschrift von Hesse (möglichst vollständiges Abheben der Fettlösung, Ausspülen mit Äther, und zweites Ausschütteln mit Äther und Petroläther). Die nach Hesse erhaltenen Ergebnisse stimmen mit der Berechnung sehr gut überein. Da auch durch das Ausspülen und das zweite Ausschütteln noch Fett gewonnen wird, so muß die Hesse'sche Vorschrift die richtige sein. Wenn man aber nach der dieser arbeitet, so ist der lange und unhandliche graduierte Zylinder überflüssig. Die Verfasser haben ein bei weitem handlicheres niedriges Gefäß von Birnenform mit engem Fuß konstruiert, welches den Vorteil bietet, daß es auf der chemischen Wage gewogen werden kann und auch die Anwendung kurzer Heberohre gestattet, und welches recht praktisch zu sein scheint. Das zweite Ausschütteln kann durch ein zweites Ausspülen ersetzt werden. Versuche, das Verjagen der Lösungsmittel dadurch zu erleichtern, daß an Stelle des Acethylalkohols der niedriger siedende Methylalkohol verwendet wurde, blieben ohne Erfolg; das Trocknen des Fettes dauerte ebenso lange; aber die Schichten trennten sich weniger schnell und scharf. Dagegen wurde ein günstiger Erfolg erzielt durch Anwendung eines sehr weithalsigen Kolbens von schwach konischer Form. Es werden weitere genau präzisierte Vorschriften für die Analyse von Milch, Rahm, Butter, Käse und Trockenmilch angegeben, hinsichtlich deren Einzelheiten auf das Original verwiesen werden muß. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Griethausen. Vom 28. Februar bis 9. März fand an der Anstalt der zweite Melk- und Viehhaltungskursus in diesem Winter statt. Von den zahlreich eingegangenen Anmeldungen konnten leider nur 15 berücksichtigt werden.

Der Unterricht wurde wie in den früheren Kursen durchgeführt. Morgens von ½6 bis ½9 Uhr wurde praktisch im Stalle gearbeitet, gemolken, gefüttert, Stall und Vieh geputzt usw., von 10—12 Uhr fand Vortrag in der Anstalt statt, desgl. nachmittags von ½2 bis ¼4 Uhr. Abends von ½5 bis 7 Uhr wurde wieder gemolken, gefüttert und der Stall in Ordnung gebracht, nachher noch die beim Melken von der Milch der einzelnen Kühe entnommenen Milchproben im Laboratorium der Anstalt untersucht.

Die Kursteilnehmer beteiligten sich mit großem Fleiß und Interesse an allen vorkommenden Arbeiten; es wurde zum Schlusse nur bedauert, daß die Kurse nicht wenigstens 14 Tage währten, damit der reichhaltige Unterrichtsstoff besser verarbeitet werden könnte.

Den Schluß des Kurses bildete wieder ein gemeinsamer Ausflug nach Arnheim, wo die Kursteilnehmer Gelegenheit hatten, in der Model Boderij „het Huis ter Aa" eine musterhaft eingerichtete Viehhaltung kennen zu lernen, die in liebenswürdigster Weise in allen Einzelheiten gezeigt wurde.

Die außerordentlich starke Beteiligung an den Kursen und das rege Interesse, mit welchem sich die Teilnehmer an dem Unterricht beteiligten, beweisen am besten, daß die Kurse einem wirklichen Bedürfnisse entgegenkommen. Es ist daher in Aussicht genommen, auch im nächsten Winter wieder derartige Kurse abzuhalten.

Rundschau.

Die Beschickung der 24. Wanderausstellung der D.L.G. zu Hamburg 2.—7. Juni 1910. Zum zweitenmal werden sich im Juni d. J. die Tore der Freien und Hansestadt Hamburg öffnen, um auf dem rühmlichst bekannten Heiligengeistfelde, das schon so manche, auch landwirtschaftliche, Ausstellungen gesehen hat, eine D.L.G.-Ausstellung aufzunehmen. Das sonst als Ausstellungsplatz in jeder Beziehung geradezu ideale Heiligengeistfeld hat nur den einen Fehler, daß es für diese Ausstellungen zu klein wird, denn trotz aller Einschränkungsmaßregeln wird es nur durch die Ausnützung auch des kleinsten Fleckens möglich sein, die angemeldeten Tiere und Gegenstände unterzubringen. Schon im Jahre 1897 stellte der damalige Be-

richterstatter fest, daß die durch die Bestimmungen der Schauordnung bewirkten Einschränkungen der Beschickung seitens der Züchtervereinigungen ihren Zweck in Hamburg nicht erreicht hätten. Heute kann dies noch mit viel größerem Recht festgestellt werden, denn die diesjährige Tierausstellung wird mit den angemeldeten 670 Pferden, 1332 Rindern, 822 Schafen, 815 Schweinen und 288 Ziegen diejenige von 1897, die mit 606 Pferden, 1189 Rindern, 479 Schafen, 523 Schweinen und 88 Ziegen beschickt war, noch erheblich überflügeln. Bei dem gefestigten Rufe Hamburgs als Ausstellungsstadt und seiner Lage inmitten der großen Zuchtgebiete Schleswig-Holstein, Mecklenburg, Hannover und Oldenburg kann aber diese starke Beschickung mit Tieren trotz aller Einschränkungsmaßregeln keine Überraschung sein, denn diese Zuchtgebiete werden sich wohl niemals diese günstige Gelegenheit entgehen lassen, sich miteinander in friedlichem Wettkampf zu messen. Die Rinder- und Schweine-Ausstellungen sind die größten, welche bis jetzt die D.L.G. zu verzeichnen hatte. Bemerkt sei ferner noch, daß die Tierausstellung eine fast ausschließlich norddeutsche ist, daß aus Süddeutschland nur 2 Pferde, 24 Schweine und 123 Ziegen angemeldet sind.

Ganz besonders einschneidend und von den Ausstellern schmerzlich empfunden sind die Einschränkungen in der Platzzuerteilung der Abteilung 3: Landwirtschaftliche Geräte und Maschinen, da für diese Abteilung noch nicht die Hälfte des Raumes von der vorjährigen Ausstellung in Leipzig zur Verfügung steht. Trotzdem ist die Zahl der Aussteller aber auch in dieser Abteilung mit 425 die zweitgrößte aller bisherigen Ausstellungen, denn sie wird nur von Leipzig mit 465 Ausstellern übertroffen sein.

Von den angemeldeten 1332 Rindern gehören nur 25 der Gruppe A Gebirgs- und Höhenschläge, und zwar der Unterabteilung a) großes Fleckvieh an, welche die Provinz Sachsen ausstellen wird. Von den 1228 Angehörigen der Tieflandschläge gehören nicht weniger als 435 Haupt der Gruppe a) schwarzbunte Tieflandschläge an. Hier marschiert Ostpreußen mit 120 Tieren weitaus an der Spitze, es folgt Schleswig-Holstein mit 76, Westpreußen mit 68, Hannover mit 64, Oldenburg mit 50, Pommern mit 41 und die Rheinprovinz mit 16 Tieren. Von den 52 Tieren des Wesermarschschlages stammen 32 aus Oldenburg und 20 aus Hannover. In der Gruppe c) rotbunte Tieflandschläge Rheinlands und Westfalens stehen 94 Tiere zum Wettbewerb, und zwar 63 aus der Rheinprovinz, 17 aus Westfalen und 14 aus Oldenburg. Von den 268 Angehörigen der rotbunten holsteinischen Schläge stammen 205 aus Schleswig-Holstein, 21 aus Mecklenburg, 20 aus Pommern, 16 aus Hannover und 6 aus Oldenburg. Die 63 Vertreter des roten schleswigschen Milchviehs stellt ausschließlich Schleswig-Holstein. Rote Ostfriesen (31) und rotbunte Ostfriesen (27) sind aus Mecklenburg und Hannover angemeldet. In der Gruppe i) „Alle anderen Niederungsschläge“ werden 258 Tiere in Wettbewerb treten. Hier steht Brandenburg mit 68 Tieren obenan, es folgt Mecklenburg mit 55, Oldenburg mit 46, die Provinz Sachsen mit 40, Hannover mit 36 und Westfalen mit 13 Haupt. Die angemeldeten 79 Shorthorns stammen ausschließlich aus Schleswig-Holstein.

Wie bereits erwähnt, wird die Schweineausstellung in Hamburg die größte sein, welche die D.L.G. bisher zu verzeichnen hatte. Wie immer in den letzten Jahren nimmt auch in diesem Jahre wieder die Gruppe der veredelten Landschweine mit 449 Tieren bei weitem die erste Stelle ein. Ganz hervorragend ist in dieser Gruppe Hannover mit nicht weniger als 199 Tieren vertreten, Westfalen schickt die ebenfalls stattliche Zahl von 108 Tieren, es folgt Schleswig-Holstein mit 87, die Provinz Sachsen mit 28 und Mecklenburg mit 27 Tieren. Die nächstgrößte Gruppe war immer und ist auch diesmal wieder diejenige der weißen Edelschweine mit 210 Vertretern. Auch in dieser Gruppe steht Hannover mit 56 Tieren obenan, es folgt Brandenburg mit 32, Oldenburg mit 28, die Provinz Sachsen mit 22, Schleswig-Holstein mit 17, Pommern und Thüringen mit je 12, Schlesien mit 11 und Westpreußen mit 8 Tieren. Für die Gruppe b) Berkshires sind 83 Schweine angemeldet, sie stammen aus Brandenburg (26), Hannover (13), Hessen-Nassau (12), Rheinprovinz (12), Pommern (11) und aus Schleswig-Holstein (9 Tiere). Von den 44 unveredelten Landschweinen kommen 31 aus Hannover, 10 aus Schleswig-Holstein und 3 aus der Provinz Sachsen. In der Gruppe e) andere Schweine werden nur 29 Tiere im Wettbewerb stehen, sie entstammen Sachsen, Bayern, Mecklenburg und Schleswig-Holstein.

Auch die Abteilung 2: Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Hilfsmittel wird in fast allen Gruppen eine gute Beschickung aufzuweisen haben.

Eine ganz hervorragende Beschickung wird hier die Gruppe 7: Milchwirtschaft aufzuweisen haben; hier werden sich etwa 800 Proben Butter am Preisbewerb beteiligen. Sammelausstellungen bringen Schleswig-Holstein, Hannover, Mecklenburg-Schwerin, Posen, Westfalen und Bayern. Übrigens werden alle Länder und Provinzen, mit Ausnahme von Baden und Elsaß-Lothringen in der Butterausstellung vertreten sein. In der Käsehalle werden 50 Aussteller ihre Erzeugnisse vorführen, während 20 Aussteller sich an dem Wettbewerb mit Frischmilch beteiligen.

Für Gruppe 10: Dauerwaren für In- und Ausland haben 67 Aussteller angemeldet. Die zum Preisbewerb angemeldeten Dauerwaren haben im November 1909 von Bremen aus die übliche Reise über den Äquator angetreten und werden demnächst wieder dort eintreffen.

Die Abteilung 3: Landwirtschaftliche Maschinen, Geräte und Bauwesen wäre zweifellos hinter der bisher größten Ausstellung in Leipzig 1909 nicht zurückgeblieben, wenn nicht wegen des Platzmangels eine sehr bedeutende Einschränkung dieser Abteilung hätte eintreten müssen. Trotz dieser Einschränkung wird die Geräteabteilung doch mit etwa 8000 Maschinen und Geräten besetzt sein, welche von 425 Firmen angemeldet sind. Die Beschickung aus dem Ausstellungsgau ist hier besonders reichhaltig, denn fast ein Fünftel der Aussteller sind Hamburger Firmen. Die Beschickung der Abteilung 3 auf den letzten fünf Ausstellungen zeigt folgendes Bild:

		Im Freien	Schuppen
Hamburg	425 Aussteller	36 000 qm	450 lfd. m
Leipzig	465 „	83 412 „	497 „ „
Stuttgart	337 „	49 432 „	431 „ „
Düsseldorf	332 „	48 419 „	419 „ „
Berlin	373 „	71 108 „	531 „ „

Für die Vorprüfung neuer Geräte sind 125 Numern angemeldet, darunter 25 milchwirtschaftliche Geräte.

Erschwerung des Milchversandes auf bayerischen Eisenbahnen. In einer Zuschrift an die „Pfälzische Presse“ wird folgendes ausgeführt: „Eine Maßnahme des Staates bezw. der Eisenbahnverwaltung, welche die Lieferung der Milch nach den Städten erschwert, ist das Verbot, daß die dienstfreien Bediensteten der Bahn die angefahrene Milch nicht in den Bahnwagen stellen dürfen. Vor der Verstaatlichung der Pfalzbahnen wurde von den Milchproduzenten die Milch zu der Bahn gefahren und die Kannen so hingestellt, daß eine Einladung in den Eisenbahnwagen auf raschestem und bestem Wege erfolgen konnte; diese Verladung besorgte das dienstfreie Personal gegen eine Vergütung seitens des Lieferanten. Das Personal hatte sich unter sich verständigt, daß nur das dienstfreie diese kleine und geringer Mühe bedürftige Arbeit ausführte, wodurch der Dienst natürlich in keiner Weise behindert wurde. Dies ist nun durch die Verstaatlichung der Pfalzbahnen anders geworden; denn durch die Bestimmungen der Kgl. Eisenbahnen ist diese Dienstleistung dem Personal untersagt worden. Den Landwirten, die nicht unmittelbar an der Bahn wohnen, und das sind wohl die meisten, und oft 3—5 Kilometer dahin zu fahren haben, ist es unmöglich, so anzufahren, daß das Verladen der Milch sofort geschehen kann, sondern sie müssen geraume Zeit vorher (verlangt wurde sogar eine halbe Stunde) am Platze sein. An keiner Station ist ein Raum, wo sich Mensch und Fuhrwerk unter Dach stellen können. Im Sommer sind sehr oft landwirtschaftliche, dringliche Arbeiten, die hier geopfert werden müssen, und manche Arbeit muß zurückgestellt werden, weil der Mann und Fuhrwerk, dem diese Arbeit zusteht, nicht zur richtigen Zeit heimkommen konnte. Die Leute, welche früher das Milchkanneneinladen besorgten, wodurch der Landwirt die Möglichkeit hatte, ein bestimmtes Tagesprogramm seiner Arbeiten korrekt durchzuführen, und auch nicht der Gefahr ausgesetzt war, daß bei schlechtem Wetter sein Fuhrwerk lange Zeit auf dem Bahnhof warten und daher Not leiden würde, diese Leute würden wahrscheinlich heute dasselbe gern tun, wenn es nur nicht verboten wäre. Nach Zeitungsberichten beabsichtigt das Kgl. Eisenbahnministerium zur Milchbeförderung einen Ausnahmetarif mit ermäßigten Frachten demnächst einzuführen. Es wird diese Vorkehrung zur Versorgung der Städte mit Milch nur halbe Arbeit bleiben, wenn nicht der vorgeschilderte Mangel beseitigt wird. Hier möge die höchste Stelle einsetzen und dem dienstfreien Personal gestatten, daß es, wie früher zu Pfalzbahnzeiten, gegen Entschädigung die Milch einladen darf, auf daß der Landwirt ohne unnötigen Zeitverlust wieder nach Hause in seinen Betrieb kommt, denn auch hier ist Zeit Geld!“

Verlust des Gutes auf dem Transport. Wer ist beweispflichtig?*) Ein Kaufmann hatte einem Spediteur eine Kiste mit sehr wertvollen Waren überantwortet, die dieser nach Rußland befördern sollte. Auch die Verzollung hatte der Spediteur zu bewirken. Als die Kiste am Bestimmungsorte anlangte, fand der Empfänger statt der bestellten Waren darin Ziegelsteine und allerlei Geröll vor. Der Absender des Gutes machte nun Schadenersatzansprüche gegen den Spediteur geltend, doch wurde er in erster Instanz mit seiner Forderung abgewiesen, weil das Gericht der Meinung war, es fehle an einen Anhalt dafür, daß das Gut verloren gegangen sei, während es sich im Gewahrsam des Spediteurs befand; das hätte der Kläger beweisen müssen. Das Oberlandsgericht Königsberg hat diese Ansicht nicht gebilligt und dem Kläger Recht gegeben. Gemäß § 408 des Handelsgesetzbuches liegt dem Spediteur die Verpflichtung ob, die Versendung mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes auszuführen. Wird also der Spediteur vom Versender wegen nicht gehöriger Ausführung der Versendung in Anspruch genommen, so muß er dartun, daß er bei der Besorgung die ihm obliegende Sorgfalt angewendet habe. Das folgt aus den die Rechenschaftspflicht des Beauftragten regelnden Vorschriften der §§ 666, 667, 675 des Bürgerl. Gesetzbuches., deren Anwendbarkeit auf den Speditionsvertrag nicht zu bezweifeln ist. Die Anschauung der Vorinstanz, daß eine Verpflichtung des Spediteurs, dem Versender Schadensersatz zu leisten, nur dann besteht, wenn der Verlust während der Dauer des Gewahrsams des Spediteurs eingetreten ist, ist daher nicht richtig; vielmehr besteht diese Pflicht des Spediteurs schon dann, wenn die Ausführung der Versendung überhaupt für den Versender schadenbringend gewesen ist. Daß dies letztere hier der Fall ist, steht fest, und demgemäß hat der beklagte Spediteur für den Schaden aufzukommen, wenn er nicht seinerseits nachzuweisen imstande ist, daß der Schaden bei Anwendung der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes nicht abzuwenden war.

Warum verdient der Meierinberuf von jungen Mädchen beachtet und vor manchen anderen Berufsarten vorgezogen zu werden? Diese Frage beantwortet Prof. Dr. Klein-Proskau in der „Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien“ folgendermaßen: „Bereits in einem früheren an dieser Stelle gebrachten Aufsatz habe ich jungen Mädchen, insbesondere solchen, die auf dem Lande aufgewachsen sind, den Meierinberuf empfohlen. Der Zuspruch, den der Beruf findet, ist inzwischen nicht stärker geworden. Ich will deshalb heute die Vorzüge, welche er vor anderen Berufen besitzt, einmal etwas näher beleuchten.

Eine Berufsart für junge Mädchen, welche lange nicht im verdienten Maße beachtet wird, ist der Meiereiberuf. Er bringt zunächst einen auskömmlichen Lebensunterhalt. Mit Nahrungssorgen hat eine Meierin nicht zu kämpfen. Im Gegenteil kann eine sparsame Meierin bei 300 bis 400 Mark Jahreslohn, da mit der Stellung freie Wohnung und Beköstigung verbunden ist, Jahr für Jahr ein kleines Kapital zurücklegen und, wenn sie ursprünglich vermögenslos war, mit der Zeit ein kleines Vermögen sich erwerben. Wie sieht es dagegen mit dem Beruf der Verkäuferinnen, Schneiderinnen, Näherinnen usw. in den Städten aus? Ganz abgesehen von dem großen Prozentsatz derer, welche auf eine abschüssige Bahn geraten und moralisch untergehen, ist es ein seltener Ausnahmefall, wenn eine von diesen Berufsarten zur Ansammlung von Vermögen führt.

Der Meierinberuf ist weiterhin nach allseitiger Anerkennung aber auch ein gesunder Beruf. Die anregende Arbeit verschafft der Meierin reichliche Bewegung in gut gelüfteten Räumen, steigert den Lebensmut und die Schaffenskraft, wirkt abhärtend und erhöht die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitskeime. Dasselbe von den oben erwähnten Berufen in den Städten zu behaupten, wird keinem Menschen einfallen; von ihnen kann vielmehr das Gegenteil gelten. Krankheiten und Siechtum sind nur zu oft die Folge der mit ihnen verbundenen meist sitzenden und deshalb ungesunden Lebensweise. Allerdings mag auch hier gesagt sein, daß es ein Fehler ist, wenn schwächliche oder gar kränkliche Personen den Meierinberuf ergreifen. Zugluft und Nässe ist eine Meierin öfter ausgesetzt und muß sich mit solchen Widrigkeiten, welche schwache Naturen nicht vertragen, abfinden. Der Meierinberuf verleiht endlich auch seiner Trägerin ein gewisses Ansehen; sie ist für die ihr unterstellten Mägde eine Respektsperson, und auch die Herrschaft zollt ihr Achtung und weiß sie zu schätzen, wenn sie

*) Nachdruck verboten.

ihrer Aufgabe, ein so wichtiges Produkt der Wirtschaft wie die Milch möglichst gut zu verwerten, gewachsen ist.

Trotz dieser unleugbaren Vorzüge, welche der Meierinberuf vor anderen Berufen hat, ist der Zuspruch, den er findet, immer noch ein sehr spärlicher. Tüchtige Meierinnen sind gesucht, weil selten. Der Bedarf an Meierinnen in den östlichen Provinzen, besonders auch in Schlesien ist ein großer und das Angebot reicht bei weitem nicht hin, die Nachfrage zu decken. Eine Erklärung dafür ist nicht nur die wenig verbreitete Bekanntschaft mit diesem Beruf, sondern auch die schon oben erwähnte Scheu vor dem Leben auf dem Lande. Mögen vorstehende Zeilen dazu beitragen, diese Scheu zu beseitigen."

Milchpreisbewegung in den Städten. Aus Zeitz wird uns berichtet: Der Verein der hiesigen Milchhändler hatte beschlossen, vom 15. März ab eine Erhöhung von 2 ₰ für das Liter Milch — von 18 auf 20 ₰ — eintreten zu lassen. Die Milchverbraucher schränkten ihren Bedarf darauf um etwa 50 Proz. ein. Infolgedessen verkaufen die Mitglieder von jetzt ab wieder zum alten Preis. Die Großmilchproduzenten von Schweinfurth und Umgegend beschlossen einstimmig vom 23. April an den Milchpreis um 2 ₰, das ist von 18 auf 20 ₰ pro Liter zu erhöhen. In Mühlhausen war der Milchpreis von 16 auf 18 ₰ erhöht worden. Das wollten sich die Hausfrauen nicht gefallen lassen, sie schränkten den Milchkonsum ein und jetzt erhalten sie die Milch wieder wie früher für 16 ₰. In Nieder-Saulheim (Rheinhessen), wo der Milchkrieg mit besonderer Energie geführt wurde, ist es jetzt wieder ruhig geworden. Die Produzenten haben einen teilweisen Erfolg zu verzeichnen. Statt der bisherigen 13½ ₰ werden von einigen Händlern 15, 15½ und 16 ₰ per Liter gezahlt. Alle Produzenten wurden aufs schärfste überwacht. Man hatte nächtliche Wachen und Bahnsteigkontrollen eingeführt, und wehe dem Händler oder Produzenten, der den Milchboykott brach! Einem Bauern, der außer dem Verband lieferte, wurden nachts die Fenster eingeschlagen und auf den Ortsstraßen gab es oft sehr blutige Auftritte. Im übrigen wird aus Rheinhessen, nachdem der Milchkrieg im allgemeinen beendet ist, berichtet: Der Milchkrieg wird eine Reihe von Zivilprozessen im Gefolge haben. Gegen mehrere Milchproduzenten ist von Ludwigshafenern und anderen Milchhändlern Schadenersatzklage erhoben worden, weil erstere die übernommenen Milchlieferungen nicht eingehalten, sondern Milch an andere Händler, die einen etwas höheren Preis bezahlten als jene Händler, mit denen eine Vereinbarung getroffen war, abgegeben haben. Die betroffenen Produzenten machen geltend, daß sie zu den in Anspruch genommenen Lieferungen nicht verpflichtet gewesen seien, weil ein schriftlicher Vertrag nicht abgeschlossen worden sei und auch bei den getroffenen mündlichen Vereinbarungen bestimmte und bindende Abmachungen nicht getroffen wurden. Wie die Verhältnisse liegen, wird das Gericht jedenfalls von Fall zu Fall eine Entscheidung treffen müssen.

Zum Detailbutterpreise in Berlin. Die Vereinigung Berliner Buttergroßhändler und der Verein Berliner Butterkaufleute senden uns folgende Erklärung mit der Bitte um Veröffentlichung zu:

„Es ist behauptet worden, daß der Butterpreis von den Berliner Butterhändlern künstlich hochgehalten werde, weil sich in den Kühlhäusern große Mengen Buter befänden, deren Verkauf zurückgehalten werde, um höhere Preise zu erzielen. Dies entspricht nicht den Tatsachen. Im Gegenteil, in den Kühlhäusern befinden sich keine Butterläger, wie man sich leicht durch Nachfrage bei diesen Kühlhäusern überzeugen kann.

Jeglicher Mangel an Vorräten hat zum Teil die höheren Preise veranlaßt; außerdem aber in erster Linie die schlechte Futterernte des vorigen Jahres und die dadurch erfolgte Einschränkung der Butter=Produktion.

Die hohen Butterpreise existieren augenblicklich auf der ganzen Welt. Doch läßt sich annehmen, daß dieselben infolge der fruchtbaren Witterung dieses Jahres in absehbarer Zeit wieder normale Preise erreichen werden. Im übrigen dürfte wohl der Hinweis angebracht sein, daß Butter bisher durchaus nicht in dem Maße, wie die Ersatzfette für Butter, im Preise gestiegen ist."

Geschäftliche Notizen. Eine neue Molkerei soll in Wollersleben (Prov. Sachsen) errichtet werden. — Die vor ca. zwei Jahren von einem Privatunternehmer in Wietzendorf errichtete Molkerei geriet vor etwa einem halben Jahre in Konkurs; es ruhten darauf etwa 30 000 ℳ Hypotheken. Bei der öffentlichen Versteigerung durch das Amtsgericht Soltau erhielt der erste Hypotheken=Gläubiger, ein Herr Flor aus Sehnde, den Zuschlag auf ein Gebot von 12 000 ℳ. Die übrigen Gläubiger verzichteten auf ein höheres Gebot, um nicht noch mehr Verluste zu erleiden. Vor einigen Tagen ging die Molkerei für 9500 ℳ in den Besitz einer im Kirchspiel Wietzendorf gegründeten Molkerei=Genossenschaft über. — Aus Elbing wird berichtet: Nachdem die im vorigen Jahre begründete Bentlersche Molkerei in Konkurs geraten ist, wird durch die Gläubiger eine neue Molkerei unter der Bezeichnung Elbinger Milch=Zentrale, G. m. b. H. ins Leben gerufen. — Die Molkerei des Herrn Greifeld in Schinkenberg (Kr. Marienwerder) wurde für den Preis von 50 000 Mark an Herrn Molkereibesitzer Margenfeld in Gr.=Holz verkauft.

Ein empfehlenswerter Molkereiverwalter. Unter Mitnahme der Tageskasse von 1500 ℳ hat in der Nacht zum 1. April der Verwalter der Dampfmolkerei Volpriehausen, Filiale der Molkerei Uslar, das Weite gesucht. Außerdem hat der Defraudant noch rasch sämtliche Außenstände von Kaufleuten usw. eingezogen und die nicht unbeträchtlichen Summen mitgehen heißen. Damit nicht genug, zerschnitt er an allen Maschinen die Treibriemen und beseitigte sämtliche Schlüssel. Man erwartet, daß sich der Flüchtling, der eine Frau mit 5 Kindern hat sitzen lassen, nach Holland gewandt hat.

Unglücksfall mit tödlichem Ausgange in einer Molkerei. Am 26. März ereignete sich in der Molkerei Groß=Salze ein schrecklicher Unglücksfall. Der Molkereilehrling wurde von der Transmissionswelle erfaßt und mehreremal um dieselbe herumgeschleudert. Noch bevor die Maschine abgestellt werden konnte, rissen die Kleider des Lehrlings los und letzterer schlug auf das Magermilch= und dann auf das Dampfrohr auf. Unter dem Dampfrohr, das bei dem Aufschlag zerbrochen war, blieb er liegen und wurde von dem ausströmenden Dampf und Wasser stark verbrüht; außerdem war sein linker Oberschenkel gebrochen. Im Krankenhause wurde der junge Mann nach 8 Stunden von seinen schrecklichen Qualen durch den Tod erlöst.

Bestrafung wegen Milchfälschung. Zu einer unter vorstehender Überschrift in Nr. 23 der Molkerei=Zeitung gebrachten Notiz senden uns die Rechtsvertreter des Herrn Molkereibesitzers Wilhelm Heinrich Krüger aus Brinnis bei Delitzsch folgende Berichtigung zu:

„Auf Seite 405 zu Nr. 23 Ihrer gesch. Zeitung bringen Sie einen Bericht über die Hauptverhandlung vor dem Königlichen Schöffengericht zu Leipzig vom 9. März 1910, die sich gegen Herrn Krüger richtete. In diesem Bericht wird unter anderem ausgeführt, Krüger habe die von ihm in Handel gebrachte Milch mit Zutaten von Fett, Schmalz und ähnlichem versehen, auch sei Krüger schon sechsmal wegen Milchpantscherei vorbestraft.

Diese Ausführungen sind nicht zutreffend. Vielmehr ist nach dem uns vorliegenden Urteile des Königlichen Schöffengerichts Leipzig vom 9. März 1910 nur festgestellt, daß Krüger, und zwar um einen schnelleren Abfluß der Sahne während des Betriebes der Zentrifuge zu bewirken, der in der Zentrifuge befindlichen Milch warmes Wasser oder Magermilch zugeführt habe. Ferner, daß er der durch seine Zentrifuge hergestellten Magermilch, um ihr den nach dem Milchregulativ des Rates der Stadt Leipzig geforderten Mindestfettgehalt zu geben, Vollmilch oder Sahne beigegeben habe. Auch steht nach dem fraglichen Urteile nur fest, daß Krüger wegen Zuwiderhandlungen gegen das Milchregulativ für die Stadt Leipzig mehrfach vorbestraft ist. Hierbei handelt es sich um Strafverfügungen des Rates der Stadt Leipzig. Eine sechsmalige Vorbestrafung wegen Milchpantscherei kommt also gleichfalls nicht in Frage.

Wir erlauben uns hierbei noch zu bemerken, daß gegen das Urteil des Schöffengerichts von Herrn Krüger Berufung eingelegt worden ist."

Wir haben den Bericht in unserer No. 23 einer Leipziger Zeitung entnommen und fallen etwaige in dem Bericht enthaltene Unrichtigkeiten nicht uns, sondern dieser Zeitung zur Last. Inwieweit die vorstehende Berichtigung den Tatsachen entspricht, entzieht sich unserem Urteil. Nach dem Preßgesetz sind wir verpflichtet, Berichtigungen selbst dann aufzunehmen, wenn sie Unrichtigkeiten enthalten. Auffallen muß im Gegensatz zu der Berichtigung das Strafmaß (300 ℳ Geldstrafe). Das Schöffengericht in Leipzig muß also von der Handlungsweise des Molkereibesitzers Krüger doch wohl eine andere Auffassung gehabt haben, als aus der Berichtigung zu entnehmen ist. Der Ausgang der Berufungsverhandlung wird die Sache ja klarstellen.

Verpflichtung der Betriebsunternehmer, auch in den Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft nicht vorgeschriebene Einrichtungen zum Schutze der Arbeitnehmer gegen Unfälle an den Maschinen anbringen zu lassen. Die berufsgenossenschaftlichen Unfallverhütungsvorschriften legen bekanntlich dem Betriebsunternehmer die Verpflichtung auf, die daselbst vorgeschriebenen Schutz= und Sicherheitseinrichtungen bei Vermeidung hoher Bestrafung (u. a. Geldstrafe bis zu 1000 ℳ) zu treffen. Man glaubte bis jetzt allgemein, daß man mit der Erfüllung dieser Vorschriften genügende Fürsorge für die Versicherten habe geschehen lassen. Das Reichsgericht hat jedoch in einer neueren Entscheidung den ganz entgegengesetzten Standpunkt eingenommen und ausgesprochen, daß der Betriebsunternehmer zur Anschafung auch solcher Einrichtungen zum Schutze der Arbeitnehmer verpflichtet sei, die in den berufsgenossenschaftlichen Unfallverhütungsvorschriften nicht direkt verlangt seien.

In dem dieser Entscheidung zugrunde liegenden Falle war der Arbeitnehmer dadurch zu Unfall gekommen, daß bei Einlegen von Stroh in die Futterschneidemaschine die linke Hand von den Walzen erfaßt, unter das Messer gebracht und abgeschnitten wurde. Das Reichsgericht geht in seiner Entscheidung von folgenden Gesichtspunkten aus:

Es sei bei der Konstruktion und Zweckbestimmung der Futterschneidemaschine kaum denkbar, daß jede Berührung des einlegenden Arbeiters mit der nächsten Umgebung der Walzen und Messer schlechthin ausgeschlossen werde. Der Arbeiter, der beim Zuführen Nachhülfe leisten wolle, müsse gewiß bis nahe an die Einzelwalzen mit der Hand heranlangen können. Damit sei jedoch nicht gesagt, es sei unmöglich zu verhindern, daß bei jenem Vorschieben die Hand des Arbeiters in unmittelbare Berührung mit den Walzen selbst komme, oder unmöglich, diese letztere Gefahr mindestens sehr erheblich zu vermindern. Schutzvorrichtungen gegen jene Gefahren habe es nach der Äußerung des Sachverständigen schon vom Jahre 1902 ab gegeben (Blechdeckel über der Futterlade oder angebrachtes Blech) und diese seien, wie anzunehmen sei, geeignet gewesen, ein gewisses, nicht unwesentliches Maß der Sicherung zu gewähren. Der Standpunkt, von dem aus der Berufungsrichter die Frage beurteile, ob in der Nichtanbringung jener Schutzvorrichtungen eine den Dienstherren ersatzpflichtig machende Fahrlässigkeit zu erblicken sei, sei ein grundsätzlich unrichtiger. Die Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften hätten nicht die Bedeutung, daß durch sie der Umfang der zivil= und strafrechtlichen Verantwortlichkeit der Betriebsunternehmer begrenzt würde; sie enthöben diese auch keineswegs selbständigen Denkens und eigener Sorge bezüglich der Anwendung geeigneter Maßregeln zum Zwecke der Unfallverhütung. Der Unternehmer eines gewerblichen oder landwirtschatlichen Betriebes sei verpflichtet, nach Maßgabe der im Verkehr erforderlichen und ihm vermöge seines Berufes oder Gewerbes besonders auferlegten Sorgfalt auf den Schutz seiner Arbeiter gegen Gefahr für Leben und Gesundheit tunlichst Bedacht zu nehmen. Er mache sich durch Verletzung dieser Sorgfalt gegebenenfalls auch strafrechtlich für den Unfall verantwortlich und könne alsdann von der Berufsgenossenschaft, selbst wenn diese keine Unfallverhütungsvorschriften erlassen haben sollte, auf Ersatz in Anspruch genommen werden. Falls eine Schutzvorschrift von der Berufsgenossenschaft nicht näher bestimmt sei, bleibe die Art der Ausführung dem pflichtmäßigen Ermessen der Mitglieder überlassen. Einem Betriebsunternehmer dürfe man ja in dessen Betriebs= und sonstigen Verhältnissen wohl zumuten, daß er sich um den Stand der Unfallverhütungstechnik, soweit es die von ihm verwendeten Maschinen betreffe, von selbst bekümmere und sich darüber tunlichst instruiere, damit er wenigstens dann, wenn er durch eine obwohl allgemein gefaßte Unfallverhütungsvorschrift der Berufsgenossenschaft darauf hingewiesen sei, sich zeitig über die dem Zwecke der Vorschrift am besten dienliche Schutzvorschrift erkundige. Zwar könne man es einem Unternehmer noch nicht zur Fahrlässigkeit anrechnen, wenn er nicht unverzüglich nach dem Bekanntwerden einer noch unerprobten Neuerung diese in seinem Betriebe einführe. Aber er würde fahrlässig handeln, wenn er Schutzvorrichtungen, die seit mehreren Jahren fabrizirt würden und von denen er bei pflichtgemäßer Erkundigung hätte Kenntnis erhalten müssen, sich nicht beschaffte. (191

Konventionalstrafe wegen Anlieferung verfälschter Milch. Die Genossin einer Zentralmolkerei, eine Landwirtswitwe, wurde im Februar 1908 von der Zweiten Strafkammer in Braunschweig zu 15 Mark Geldstrafe verurteilt auf Grund der Feststellung, in drei Fällen der von ihr an die

Molkerei abgelieferten Milch etwas Sahne entzogen zu haben, um diese im eigenen Haushalt zu verwenden. Auf Grund der Satzungen der Molkereigenossenschaft, wonach ein Mitglied, das gewässerte, entrahmte oder sonst verfälschte Milch an die Molkerei liefert, mit fünf Mark Strafe für jedes gelieferte Liter Milch belegt werden kann, wurde in diesem Falle von den Verwaltungsorganen der Molkerei eine von der Generalversammlung gutgeheißene Vertragsstrafe von 1500 Mark festgesetzt. Der Berechnung dieser Summe war die Annahme zu Grunde gelegt worden, die tägliche Lieferung jener Genossin habe mindestens 100 Liter betragen, sodaß die Menge der entrahmten Milch 300 Liter betrage. Das höchste Strafmaß von 1500 Mark konnte gegenüber der in gleicher Höhe bestehenden Forderung der Genossin aufgerechnet werden. Sie ließ Klage anstrengen, zu deren Begründung die Rechtmäßigkeit der Straffestsetzung einmal bestritten, andererseits aber auch behauptet wurde, die Strafhöhe stehe mit dem, was die Klägerin zum Nachteil der Molkerei getan haben solle, durchaus im Mißverständnis. Der Prozeßgegner meinte hingegen, die Strafvorschriften müßten von den Verwaltungsorganen der Molkereien in solchen Fällen mit größter Strege angewendet werden, sonst wäre derartigen Betrügereien Tür und Tor geöffnet. Die zweite Zivilkammer des Landgerichts in Braunschweig erachtete jetzt die von der Molkereiverwaltung festgesetzte Vertragsstrafe zwar für zu hoch, setzte aber immerhin noch eine Strafe von 750 Mark fest.

Ausland.

Zur Förderung der Einrichtung von Kühlanlagen ist beim Ministerium für Handel und Industrie in Rußland ein Ausschuß gebildet worden. Dieser soll Einzelpersonen und Instituten, die Kühlanlagen einzurichten wünschen, unmittelbare technische Hilfe erweisen.

Sprechsaal.

Milchflaschen aus Papier. Flaschenwasch- und Flaschenabfüllmaschinen. Anfrage: Wo erhalten wir Papierflaschen, Papierbecher und Gläser für unsere Milchwirtschaft? Welche Flaschenwaschmaschinen und Flaschenabfüllmaschinen sind zur Zeit am vollkommensten und ermöglichen es, ½, 1 1½ und 2 Literflaschen zu reinigen bzw. zu füllen?

Antwort: Milchflaschen aus Papier sind, soweit wir unterrichtet sind, bis jetzt in Deutschland noch nicht in Gebrauch, während sie in Amerika und England seit einigen Jahren hergestellt und benutzt werden. Sie sollen sich, wie es heißt, dort sehr gut bewähren. Ohne Zweifel werden sie auch bald in Deutschland eingeführt. In Amerika werden derartige Flaschen unter andern von der Liquid Paper Package Company in Washington, V. S. A., und von der Standard Paper Bottle Company in Newyork City angefertigt.

Die Frage, welche Flaschenwaschmaschine am vollkommensten sei, läßt sich nicht bestimmt beantworten. Es werden von mehreren Fabriken derartige empfehlenswerte Maschinen angefertigt. Als besonders leistungsfähig auf diesem Gebiete ist die Maschinenfabrik von Boldt u. Vogel in Hamburg zu nennen. Diese Firma liefert Flaschenwaschmaschinen in verschiedenen Größen.

Zum Füllen der Milchflaschen wurden bisher meistens die Füllapparate mit Saughebern benutzt. Es werden aber in letzter Zeit Füllmaschinen anderer Konstruktion in den Handel gebracht, so von der Firma Ganzhorn und Kling in Schwäbisch-Hall und von H. Cristian Radbruch in Lübeck, die sich auch sehr gut bewähren. Mit den Heberfüllapparaten sowohl als auch mit den letztgenannten können Flaschen verschiedener Größe gefüllt werden.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

M. F. G. Sie verkaufen Ihre Butter in ½ Pfund-Stücken, Ihre Nachbarmolkerei setzt ihre Butter einfach in „Stücken" ab. Ihr Gewicht ist polizeilicherseits beanstandet, das der Nachbarmolkerei nicht. Sie fragen nun, ob das „maßgebend" ist. Diese Frage ist uns nicht ganz verständlich. Daß die ausgeformten ½-Pfund-Stücke durch das 1½ tägige Lagern und auf dem Transporte nach der Nachbarstadt 10 Gr. an Gewicht verloren haben, ist kaum anzunehmen, oder die Butter müßte sehr wasserhaltig gewesen sein. Der Behörde gegenüber sind Sie für das Gewichtsmanko nicht verantwortlich. Die Polizei wird sich an den Händler halten, der die minderwiegende Butter verkauft hat. Dieser aber wird sich dann schon an der Molkerei schadlos zu halten suchen. (678

W. H. über Kontroll-Assistenten ist in Nr. 9 der Molkerei-Zeitung Jahrg. 1907 ein Artikel von Dr. Eichloff erschienen, aus welchem Sie alles Nähere ersehen können. Ihnen den Artikel zuzusenden, war uns nicht möglich, da Ihre Adresse nicht angegeben. Wir empfehlen Ihnen, sich zwecks näherer Auskunft direkt an die Landwirtschaftskammer in Oldenburg zu wenden. (693

W. in P. Sie sind verpflichtet, Ihren Betrieb bei der Berufs-Genossenschaft anzumelden. (686

N. H. in H. Der Kreisarzt hat bei der Revision Ihrer Molkerei angeordnet, die Milch vor dem Separieren durch ein Sieb zu gießen, die zurückzugebende Magermilch zu kochen und die Verbindungstür zwischen den Betriebsräumen und der Wohnung zu vermauern. Sie fragen, ob er hierzu berechtigt ist. Unseres Wissens ist in den allermeisten Molkereien ein direkter Zugang von dem Betiebsraum zur Wohnung vorhanden und stehen diesem in hygienischer Beziehung auch keinerlei Bedenken entgegen. Der Kreisarzt hat also nicht die geringste Berechtigung, die Schließung der Verbindungstür zu verlangen. Ebensalls hat er auch kein Recht, das Kochen der Magermilch anzuordnen. Dieses Recht hat nur der Landrat und zwar auch nur dann, wenn Seuche herrscht. Gegen die Bestimmung des Kreisarztes, die Vollmilch vor dem Zentrifugieren zu seihen, ist nichts zu sagen. In jeder gut geleiteten Molkerei wird die Milch vor dem Separieren durch Seihen von allem gröberen Schmutz befreit.*) (685

*) Wir wiederholen bei dieser Gelegenheit die Bitte an unsere Leser, uns über alle von den Kreisärzten getroffenen Anordnungen, soweit sie unbegründet sind, zu berichten.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 499.

Berlin. Preisfestsetzungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

2. April. Ia 135—137 **Mk.**, IIa 133—135 **Mk.**, IIIa 132—135 **Mk.**, abfallende 128—133 **Mk.** Tendenz: befestigt.

Wangen, 31. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 129 Mk., Vorbruchbutter 120 Mk.

Berlin, 5. April. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 14 Faß 138 Mk., 95 Faß 137 Mk., 52 Faß 136 Mk., 6 Faß 135 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 136,70 Mk. Zugeführt 167 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 6. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Nur langsam bewegt sich das Geschäft. Die andauernd hohen Preise, die wiederum zur Aufwärtsbewegung neigen, verursachen dem Handel eine tiefgehende Unlust und Mutlosigkeit. Aber das Ausland hat die Preise wieder erhöht, so daß ein weiteres Nachgeben hier im Lande vorläufig nicht möglich ist.

Berlin, 5. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 133—137 Mk., IIa 128—132 Mk., IIIa 120—125 Mk., abfallende 115 bis 120 Mk.

Berlin, 2. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Wenngleich der Konsum noch schwach ist, so ist doch die Stimmung in der zweiten Hälfte dieser Woche wieder fester geworden. Die Zufuhren vom Inland sind nicht bedeutend, zweite und geringe Qualitäten fehlen fast vollständig und da die Berichte von den auswärtigen Märkten besser lauten und Dänemark, Schweden und Holland höhere Preise fordern, konnten die Einlieferungen zu unveränderten Preisen geräumt werden. Von russischer Meiereibutter trafen kleine Sendungen ein, wofür sich rege Kauflust zeigte.

Hamburg, 5. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage ist unverändert; die Tendenz ist ruhig. Das Geschäft in deutscher Butter ist als recht schleppend zu bezeichnen; dagegen in sibirischer Butter ziemlich lebhaft. Die Preise für sibirische Butter sind annähernd ebenso hoch wie für deutsche Butter, da die trockene, sibirische Butter mancherseits der verhältnismäßig feuchten deutschen Butter vorgezogen wird.

Hamburg, 1. April. Buttermarktbericht von Ahlborn & Boysen. Die letztwöchentliche Preisermäßigung von ℳ 9 hat nicht genügt ein besseres Geschäft zu bringen, feinste frische Meiereibutter wurde zu Preisen von ℳ 133 bis 136 im Engros verkauft. Unsere Notierung wurde heute um 5ℳ auf ℳ 138 ermäßigt. Die Ankünfte von sibirischer Meiereibutter wurden schlank begeben; erzielt wurde für feinste frische Ware ℳ 130—132, für feine ℳ 120 verzollt; trotz der hohen Preise für sibirische Butter bleibt die Nachfrage gut. Berlin notierte am Mittwoch ℳ 2 niedriger ℳ 137. Kopenhagen blieb bei festerer Tendenz unverändert, notierte Kr. 108 = ℳ 121½.

Leipzig, 4. April. Butterbericht der Buttergroßhandlung **Gotthelf Michaelis & Co.** Der Monatswechsel hat nicht so günstig auf das Geschäft eingewirkt wie man erwartete. Obwohl die Einlieferungen bis jetzt schlank geräumt wurden, erscheint es doch sehr unbestimmt, ob die wenig ermäßigten Preise noch längere Zeit aufrecht zu erhalten sind.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 139—141 Mk., für geringere Ware 132—138 Mk. pro Zentner.

Königsberg, 31. März. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Unter dem Einfluß flauer Berichte und dringenden Angebots seitens des Auslandes mußten die Preise hier ebenfalls weichen. — Der Konsum ist, wie nach dem Fest nicht anders zu erwarten war, in den feinen Qualitäten schwach, die Zufuhren sind dagegen eher größer geworden und lassen sich daher nur mit Preiskonzessionen räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 124—126 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 31. März. Bericht von **J. Themans Izoon.** Freitag, den 25. d. Mts. ist die Notierung auf 57 fl. ermäßigt. Nach den bisher eingelaufenen Stimmungsberichten wird sie morgen unverändert bleiben. Der Absatz blieb diese Woche also nach den Feiertagen wenigstens so flott wie vordem. Die Produktion nimmt zwar zu, bleibt aber immer weit hinter den Vorjahren zurück, während mit zunehmender Nachfrage gerechnet werden muß. Ia Molkereibutter notiert 122—124 Mk. ab hier.

London, 2. April. Der hiesige Buttermarkt eröffnete nach der Unterbrechung durch die Feiertage in ruhiger aber stetiger Haltung. Für dänische und schwedische Butter bestand leidliches Interesse zu 127—129 ℳ. Das Angebot von solcher bleibt sehr geringfügig, während französische etwas stärker offeriert wird. Die Tendenz letzterer begünstigte infolgedessen die Käufer, die für feinste ungesalzene Qualitäten 118—124 sh anlegten. In argentinischer Butter fand zu 118—122 sh ein mäßiges Geschäft statt. Für koloniales Produkt machte sich kein sonderliches Interesse bemerklich, und neuseeländische liegt still zu 112—122 sh, während australische 110—120 sh erzielt.

Käse.

Berlin, 5. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 5. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Wangen, 31. März. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent Fettgehalt der Trockenmasse	33	Mark.
„ „	30	„ „ „ „	38	„
„ „	35	„ „ „ „	43	„
„ „	40	„ „ „ „	48	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 5. April. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 107 Partien Käse, welche ziemlich flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 6—8 kg 30—31 fl., 8—12 kg 31—32 fl., 2. 27—29 fl. Ia Edamer 34—35 fl., 2. 30—32 fl. Alte Mai-Sommerkäse sind noch zu 40—43 fl. abzugeben. Herbst-Winterkäse 33—35 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,50 fl. pro kg. Lunchkäse 38 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Wir erwarten für nächste Woche 150 Partien Käse am Markte, für schöne brauchbare Ware aber keine billigere Preise.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 2. April 10 337 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 71—72 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 70—71 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 68—71 Mk., d) fleischige 67—69 Mk., e) gering entwickelte 64—67 Mk., f) Sauen 65—68 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 4. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 916 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 67—70 Mk., Klasse IV 65—67 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 5. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4000 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Futtermittel.

Hannover, 5. April. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Die Situation ist ziemlich unverändert. In den letzten Tagen meldet sich Rußland mit etwas stärkerem Angebot. Wir notieren heute für: Prompte Gerste 114,— Mk., April/August 1910 113,50 Mk., September/Dezember 1910 114,— Mk., September 1910/August 1911 115,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Der Artikel liegt unverändert bei nur kleinem Geschäft. Wir notieren für: Prompte Ware — Mk., April-Lieferung 114,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Laplata-Mais: Ap il/Mai-, Mai/Juni-, Juni/Juli- Abladung von den Laplata-Staaten 122,— Mk., Kartoffel-Flocken: Pro prompt und Sommer-Monate 8,45 Mk., franko hiesigen Stationen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	März April	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	2.	10337	72 58	bis bis	67 54	Schlachtgew. Lebendgewicht	lebhaft
Hamburg	5.	4000	67	bis	58	20—24 % Tara	rege
Bremen	4.	1146	66	bis	61	Schlachtgew.	langsam
Hannover	4.	916	70	bis	62	„	mittel
Magdeburg	5.	1709	70	bis	56	„	lebhaft
Leipzig	4.	2332	69	bis	63	„	mittel
Dresden	4.	2054	73	bis	68	„	—
Chemnitz	4.	1745	75	bis	72	„	—
Dortmund	4.	1761	67	bis	63	„	zieml. gu
Duisburg	4.	465	69	bis	66	„	ruhig
Düsseldorf	2.	1705	68	bis	65	„	langsam
Essen	4.	3128	68	bis	64	„	mittel
Barmen	4.	902	68	bis	65	„	—
Köln a. Rhein	5.	3302	69	bis	58	„	langsam
Mainz	5.	323	73	bis	71	„	mittel
Frankfurt a. M.	4.	2016	71	bis	66	„	gedrückt
Mannheim	4.	1883	71	bis	70	„	—
Stuttgart	5.	794	70	bis	67	„	mäß. bel
Augsburg	31.	742	74	bis	68	„	—
Nürnberg	4.	1677	72	bis	70	„	flau
Breslau	4.	1777	67	bis	60	„	mittel
Danzig	5.	1235	52	bis	46	Lebendgewicht	langsam
Posen	4.	202	53	bis	48	„	lebhaft
Mülhausen i. E.	4.	278	73	bis	68	„	—
München	4.	866	58	bis	50	„	—

Eier.

Hamburg, 4. April. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 90 Mk. netto

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 28. **Hildesheim,** den 8. April 1910. 24. Jahrgang.

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung **unter Streifband** beziehen, richten wir die Bitte, den **fälligen Abonnementsbetrag** pro II. Quartal **mit 2,50 Mk.** sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

11. April noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 13. April erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

Prüfung einer Handzentrifuge „Westfalia" R. T. III.

Von Prof. D. Th. Henkel.

Mitteilungen aus dem Milchwirtschaftl. Institut der Kgl. Akademie Weihenstephan.

Die Hand-Milchzentrifuge mit Räderantrieb R T III, Stundenleistung 200 Liter, Trommel Nr. 64 690, wurde eingesandt von Ramesohl & Schmidt, Aktiengesellschaft in Ölde in Westfalen und geprüft gemäß der vom wissenschaftlichen Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins getroffenen Vereinbarung, welche vorher der Firma bekannt gegeben wurde. Die Aufstellung erfolgte durch den Vertreter der Firma, die ersten Versuche in dessen Gegenwart. Im ganzen wurden 32 Versuche angestellt, die Vorversuche nicht eingerechnet.

Der Bau der Zentrifuge (s. Abb. 1) ist einfach, übersichtlich und zweckmäßig. Das Vollmilchbassin ist niedrig gehalten, um ein leichtes Eingießen zu ermöglichen. Es faßt 15 Liter und wird auf einen drehbaren Teller A aufgesetzt und mit einer Befestigungsschraube in seiner Lage gehalten. Die Milch strömt durch den Hahn des Vollmilchbassins in das mit Schwimmer (d) versehene, mit der nämlichen Schraube an der drehbaren, durchbrochen gearbeiteten Platte befestigte Schwimmergefäß (c). Durch die an dessen Boden exzentrisch angebrachte Öffnung gelangt sie auf den obersten eingedrückten Blechdeckel (e) mit Rohrstutzen und von hier aus in die Trommel.

Die Trommel ist abnehmbar und wird auf das konische obere Ende der Spindel (u) in beliebiger Stellung einfach aufgesetzt. Sie ist zweiteilig und mit einem Tellereinsatz (n) versehen. Am Trommeldeckel (k) sind innen in bekannter Weise vier Magermilchkanäle angebracht und zwei sich gegenüberliegende, horizontal verstellbare Rahmregulierschrauben.

Das Zentrumrohr ist mit dem unteren Teil der Trommel, dem Trommeltopf, fest verbunden und trägt am oberen Ende das Gewinde für die Verschlußmutter, durch welche beide Tromelhälften miteinander verbunden werden. Für den Austritt der Milch hat es in der Höhe gegen einander versetzte, ovale, 25 Millim. lange und 7 Millim. breite Schlitze. Je zwei liegen einander gegenüber; sie beginnen in einem Abstand von etwa 40 bzw. 55 Millim. vom Trommelboden. Über das Zentrumsrohr wird der Milchverteiler (l) gesteckt. Dieser hat eine vorspringende Nase, welche in die am Zentrumsrohr befindliche, außen von oben nach unten gehende Nute paßt. Die Nase des Milchverteilers gleitet in der Nute des Zentrumsrohrs und hält so den Verteiler in der bestimmten Lage. In seinem unteren Drittel erweitert sich der Verteiler zu einem Kegel, der sich unten in einen nach einwärts gehenden Rand von 14 Millim. fortsetzt und so einen Schmutzfänger bildet. Die aus dem Zentrumsrohr in den Verteiler strömende Milch lagert dort den gröberen Schmutz ab und tritt durch 4 Löcher aus, welche oben an der Stelle des Kegels angebracht sind, wo er in das gerade nach oben gerichtete Rohr mit den Rahmrinnen verläuft. Diese werden durch vier nach außen vorspringende, nach innen hohle Rippen gebildet und sind 75 Millim. lang und etwa 5 Millim. tief; ihre inneren Kanten sind etwa 10, ihre äußeren 18 Millim. von einander entfernt.

Abbildung 1.

Der Trommeleinsatz (n) besteht aus 41 Tellern von der bekannten konischen Form. Sie werden durch zwei gegenüberliegende Aushebestifte (m), die durch sämtliche Teller senkrecht von unten nach oben gesteckt werden, zu einem Ganzen verbunden. Die Verbindungsbolzen sind unten zu einer kleinen, der Neigung der Teller entsprechend schräg stehenden Platte ausgearbeitet und am oberen Ende quer durchbohrt. Durch die Bohrung wird ein offener Drahtring (Splintring) mit nach Art eines Schlüsselrings über einander greifenden Enden gesteckt und dann flach an den obersten Teller umgelegt. So sind alle Teller fest miteinander unverrückbar verbunden und können als ganzer Einsatz eingelegt und an den Ringen ausgehoben werden. Um den zusammen gestellten Einsatz in die richtige Lage zu bringen und zu halten, sind an der inneren Trommelwand außer 4 gleichmäßig verteilten, nur bis an den äußeren Tellerrand

reichenden vorspringenden Leisten noch zwei vorspringende Führungsleisten angegossen, auf welche die einander gerade gegenüberliegenden Ausschnitte der Teller genau passen. Die kreisbogenförmigen Ausschnitte der Teller sind auf der einen Seite sichtlich flacher, auf der entgegengesetzten Seite tiefer und bilden, wenn der Einsatz zusammengestellt ist, 2 Kanäle von verschiedener Tiefe, in welche die entsprechend geformten Führungsrippen genau passen. So kann der Einsatz nie eine falsche Lage erhalten und ist mit Leichtigkeit in die richtige Lage zu bringen. — Von den 41 Tellern sind 2, nämlich der oberste und unterste, aus starkem, verzinntem Stahlblech, die dazwischen liegenden 39 Teller sind aus leichtem Aluminiumblech gestanzt. Das Gewicht des zusammengesetzten Einsatzes beträgt 1170 Gr. Der oberste Stahlblechteller trägt an den zwei Stellen, wo die Bolzen durchgehen und die Verschlußringe aufliegen, auf der oberen Seite je eine Verstärkung durch eine kleine aufgelötete Blechplatte. Die Aluminiumteller haben am unteren, weiteren Ende einen Durchmesser von 120 Millim.; der Durchmesser am oberen Ende sowie die Höhe der Teller ist verschieden. Die Hälfte der Teller ragt mit dem nach innen horizontal verlaufenden Rand bis zu den Rippen, bzw. den Rahmrinnen des Verteilers, umschließt diese eng und besitzt zum Durchgang des Verteilers eine kreisrunde Öffnung von nur 41 Millim.; die Höhe dieser Teller ist 44 Millim. Die andere Hälfte der Aluminiumteller erreicht die Rippen des Verteilers nicht, ihr oberer Rand ist nicht umgebogen, ihre Höhe beträgt nur 38 Millim., die kreisrunde Öffnung hat einen Durchmesser von 58 Millim. Auf diesen Tellern, welche mit den zuerst angeführten abwechseln, sind auch die Plättchen angebracht, welche den richtigen Abstand der Teller von einander geben, 8 Plättchen, je 2 übereinander, gleichmäßig auf den Umfang verteilt. Die Blechstreifen, welche die Plättchen bilden, durchbrechen die Teller, sind an deren Unterseite umgebogen und bilden hier ebenfalls die Abstandplättchen. Die Teller sind numeriert und müssen in der richtigen Reihenfolge aufgesetzt werden. Damit beim Auseinandernehmen zum Zweck der Reinigung die Reihenfolge nicht gestört wird, benützt man den beigegebenen Reinigungsstab (Abb. 3). Dieser besteht aus einem 50 Ztm. langen, runden Holzstab, an welchem ein verzinnter Eisendraht, parallel mit dem Holzstab verlaufend, befestigt ist. Die Entfernung beider ist so bemessen, daß nach Abnahme eines Ringes der Eisenstab an Stelle des Aushebestiftes durch die frei gewordenen Telleröffnungen geführt wird, während der Holzstab durch die zentrische Öffnung der Teller tritt. Nach Entfernung des zweiten Aushebestiftes ist es möglich, die einzelnen Teller für sich an der Ober- und Unterseite zu reinigen (was, nebenbei gesagt, unerläßlich ist), ohne daß sie aus ihrer Reihenfolge und der richtigen gegenseitigen Lage zu einander kommen. Beim Zu-

Abbildung 2.

Abbildung 3.

A. Versuche nach Vorschrift, 55 Kurbelumdrehungen, 35 Gr. C., 12—15 Proz. Rahm, Betriebsdauer unter 1 Stunde.

	Arbeitsdauer	Entrahmt wurden kg	Stundenleistung kg	Rahm Erhalten kg	Rahm Proz. der Vollmilch	Kurbelumdrehungen	Temperatur Gr. C.	Vollmilch f	Vollmilch t	Fettgehalt der Magermilch nach Gerber	Fettgehalt der Magermilch nach Röse-Gottlieb	Fettgehalt von Einzelproben, in Pausen von 5 zu 5' vom Magermilchrohr abgenommen
1	31'	106,9	206,9	16,0	14,9	55	35	3,85	12,86	0,105	0,134	
2	32'	111,0	208,1	16,5	14,9	„	„	3,65	12,69	0,10	0,130	
3	35'	122,3	212,5	17,9	14,6	„	„	3,8	12,82	0,105	0,142	
4	52'	180,2	208,0	25,7	14,3	„	„	4,1	13,18	0,11	0,142	0,10 0,10 0,11 0,11 0,11 0,10 0,10 0,11 0,11 0,10 0,11
5	42'30"	147,3	208,0	21,1	14,3	„	„	3,95	13,0	0,115	0,139	0,10 0,11 0,11 0,11 0,11 0,11 0,11 0,10 0,11
6	34'	118,1	208,4	16,7	14,1	„	„	3,95	13,0	0,105	0,140	
7	50'20"	172,9	206,1	24,4	14,1	„	„	3,85	12,86	0,11	0,133	
8	44'	152,1	207,4	21,3	14,0	„	„	3,75	12,76	0,105	0,140	0,10 0,11 0,11 0,10 0,11 0,11 0,09 0,10 0,10
9	46'	157,0	204,8	21,8	13,9	„	„	3,9	12,84	0,11	0,130	0,10 0,10 0,10 0,12 0,10 0,11 0,10 0,12 0,10
10	43'45"	152,0	208,4	21,0	13,8	„	„	3,7	12,73	0,11	0,134	
11	36'	122,8	204,7	15,7	12,8	„	„	3,75	12,81	0,11	0,132	
12	35'20"	121,3	205,5	15,5	12,2	„	„	3,7	12,7	0,11	0,133	
	40'10"	138,7	207,4	19,5	14,0	55	35	3,83	12,85	0,108	0,136	

B. Betrieb nach Vorschrift, Betriebsdauer über 1 Stunde.

	Arbeitsdauer	Entrahmt wurden kg	Stundenleistung kg	Rahm Erhalten kg	Rahm Proz. der Vollmilch	Kurbelumdrehungen	Temperatur der Vollmilch	Vollmilch f	Vollmilch t	Fettgehalt der Magermilch nach Gerber	Fettgehalt der Magermilch nach Gottlieb	Fettgehalt von Einzelproben, in Pausen von 5 zu 5' vom Magermilchrohr entnommen
13	76'35"	282,0	212,6	48,4	17,2	55	35	3,8	12,85	0,11	0,135	0,10 0,10 0,10 0,11 0,10 0,10 0,10 0,10 0,11 0,12 0,11 0,10 0,11 0,10 0,11 0,13
14	73'15"	253,1	207,3	35,3	13,9	„	„	3,95	13,0	0,105	0,133	0,10 0,10 0,11 0,10 0,11 0,11 0,11 0,11 0,11 0,10 0,11 0,10 0,10 0,10 0,10
	C. Kurbelumdrehungen normal, Temperatur niedriger (30 Gr. C.)											
15	33'	116,0	210,9	17,7	15,3	55	30	3,9	12,94	0,10	0,139	
16	34'	119,3	210,5	15,9	13,3	„	„	3,85	12,81	0,105	0,138	
17	35'	122,9	210,7	16,3	13,3	„	„	3,85	12,81	0,10	0,133	
	34'	119,4	210,7	16,6	14,0	„	„	3,87	12,85	0,102	0,137	
	D. Kurbelumdrehungen normal, Temperatur niedriger (25 Gr. C.)											
18	30'	105,3	210,6	13,8	13,1	55	25	3,85	12,88	0,12	0,148	
19	44'	151,7	206,9	19,6	12,9	„	„	—	—	0,13	0,148	
20	32'	113,2	212,4	14,5	12,7	„	„	3,85	12,88	0,12	0,151	
	35'20"	123,4	209,9	16,0	12,9	„	„	3,85	12,88	0,123	0,149	

sammensetzen verfährt man umgekehrt, d. h. man steckt den zweiten Aushebestift wieder in die freien Löcher, zieht den Einsatz ab und steckt nun auch den anderen Aushebebolzen ein. In 1/4 Minute sind die Teller lose am Stab und in der gleichen Zeit der Einsatz wieder gebrauchsfertig gemacht.

An der Maschine sind zum Schmieren der horizontalen Wellen der Antriebsräder 5 Schmierlöcher angebracht, in welche einige Tropfen Öl gegeben werden. Das Halslager wird durch einen Öldocht geschmiert, der sein Öl von einer kreisförmigen Nute des Halslagers erhält, die mit Öl gefüllt wird. Die Schmierung des Fußlagers, der Spindel und des Schraubenrades geschieht selbsttätig, indem in das Rädergehäuse soviel Öl eingeführt wird, daß das Schraubenrad etwas in Öl steht. Beim Arbeiten mit der Maschine nimmt das Rad das Öl mit und spritzt es herum, so daß auch die übrigen Triebwerksteile selbsttätig geölt werden. Die Wartung von besonderen Schmiergefäßen kommt hierdurch in Wegfall. Die Ölkammer (s. Abb. 1), wird mit etwa ein fünftel Liter Öl beschickt; diese Menge soll für Monate reichen.

Die zu den Versuchen verwendete Milch war sehr gehaltreich; der Fettgehalt betrug 3.7—4.1 Prozent und der Gehalt an Trockenmasse 12.7—13.2 Prozent, ein Umstand, der die geleistete Entrahmungsarbeit in noch günstigerem Lichte erscheinen läßt, als im Fettgehalt der Magermilch zum Ausdruck kommt.

Der Fettgehalt der Magermilch wurde sowohl mit dem Gerberschen Präzisionsbutyrometer als auch durch die gewichtsanalytische Untersuchung nach Röse-Gottlieb festgestellt. Die während eines Versuches entnommenen Einzelproben wurden nur mit dem Präzisionsbutyrometer untersucht. Alle Untersuchungen erfolgten in Doppelbestimmungen.

Die Versuche wurden unter wechselnden Betriebsverhältnissen in nachstehend angegebener Weise und mit den nachstehend verzeichneten Resultaten ausgeführt.

	Arbeitsdauer	Entrahmt wurden kg	Stundenleistung kg	Rahm Erhalten kg	Rahm Proz. der Vollmilch	Kurbelumdrehungen	Temperatur der Vollmilch	Vollmilch f	Vollmilch t	Fettgehalt der Magermilch nach Gerber	Fettgehalt der Magermilch nach Röse-Gottlieb
E. Temperatur normal (35 Gr. C.), Kurbelumdrehungen erniedrigt auf 50.											
21	36'	126,0	210,0	19,5	15,5	50	35	3,8	12,80	0,125	0,145
22	34'	118,1	208,4	18,3	15,5	"	"	3,85	12,86	0,115	0,143
23	31'5"	106,5	205,6	15,1	14,2	"	"	3,7	12,65	0,125	0,147
	38'42"	116,9	208,0	17,6	15,1	"	"	3,78	12,77	0,122	0,145
F. Kurbelumdrehungen und Temperatur niedriger (50 bezw. 30).											
24	45'	156,0	208,0	22,8	14,6	50	30	3,85	12,86	0,12	0,149
25	44'	151,0	205,9	21,3	14,1	"	"	3,70	12,65	0,125	0,152
26	33'	115,5	210,0	15,9	13,8	"	"	3,8	12,82	0,115	0,146
	40'40"	140,8	208,0	20,0	14,2	"	"	3,78	12,77	0,12	0,149
G. Entnahme dickeren Rahms bei vorschriftsmäßigen Kurbelumdrehungen (55) und normaler Temperatur (35 Gr. C.)											
27	38'30"	131,6	206,0	13,5	10,3	55	35	3,85	12,86	0,105	0,130
28	31'	106,1	205,4	10,9	10,3	"	"	3,8	12,82	0,105	0,134
29	30'30"	105,1	206,6	10,8	10,3	"	"	3,85	12,86	0,105	0,134
30	33'30"	115,6	207,0	11,2	9,7	"	"	3,8	12,77	0,11	0,133
31	44'30"	152,7	206,0	12,5	8,2	"	"	3,8	12,82	0,105	0,133
32	30'	101,8	208,6	8,1	8,0	"	"	3,8	12,82	0,105	0,132

Zu den einzelnen Versuchsreihen ist folgendes zu bemerken:

Zu A. Versuche nach Vorschrift, 55 Kurbelumdrehungen, 35 Grad C., 12—15 Prozent Rahm. Der durchschnittliche Fettgehalt der Magermilch betrug nach Gerber 0.108, nach der Gewichtsanalyse 0.136 Prozent. Die Entrahmungsschärfe ist als gut zu bezeichnen. Die Entnahme von Einzelproben während der weniger als 1 Stunde dauernden Versuche ergab, daß die Entrahmungsschärfe die ganze Betriebsdauer über gut bleibt. Das gleich gute Ergebnis wurde auch beobachtet bei

B. Betrieb nach Vorschrift, Betriebsdauer über 1 Stunde. Auch bei einer Betriebsdauer von mehr als 1 Stunde war die Entrahmung gleich gut geblieben. Eine Verschlammung der Trommel ist also nicht eingetreten.

C. Kurbelumdrehungen normal, Temperatur niedriger (30 Grad C.). Die Herabsetzung der Temperatur der Milch bei der Entrahmung um 5 Grad C. (von 35 auf 30 Grad), hatte die Entrahmungsschärfe nicht ungünstig beeinflußt, sie war ebenfalls wieder gut.

D. Kurbelumdrehungen normal, Temperatur niedriger (25 Grad C.). Bei Herabsetzung der Temperatur um 10 Grad C. (also von 35 auf 25 Grad) war der Fettgehalt der Magermilch wohl etwas höher, die Entrahmungsschärfe ist immerhin noch im Durchschnitt als gut zu bezeichnen.

E. Temperatur normal (35 Grad C.), Kurbelumdrehungen erniedrigt von 55 auf 50. Bei Verringerung der Drehgeschwindigkeit der Trommel durch Herabminderung der Kurbelumdrehungen von 55 auf 50 blieb die Entrahmung auch noch gut.

F. Kurbelumdrehungen und Temperatur niedriger (50 bzw. 30). Bei gleichzeitiger Erniedrigung der Temperatur der Milch von 35 auf 30 Grad C. und Verringerung der Geschwindigkeit (Kurbelumdrehungen von 55 auf 50) war die Entrahmungsschärfe ebenfalls noch als gut zu bezeichnen.

G. Entnahme dickeren Rahms bei vorschriftsmäßigen Kurbelumdrehungen (55) und normaler Temperatur (35 Grad C.). Bei Entnahme von dickerem Rahm war die Entrahmungsschärfe immer noch gut, selbst wenn man auf nur 8 Prozent Rahmentnahme herunterging.

Bei allen Versuchen wurde die angegebene Stundenleistung (200 Liter) nicht nur erreicht, sondern sogar noch etwas überschritten.

Der Gang der Maschine ist mit Rücksicht auf die Stundenleistung als sehr leicht zu bezeichnen. Die normale Geschwindigkeit war bei ordnungsmäßigem Antreiben in 1½ Minuten zu erreichen.

Die Tromel war in 15 Sekunden gefüllt. Sie faßte 500 Gr Milch. Beim Freilassen der Kurbel lief die Trommel nach Erreichung der vorgeschriebenen Umdrehungsgeschwindigkeit noch 10 bis 11 Minuten allein weiter. — Zum Verdrängen des Rahms aus der Trommel wurden 4—5 Liter Magermilch verwendet. Die in der Trommel schließlich verbleibende Magermilch (500 Gr.) enthielt noch 0.4—0.5 Prozent Fett. Zum Zusammensetzen der Trommel wurden 25 Sekunden gebraucht, zum Aufsetzen der Blechteile und Anbringen des Milchbassins 20 Sek., das Wegnehmen der Blechteile erforderte gegen 10 Sek., das Auseinandernehmen der Trommel 10 Sek., das Aufbringen der Teller auf den Reinigungsstab 15 Sek., das Reinigen der Teller 9 Minuten, die ganze Putzarbeit 14 Minuten.

Nach Vorstehendem ist die geprüfte Handzentrifuge Westfalia R T III als eine einfache, gut gebaute Entrahmungsmaschine mit guter Leistung zu bezeichnen.

Erklärung einiger Beobachtungen über das Verkäsen der Milch im Winter.

In der „Molkereitechnischen Rundschau", der Monatsbeilage zur „Schweizerischen Milch-Zeitung" schreibt A. Peter, Direktor der Molkereischule Rütti, über vorstehendes Thema folgendes:

Schon öfters haben wir im Gespräch mit erfahrenen Käsehändlern die Bemerkung gehört, daß jetzt die Winterkäse durchschnittlich besser mit der normalen Lochung ausgestattet sind als früher. Käse mit sog. nisserigem Lochansatz sollen vor 10—20 Jahren viel häufiger gewesen sein.

Der laufende Winter scheint nun aber fast wieder eine Ausnahme machen zu wollen. Wenigstens sind bei uns in kurzer Zeit mehrere Anfragen eingelangt wegen Betriebsstörungen, und auch in unserem Käsereibetrieb bemerken wir, daß sich die Milch etwas anders verhält als früher, und sobald nicht ein ganz exakt gereiftes Lab verwendet wird, entstehen sog. ladtönige Käse. Wir haben nicht ermangelt, die Erscheinung aufmerksam zu verfolgen und wollen unsere jetzigen und früheren Beobachtungen der Praxis mitteilen.

Zuerst muß daran erinnert werden, daß die direkte Ursache der sog. Preßlerkäse und der ladtönigen Käse eine Vergärung des Milchzuckers in der frischen Käsemasse durch besondere Bakterien (meist Coliarten) ist. Bei dieser Vergärung entsteht zugleich Gas, das den Käse aufbläht bzw. „tönend" macht. Die Blähungserreger werden, wie die Erfahrung und die Versuchstätigkeit nun genügend nachgewiesen haben, entweder durch die Milch oder durch das Käsereilab eingeschleppt.

Was zunächst die Milch betrifft, so zeigt diese im Winter ein besonderes, von manchem Käser nicht genügend verstandenes Verhalten. Die Milch ist in der Regel sehr haltbar, hat also Mangel an Milchsäurepilzen. Wir können hier selbst die Kessimilchprobe noch 24 Stunden bei 25 Grad C. aufstellen, ohne daß Selbstgerinnung eintritt, während im Sommer die Selbstgerinnung bei gleicher Aufbewahrungstemperatur schon nach 12 Stunden regelmäßig erfolgt. Die Kessimilch ist also im Winter viel weniger „gereift". Dieser

Mangel an Milchsäurepilzen begünstigt natürlich die Blähungserreger, welche, wenn sie auch nicht zahlreich sind, schließlich doch die Oberhand gewinnen können. Deshalb erhält man im Winter auch viel weniger gleichmäßig geronnene Gärproben. Ziegerige Ausscheidung oder gar Blähung sind häufige Erscheinungen, besonders diesen Winter. Wenigstens wir können dies in unserem Betriebe konstatieren, und die erwähnten Anfragen deuten darauf hin, daß es auch anderwärts ähnlich steht. Daraus erklärt sich auch die stärkere Veranlagung der daraus erstellten Käse zum Blähen auf der Presse, bzw. zum „Ladtönigwerden".

Woher mag aber die Milch diese Eigenschaft haben? Das ist nun allerdings eine schwierige Frage. Es ist wohl nicht von der Hand zu weisen, daß die besondere Beschaffenheit des durchweg schlecht gewitterten Heues eine Rolle spielt. Manche Käser, die uns wegen ähnlichen Störungen konsultierten, erklärten uns auch, es werde viel Roggen gefüttert. Nach allgemeiner Erfahrung sollen die Käse bei ausgiebiger Verwendung von Roggen als Viehfutter gerne nisserig werden. Durch einwandfreie Versuche ist die Frage aber noch nicht abgeklärt und man muß sich also mit der durch praktische Erfahrung gestützten Vermutung begnügen.

Wichtig ist nun aber die Frage, ob man diese unliebsame Eigenschaft der Wintermilch nicht ausgleichen kann, so daß die normalen Milchsäurepilze doch zu ihrer Geltung kommen und die Blähungserreger zu unterdrücken vermögen. Solche Mittel gibt es in der Tat, und zwar ziemlich einfache und doch sehr wirksame.

Schon längst haben alte Käser herausgefunden, daß man im Winter zum Aufstellen der Abendmilch besser die Holzgebsen benützt als die modernen, gestanzten Blechsatten. Die Wirkung ist einleuchtend. Die Milch kühlt sich in den Holzgebsen viel weniger rasch ab und kann also besser „reifen". Die Säurerreger können sich bei einer für sie günstigen Temperatur hinreichend vermehren, um mit Erfolg gegen die in der frischen Milch eingebrachten Blähungserreger anzukämpfen. Den gleichen Zweck verfolgt das Schließen der Fenster im Milchkeller, um die Milch länger auf der günstigen Reifungstemperatur zu halten. Manche Käser sind nun auf ein noch probateres Mittel verfallen, um dem Ladtönigwerden der Käse im Winter vorzubeugen. Sie stellen einen Teil der Milch nicht nur 12 Stunden, sondern sogar 36 Stunden zum Reifen auf. Es sind uns speziell 2 Käsereien bekannt, die früher beim Winterkäsen oft Gärungsstörungen hatten und seit Anwendung dieses Mittels davon vollständig verschont geblieben sind.

Natürlich muß man beim Aufstellen der Milch auch mit der nötigen Einsicht zu Werke gehen. Man wird in erster Linie die gut haltbare Milch aufstellen, um eine Anreicherung der Milchsäurepilze in dieser zu erhalten. Beim Eintreten wärmerer Witterung muß dann rechtzeitig mit dem längeren Aufstellen der Milch abgebrochen werden, da sonst überreife bis saure Milch entstehen könnte.

Damit ist aber noch nicht genug getan. Die gleiche Aufmerksamkeit wie der Vorbereitung der Milch hat der Käser auch der Beschaffenheit des Käsereilabes zuzuwenden. Es ist bemerkenswert, daß in Zeiten, wo zur Blähung veranlagte Milch geliefert wird, auch das Lab, ohne daß man recht bemerkt, warum, blähende Eigenschaften annimmt. Man kann sich davon auch leicht überzeugen, indem man täglich die ungelabte und die gelabte Kessimilch nebeneinander in die Gärprobe stellt. Das Käschen ist in solchen Zeiten, selbst wenn das Lab „schön" aussieht, in der Gärprobe meist zerrissen und faserig. Auch das „Schwimmen" der Magen stellt sich unter gleichen Umständen viel häufiger ein als im Sommer, was bekanntlich auch auf blähendes Lab hinweist.

Als einziges Mittel, um sich in solch gefährlichen Zeiten die Labbereitung zu sichern, kann nun das Ansetzen des Labes mit Reinkulturen bezeichnet werden. Die meisten Käser haben ja bereits genügend Erfahrungen damit gesammelt, so daß keine weitere Empfehlung mehr nötig ist.

Bei einigermaßen genügend vorgereifter Milch wird ein gutes Reinkulturlab das Entstehen von Preßkäsen ziemlich sicher vermeiden können.

Zusammenfassend kann also gesagt werden: Die Milch scheint diesen Winter allgemein arm an Säureerregern, also haltbar, dagegen relativ reich an Blähungserregern zu sein. Es empfiehlt sich deshalb, die Milch zur Erzielung einer günstigen Reife in ein nicht zu kaltes Lokal zu stellen und eventuell einen kleinen Teil der zu verkäsenden Milch bis 36 Stunden alt werden zu lassen. Solche alte Milch wirkt blähungshemmend.

Ferner hat die Labbereitung zufolge der beobachteten Eigenschaft der Milch mit größeren Schwierigkeiten als sonst zu kämpfen. Es empfiehlt sich also ganz besonders, regelmäßig Reinkulturen zum Labansetzen zu verwenden und auf ein tadelloses, rein saures, kräftiges Käsereilab zu achten.

Natürlich will mit der Andeutung dieser Gegenmaßnahmen nicht gesagt sein, daß man sich der Milchlieferung gegenüber gleichgültig verhalten soll. Man wird die Einlieferung von blähender Milch durch gründliche Stallinspektion möglichst zu bekämpfen suchen. Besonders wird man Milch, die in der Gärprobe schon vor 15 Stunden gebläht wird, als käsereiuntauglich bezeichnen müssen, da schließlich die besprochenen Vorbeugungsmaßregeln einer so kräftigen Entwicklung von Blähungserregern kaum gewachsen wären.

Mitteilungen.

Inhalations- und Fütterungsversuche mit Perlsuchtbazillen an Rindern. Bestimmung der geringsten zur Infektion notwendigen Bazillenmenge. Von Reg.-Rat Dr. d. Med. A. Weber und Reg.-Rat Dr. d. Med. v. A. C. Titze, Mitgliedern des Kaiserl. Gesundheits-Amts. Tuberkulose-Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheits-Amt, Heft 10, 1910, S. 146—156.) In einem im September 1903 auf der 75. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte gehaltenen Vortrag hatte v. Behring die Behauptung aufgestellt, daß die Inhalation als Infektionsweg für die Tuberkulose so gut wie gar nicht in Betracht komme, daß vielmehr das Hauptgewicht auf das Eindringen der Tuberkelbazillen vom Darme aus zu legen sei. Die hierdurch aufgeworfene Streitfrage war der Ausgangspunkt für zahlreiche Forschungen geworden, die übereinstimmend ergaben, daß durch Inhalation die Tuberkulose ungeheuer viel leichter und durch ungeheuer viel geringere Bazillenmengen übertragbar ist als durch Verfütterung. Alle diese Versuche waren aber an Kaninchen, Meerschweinchen, Hunden und Ziegen angestellt, während an Rindern noch gar keine einwandfreien Beobachtungen vorlagen. Daher wurden von den Verfassern eine größere Anzahl von vergleichenden Versuchen an Kälbern und jungen Rindern mit einer virulanten Perlsuchtbazillenkultur vorgenommen. Die genau abgewogene Bazillenmenge wurde jedesmal in 50 cc physiologischer Kochsalzlösung aufgeschwemmt und durch eine Sprayvorrichtung in eine zylindrische Blechtrommel eingeblasen, deren Luft das Versuchstier einatmete. Bei den Fütterungsversuchen wurden fein zerriebene Glycerinbouillon-Kulturen in Milch verteilt und den Tieren zu saufen gegeben. Die Tiere wurden vor dem Versuch mit Tuberkulin geprüft, und im Durchschnitt nach vier Monaten geschlachtet, nachdem sie vorher noch einer Tuberkulinprüfung unterworfen worden waren. „Aus den Versuchen ergibt sich, daß zur Infektion eines Rindes, durch Fütterung notwendig sind mindestens 10 mg Perlsuchtbazillen, während die Infektion durch Inhalation noch mit der 1000fach geringeren Menge, also mit ein Hundertstel mg gelang." In Wirklichkeit dürfte der Unterschied noch weit größer sein, da von den in die Blechtrommel versprühten Perlsuchtbazillen nur ein sehr geringer Teil mit der Atemluft in den Rinderkörper gelangt, während die in Milch verteilten Bazillen zum größten Teil aufgenommen worden sein dürften. Besondere Versuche zeigten, daß von den Tuberkelbazillen, die in den Tierkörper bei der Inhalation aufgenommen werden, nur ein sehr geringer Teil in die Lungen gelangt. „Die Lungen sind offenbar gegen das Eindringen von Infektionserregern mit der Atemluft sehr gut geschützt, aber sie sind andererseits, wenigstens was Tuberkelbazillen anbetrifft, wieder so empfänglich für die Infektion, daß auch die kleine Menge von Tuberkelbazillen, welche die Schutzvorrichtung durchbricht, zur Infektion ausreicht. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Prüfungen an der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle in Güstrow. Am 18. März hielt die Milchwirtschaftliche Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin die 20. Heizer-Prüfung in der Gesellschaftsmolkerei in Güstrow ab, zu welcher sich 25 Lehrlinge aus den Molkereien des Landes gemeldet hatten. Am 19. März schloß sich an diese Prüfung die Lehrlingsprüfung, zu welcher 32 Lehrlinge gekommen waren. Am 31. März fand die Abgangsprüfung der Schüler der Molkerei-Lehranstalt und Milchwirtschaftlichen Zentralstelle statt. Der Prüfung unterzogen sich 9 Schüler. Vorher bestanden dieselben Schüler, sowie ein Hospitant die Heizerprüfung.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Der Meiereiverband für Westfalen, Lippe und Waldeck wird in den nächsten Tagen an folgenden Orten Butterprüfungen und Bezirksversammlungen abhalten: Am Dienstag, den 12. April 1910, vormittags 11½ Uhr in Creuzthal, Restauration Beinhauer; am Mittwoch, den 13. April 1910, nachmittags 1 Uhr in Borken, Hotel Osthaus; am Donnerstag, den 14. April 1910, nachmittags 2 Uhr in Hamm, Hotel Westfälischer Hof, Nordstraße 3; am Freitag, den 15. April 1910, nachmittags 2½ Uhr in Paderborn, Hotel Westfälischer Hof.

Die Tagesordnung ist auf allen Versammlungen die folgende:

1. Praktische Einrichtungen in Molkereien.
   Referent: Verbandsrevisor Lüning.
2. Eis und Kälte im Molkereibetrieb.
   Referent: Molkerei-Instruktor Oeser.
3. Durch welche Maßnahmen wird die Anlieferung unsauberer Milch verhindert?
   Referent: Pflugradt, Vorsteher der milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchs- und Kontrollstation der Landwirtschaftskammer für Oldenburg.
4. Bericht über die Butterprüfung.
   Referent: Molkerei-Instruktor Oeser.
5. Wünsche und Anträge aus der Versammlung.

Rundschau.

Vom Butterboykott in Berlin. Der in voriger Woche von einem kleinen Teil der Berliner Arbeiterschaft beschlossene Butterboykott hat in dem Berliner Blätterwalde ein mächtiges Rauschen verursacht. Es ist in den Berliner Blättern recht viel über die Ursachen der augenblicklichen Butterteuerung geschrieben worden, viel falsches und manch zutreffendes. Wir geben aus der Presse folgende Äußerungen wieder, ohne im einzelnen zu denselben Stellung zu nehmen, da unsern Lesern die durchaus natürlichen Ursachen der hohen Butterpreise ja sattsam bekannt sind. Im übrigen will uns scheinen, als ob die Bewegung, von der in der Tagespresse so viel Aufsehen gemacht worden ist, bald im Sande verlaufen wird.

Die „Vossische Zeitung" schreibt am 30. März:

„Der Boykott der Naturbutter, den der Hirsch-Dunkersche Ortsverein der Maschinenbauer und Metallarbeiter beschlossen hat, wird bereits morgen den Zentralrat der deutschen Gewerkvereine beschäftigen; wahrscheinlich wird das Ergebnis dieser Beratung sein, daß man alle anderen Hirsch-Dunkerschen Vereine auffordern wird, sich diesem Boykott anzuschließen. Nach Lage der Verhältnisse ist anzunehmen, daß dieser Aufforderung Gehör gegeben wird. Aus den Kreisen der Gewerkvereine wird uns mitgeteilt, daß dieser Boykott ein Ausfluß der großen Erregung über die ständig anwachsenden Kosten des Lebensunterhalts überhaupt ist. Wären nicht die Preise der übrigen Lebensmittel so sehr gestiegen, so hätte der Aufschlag auf die Butterpreise kaum eine derartige Wirkung erzielt. Zahlreiche Arbeiter wissen schon jetzt nicht mehr, wie sie bei ihrem unzulänglichen Einkommen die notwendigsten Ausgaben der Familie decken sollen. Ähnlich sieht es bei vielen Kleingewerbetreibenden und bei der unteren Beamtenschaft aus. Schon als der Butterpreis 30 und 20 Pfennig billiger war, hat man den Verbrauch der Butter in diesen Kreisen einschränken müssen und sie fast nur zum Streichen des Brotes verwandt. Man nimmt an, daß all diese Kreise, zumal sie der Anschauung sind, daß die Steigerung der Butterpreise ein Spekulationsmanöver ist, sich dem Boykott anschließen werden. Bisher haben die freien und christlichen Gewerkschaften dazu noch keine Stellung genommen.

Dagegen wird uns von dem Inhaber eines der bedeutendsten Butter-Engrosgeschäfte versichert, daß es eine irrige Annahme ist, zu glauben, die Berliner Butterhändler hielten den Butterpreis künstlich hoch. Die Steigerung der Butterpreise sei eine ganz natürliche wirtschaftliche Folge. Die schlechte Futterernte des vorigen Sommers bewirkte einen Rückgang der Milcherzeugung, während bis vor kurzem der Verbrauch an Butter stieg. Es war nur schwer, der Nachfrage zu genügen. Einmal ist der Verbrauch der Milch infolge des Schnapsboykotts und der erstarkten Antialkoholbewegung merklich gewachsen, zum anderen trifft aus dem Auslande, wo man ebenfalls unter Futtermangel zu leiden hat, und der Verbrauch an Butter gestiegen ist, weit weniger Ware ein, auf der neben den Beförderungskosten noch der hohe Zoll lastet. Wollten die Butterhändler bei den alten Preisen bleiben, so wäre der Verkaufspreis niedriger als der Einkaufspreis.

Auf den Einwand, daß verschiedene Molkereigenossenschaften namentlich aus Süddeutschland ihren Einzelabnehmern — auch hier in Berlin — die Butter zu dem bisherigen Preise liefern, wird von jener Seite erwidert, daß diese Genossenschaften das ganze Jahr hindurch denselben Einheitspreis haben, der oft die Sommerpreise in Berlin bedeutend übersteige. Dadurch werde ein Ausgleich herbeigeführt, außerdem komme es auf die Beschaffenheit der Butter an, nicht jede Molkereibutter entspreche der guten Tafelbutter, die man in Berliner Buttergeschäften führe und dort auch voraussetze. Bayerische Butter z. B. würde ein Buttergeschäft, das auf bessere Kundschaft rechne, kaum absetzen können. Ähnlichen Darlegungen begegnet man in eienr Erklärung, die gestern die Vorstände der Vereinigung Berliner Buttergroßhändler und des Vereins Berliner Butterkaufleute gefaßt haben".

Die „Deutsche Tageszeitung" schreibt am 31. März: „Von einem Butterboykott war in diesen Tagen in den Sensationsblättern mehrfach die Rede. Man wollte den zurzeit recht hohen Butterpreisen durch eine allgemeine Einschränkung des Konsums begegnen, und dafür in erster Reihe die Gewerkschaften heranziehen. Wer in dieser Sache den Draht gezogen hat, ist nicht recht zu erkennen; klar ist aber, daß die „Aktion" ins Wasser gefallen ist. Wie nämlich eine Korrespondenz an maßgebender Stelle erfahren hat, kann von einem allgemeinen Butterboykott durch die Arbeiterschaft keine Rede sein. Weder die freien Gewerkschaften noch die christlichen Arbeiterorganisationen denken daran, sich einer Boykottbewegung anzuschließen. Man verspricht sich von einem Butterboykott schon der Schwierigkeit der Kontrolle wegen, aber auch wegen der Schädigung zahlreicher Kleinhändler, denen die Preissteigerung von ihren Lieferanten einfach diktiert werde, wenig Erfolg."

Der „Plutus" schreibt am 2. April:

„Wenn jetzt der Kleinhändler um 10, oder in wenigen Fällen gar um 20 Pfg. den Preis erhöht, so ist ihm durchaus zu glauben, daß es sich bei ihm um eine Existenzmöglichkeit handelt. Der Boykott trifft hier also zunächst den, der am wenigsten dafür kann, der bei den jetzigen Preisen nicht leben kann und, wenn er dem Tode auf der einen Seite entrinnen will, und die Preise erhöht, von der Konsumentenseite beschossen wird. Schon rüsten sich die Butterdetaillisten Berlins, um in einer großen Volksversammlung die Schuld auf die Großhändler abzuwälzen, und die Großhändler und Großerzeuger von Butter haben bereits in Zeitungsinterviews die Schuld den bösen Agrariern zugeschrieben, die die Notlage des Marktes ausnutzen, um den hohen Milchpreis den Abnehmern aufzuzwingen. Diese letzte Methode ist zweifellos verfehlt. Jeder industrielle Verkäufer darf ungeniert die Preisstellung seiner Ware von der Marktlage abhängig machen. Wenn aber der landwirtschaftliche Erzeuger dasselbe tut, so spricht man sofort von Wucher. Nun kann zweifellos davon gar keine Rede sein, daß für Milch Wucherpreise gefordert oder bezahlt werden. 7¾ bis 8 Pfg. für den Liter Milch ist kein Wucherpreis. Vor allem aber muß man doch bedenken, daß man den Landwirt ja nicht zwingen kann, sich auf die Haltung von Milchkühen zu legen. Es ist doch zweifellos sein gutes Recht, wenn es ihm vorteilhaft erscheint, nur Schlachtvieh zu züchten. Wenn man nutzbringende Preise für Milch nicht bewilligt, so melkt er eben nicht, sondern läßt schlachten. Ich bin solchen Vorwürfen gegenüber immer mißtrauisch und traue dem Zwischenhandel noch eher eine übermäßige Preisverteuerung zu als dem landwirtschaftlichen Produzenten. Wenn also überhaupt ein Verschulden hier jemanden trifft, so wären es die Großhändler. Dabei muß man aber immer in Betracht ziehen, daß vielleicht von einigen Seiten eine ungebührliche Ausnutzung der Marktlage vorliegen mag, daß aber auf der anderen Seite eine große Menge von Umständen, die außerhalb menschlicher Willkür liegen, die Preise nach oben beeinflußt hat.

Doch mag dem sein wie ihm wolle. Nach außen hin tritt die Preissteigerung im Kleinhandel von nur 10 Pfg. für das Pfund in die Erscheinung. Das bedeutet zweifellos eine erhebliche Belastung für viele Haushalte. Aber ist es ein öffentlicher Skandal, dem durch eine Generalparole zum Boykott entgegengetreten werden muß? Ich meine nein. Wir haben ärgere Preissteigerungen erlebt. Augenblicklich steigen zum Beispiel unheimlich die Kleinhandelspreise für Zucker, weil die versprochene Herabsetzung der Zuckersteuer dem Volke nicht gewährt worden ist. Hier ist die Steigerung größer, und hier liegt ganz abgesehen vom Steigerungsumfange Anlaß zu moralischer Entrüstung vor. Nicht so bei der Butter.

Doch selbst wenn der Anlaß größer wäre, als er ist, so würde ich einen Butterboykott für außerordentlich gefährlich halten. Nicht für die Butterhändler, zum mindesten nicht für die Großhändler, sondern für die Arbeiterorganisationen, die den Boykott beschließen. Man soll sich hüten, eine Machtprobe zu veranstalten, wenn man Gefahr läuft, daß die Probe statt Macht Schwäche enthüllt. Und diese Gefahr liegt vor."

Das „Berliner Tageblatt" schreibt am 4. April:

„Von fachmännischer Seite wird uns geschrieben: Die kürzlich ins Leben gerufene Bewegung zur Entfesselung eines sogenannten Butterboykotts entbehrt der Begründung. Der Boykott würde auch, ohne eine dauernde Verbilligung der Butter herbeizuführen, zahlreiche kleine wirtschaftliche Existenzen im Erwerbe stören, jedoch die Produzenten nicht dauernd treffen. Wenn gesagt wurde, daß die Teuerung der Butter zurückzuführen sei auf die Methode der Händler, Ware aufzukaufen und sie in die Kühlhäuser einzulagern, so ist dieses eine Verdrehung der Tatsachen. Die Kühlhäuser dienen dazu, in den reichlichen Milchmonaten Juni, Juli, August diejenigen Zufuhren aufzunehmen, die dann nicht in den Konsum übergehen. Die Kühlhäuser werden wieder geöffnet in den knappen Herbst- und Wintermonaten, um dann das Publikum mit einer relativ billigen Ware zu versorgen. Hätten wir die Kühlhäuser nicht, würde die Butter im Juni, Juli, August billiger sein, aber desto teurer würde sie in den Herbst- und Wintermonaten werden. Ohne Kühlhäuser würden wir sicherlich Winterpreise von 2 Mark per Pfund erleben. Tritt nun der Fall ein, daß die Herbst- und Winterproduktion infolge der einheimischen Fütterungsverhältnisse besonders klein ist, kommt ferner der Umstand hoher Auslandspreise hinzu, so leeren sich die Kühlhäuser frühzeitig. Tatsache ist, daß die Kühlhäuser noch nie so früh leer waren, wie in diesem Jahre, und bereits seit Januar befindet sich der Handel ohne die erwünschten Kühlhausbestände. Dieser Mangel an Kühlhausware ist es, der uns dieses Jahr im Januar, Februar und März die hohen Butterpreise brachte, und höchstwahrscheinlich ist keine erhebliche Verbilligung vor dem Weidegang, also vor Juni, zu erwarten.

Jeder Geschäftsmann wird hiernach leicht einsehen, daß der Konsum ein Interesse daran hat, daß die Kühlhausbestände möglichst groß sind, denn je größer, desto billiger wird die Ware im Winter. Es ist ferner ebenso absurd, anzunehmen, daß die Händler mit dieser Kühlhausware einen Trust bilden. Eine Trustbildung ist undenkbar, da Tausende von großen und kleinen Händlern in Betracht kommen und deren Uneinigkeit eine Garantie dafür bietet, daß die Preisbildung sich nach dem eisernen Gesetz von Angebot und Nachfrage regelt. Hatten wir einen reichlichen Sommer, und ist deshalb viel Kühlhausware im Winter am Markt, so erleidet der Händler an seiner Kühlhausbutter sogar häufig empfindliche Verluste. Auf alle Fälle sind die Kühlhäuser für den Konsum ein Segen, da sie einen leidlich einheitlichen Detailpreis von 1,20 bis 1,30 Mark im Sommer, 1,30 bis 1,50 Mark im Winter garantieren. Ohne Kühlhäuser würde, wie oben erwähnt, der Sommerpreis billiger, vielleicht 1,10 bis 1,20 Mark sein; der Winterpreis dafür jedoch 1,80 bis 2,00 Mark. Die Hauptschuld an den hohen Butterpreisen liegt an unserer ständig wachsenden Bevölkerung mit seiner prozentual noch stärker wachsenden Konsumkraft; dem gegenüber steht keine entsprechend große Zunahme der Zahl der Milchkühe. Das Resultat ist, daß der Handel schon seit Jahren genötigt ist, ausländische Ware heranzuziehen. Wünscht die Bevölkerung billigere Butterpreise, so möge sie eine Abschaffung des Eingangszolles von 10 Pfennig per Pfund auf gesetzlichem Wege anstreben; um diesen Betrag würde die Butter dann billiger werden. Oder man möge Mittel und Wege ersinnen, die Landwirte zur Vermehrung der Kuhzahl zu bewegen; eine Frage, die jedoch nicht aus dem Handgelenk erledigt werden kann und ein frommer Wunsch bleiben wird.

Im übrigen wird man immer wieder zurückkehren zu der These: „Der Ladenpreis deutscher Butter ist gleich dem Engrospreis für ausländische Ware, zuzüglich Fracht und Zoll und zuzüglich der Unkosten und des Reingewinnes des Detaillisten." Vor Ostern kostete dänische Butter 1,35 Mk. ab Kopenhagen oder 1,47 Mk. franco verzollt Berlin, die Unkosten des Detaillisten an Ladenmiete usw. betragen weitere 8 Pfennig, so daß er die Ware zu 1,55 Mark detaillieren mußte, um keinen Schaden zu erleiden. So viel ich weiß, haben damals viele Berliner Geschäfte billiger als 1,55 Mark detailliert, nur um ihre Kunden nicht zu verlieren. Es wäre vollständig verfehlt, den Detaillistenstand als Prügelknaben für die herrschende Teuerung zu betrachten und ihm den Streit zu verkünden. Nach Aufhebung des Boykotts würden doch wieder die alten Preise einziehen."

Für die Erleichterung der Buttereinfuhr plaidiert die „Meckl. Ztg. Schwerin":

Man braucht kein Freund allzu häufiger Interpellationen zu sein und wird es doch als wünschenswert ansehen dürfen, daß der Reichstag an die Regierung die Frage richtet, welche Maßnahmen sie für den Fall ergreifen werde, daß die augenblickliche Butterteuerung dauernd zu werden droht. Die Wichtigkeit der Butter als Nahrungsmittel und die sozialpolitische Tragweite des in Berlin bereits verhängten Butterboykotts rechtfertigen eine derartige Anfrage. Noch muß nicht unbedingt mit einer dauernden Butterteuerung gerechnet werden, da die Jahreszeit eine baldige Zunahme der Produktion von Futter und von Milch in sichere Aussicht stellt. Andererseits aber darf die Tatsache nicht unberücksichtigt bleiben, daß Deutschland einen stets wachsenden Teil seines Butterbedarfs von auswärts bezieht. Dies hebt auch A. Wirminghaus im „Wörterbuch der Volkswirtschaft" hervor, wo er darauf hinweist, daß die Einfuhr an frischer Butter von 7610 Tonnen im Jahre 1896 auf 36 072 Tonnen im Jahre 1905 gestiegen ist. Unter solchen Umständen ist es im Falle einer dauernden Butterteuerung keineswegs bloß ein selbstsüchtiges Interesse der Butterimporteure, wenn das Verlangen nach Erleichterung der Buttereinfuhr laut wird. Da der Vertragszoll auf ausländische Butter 20 Mark für den Doppelzentner beträgt und außerdem die der Haltbarkeit wegen mit Bor versetzte Butter in Deutschland nicht zugelassen ist, sollten für den gedachten Fall Milderungen sowohl der zoll- wie der veterinärgesetzlichen Regelung rechtzeitig ins Auge gefaßt werden. Die Wichtigkeit der Butter für die Volksernährung wird heute in der „Deutschen Tageszeitung" hervorgehoben, um den Urhebern des Butterboykotts die damit übernommene „furchtbare Verantwortung" vor Augen zu führen. Liegen die Dinge so, dann müssen nicht nur die deutschen Butterproduzenten und Butterhändler, sondern auch die gesetzgebenden Faktoren des Reiches beizeiten darauf bedacht sein, einer dauernden Butterteuerung wirksam zu begegnen."

Für den 5. April war im Verbandshause der Deutschen Gewerkvereine in Berlin eine Versammlung anberaumt, die die breiten Schichten der Bevölkerung veranlassen sollte, Stellung zu den hohen Butterpreisen zu nehmen und sie für die Teilnahme am Boykott zu gewinnen. Die Versammlung hatte aber nicht den erwarteten Besuch, ca. 200 Personen, zumeist Angehörige der Butter- und Fettwarenbranche waren erschienen.

Zum Schluß sorgt „Der Tag" dafür, daß auch der Humor in dieser ernsten Sache nicht fehlt. Sein Redaktionsdichter singt weniger schön als humorvoll über den Butterboykott:

Fleißig waren Kuh und Bulle,
Keine Spur von Futternot —
Und doch herrscht die trockne Stulle,
Streicht man Schmalz aufs Butterbrot.
Fürchterlich durchrast, o Gott,
Unsre Hauptstadt der Boykott.

Da vom Butterschmaus gewaltsam
Uns der Butterwucher trennt,
Nun, so zeige straff enthaltsam
Sich der Butterkonsument!
Wer jetzt Butter in den Topf
Tut, hat welche auf dem Kopf.

Sorgt mit Energie, daß eurer
Herzen Fettbegier versiegt,
Bis die Butterfett-Verteurer
Allesamt ihr Fett gekriegt
Und das Geld, das sie gefuttert,
Gänzlich wieder reingebuttert!

Milchpreisbewegung in den Städten. In Wurzen haben die Milchproduzenten eine Preiserhöhung von 2 Pfennig für das Liter Milch eintreten lassen. — Aus Speier wird eine Erhöhung des Milchpreises um 2 Pfennig pro Liter gemeldet.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 28. März zum 3. April die Stimmung im allgemeinen fest. Berlin, Magdeburg, Hannover, Zwickau, Plauen, Chemnitz, Leipzig notierten für alle Sorten, Danzig und Posen teilweise höher; auf den übrigen Märkten mit Ausnahme Breslau und Hamburg konnten die vorwöchentlichen Preise behauptet werden.

Von den ausländischen Schweinemärkten ist zu berichten, daß in Paris bei geringem Auftriebe eine ganz erhebliche Preissteigerung stattfand und auch in Dänemark eine weitere Preiserhöhung eintrat. Dagegen wurden in Wien Fettschweine etwas niedriger gehandelt; ebenso mußten in Chicago die Verkäufer — allerdings nur geringe — Zugeständnisse machen. An den übrigen Märkten war die Lage im allgemeinen unverändert.

Verkauf von Flaschenmilch auf Bahnhöfen. In der „Genossenschaftspresse" war vor kurzem die Anregung zum Verkauf von Flaschenmilch auf Bahnhöfen gegeben worden. Zu diesen Anregungen bringen die „Genossenschaftlichen Mitteilungen des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften im Königreich Sachsen" nachstehende weitere Ergänzungen. Sie beziehen sich auf die Ausführungen eines Fachmannes, des Direktors der Zentralmolkerei Brünn, der sich hierzu wie folgt äußert: „Als vor 6—8 Wochen abermals in den deutschen Fachzeitungen die Anregung zum Milchverkauf auf den Bahnhöfen gegeben wurde, habe ich sofort nach der Rückkehr von meinem Urlaub abermals den erwähnten Versuch gemacht, und bin zunächst zu der Überzeugung gelangt, daß ein Milchverkauf in Gläsern keinerlei Aussicht auf Gelingen hat. Man muß vielmehr dem reisenden Publikum Gelegenheit bieten, die Milch ins Wagenabteil mitzunehmen und während der Fahrt genießen zu können. Dies geht aber nur in der Weise, daß man die Milch in verschlossenen Flaschen verkauft, und da steckt der wunde Punkt des ganzen Milchverkaufes; denn die Flaschen kosten mehr als die Milch. Um auch diesem Bedürfnis Rechnung zu tragen, versuche ich eben, die Milch in handlichen, flachen Flaschen von ¼ Liter Inhalt in den Verkehr zu bringen, doch verteuert sowohl der Preis der Flaschen (8 Heller) als auch der vom Bahnhofswirt beanspruchte Nutzen die Milch gewaltig, so daß ¼ Liter einschließlich Flasche auf 24 Heller zu stehen kommt. Probieren geht über studieren; vielleicht dringen wir auf diese Weise doch durch." Hier hören wir es aus dem Munde eines alten Praktikers, welche Schwierigkeiten dem Milchverkauf auf den Bahnhöfen entgegenstehen, erstens der Preis der Flaschen, zweitens der Profit des Bahnhofswirtes. Hiergegen könnte man einwenden, daß bei den Flaschen ähnlich verfahren werden müßte, wie bei den Biergläsern, die man mit ins Abteil nimmt und mit 10 Pfennig ebenfalls bezahlen muß. Auf der nächsten Station tauscht man ja bekanntlich das leere Glas gegen ein frisch gefülltes um, so daß man immerhin nur ein einziges Glas mit in Kauf nehmen muß. Ähnlich könnte man mit den leeren Milchflaschen aber erst dann verfahren, wenn der Milchverkauf wirklich auf den meisten Bahnhöfen durchgeführt wäre, und das ist ja eben nicht der Fall und deshalb ist die Flaschenfrage diejenige, welche am schwersten zu lösen ist. Neuerdings sollen nun Milchflaschen aus Papier erfunden worden sein und zunächst in Newyork von den dortigen Molkereien zur Verwendung gelangen. Die aus Paraffinpapier hergestellten Flaschen sollen in ½-Litergröße nur etwa 2 Pfennig bei Engroslieferung kosten und gewähren die Garantie einer absoluten Sauberkeit, da sie nicht ein zweites Mal benutzt, sondern nach Gebrauch fortgeworfen werden. Wenn sich diese Erfindung praktisch bewährt, woran kaum mehr zu zweifeln ist, so dürfte die Flaschenfrage beim Milchverkauf auf den Bahnhöfen als gelöst zu betrachten sein; denn der geringe Preis der Flaschen wird es überall ermöglichen, gute Milch in Flaschen auf den Bahnhöfen zu einem mäßigen Preise zum Verkaufe zu bringen."

Der Milchtopf des Ratsherrn. Der „Deutsche Milchproduzent" bringt folgende ergötzliche Erzählung:

In einer kleinen Stadt Mecklenburgs, die wir der Einfachheit halber mit N. bezeichnen wollen, wohnte einmal ein sehr gestrenger Ratsherr. Derselbe war ein sehr gewissenhafter Obrigkeitsvertreter und liebte es, in der Rolle eines Harun al Raschid sich unter das Volk zu mischen, um dessen Wünsche und Gepflogenheiten aus eigener Anschauung kennen zu lernen. Der Ratsherr selber stammte nämlich aus den höchsten Kreisen der niederen Bürgerschaft und liebte es, mit seinen Untergebenen und Untertanen in Ausdrücken zu verkehren, die sonst nur im Konversationslexikon eines Korporals der alten Schule stehen.

Besorgt um das Wohl seiner Untertanen, wie der Gewaltige war, hatte er eine Milchuntersuchung nach Schmutz und Fettgehalt angeordnet, die halbmonatlich im Intelligenzblatt seiner hörigen Stadt veröffentlicht wurde. Schrecken faßte die Ackerbürger und Milchhändler, und sie befleißigten sich fortan einer peinlichen Sauberkeit und hüteten sich wohlweislich, Wasser in die nahrhafte, alkoholfreie Flüssigkeit zu tun, denn dem prüfenden Auge des gestrengen Herrn blieb nichts verborgen.

Da begab es sich eines Tages, daß die Milchuntersuchung im Weltblatt der Residenz des Ratsherrn einen erschrecklichen Schmutzgehalt des Produktes vom Rittergute Märgshagen aufwies. Der Gutsbesitzer aber war ein sehr reinlicher Mann und empfand eine derartige Veröffentlichung als Beleidigung seiner Wirtschaft. Zornschnaubend fuhr er in seine Milchniederlage und kanzelte dort seinen Angestellten ab. Achselzuckend erklärte dieser, daß bei ihm keine Milchprobe entnommen sei. Darauf eine geharnischte Anfrage des Großgrundbesitzers beim Rate der guten Stadt N.

Die Antwort des hochweisen Magistrats ließ denn auch nicht lange auf sich warten. Der Ratsherr hatte sich wieder einmal in der Rolle des Harun al Radschid gefallen und die zur Untersuchung bestimmte Milch des Rittergutes aus seiner eigenen Küche entnommen. Diese weise behördliche Maßnahme sollte einmal feststellen, ob die dem Publikum gelieferte Milch auch tatsächlich dieselbe sei, wie sie in der Niederlage des Rittergutes verzapft wurde. Kurzum, lautete also der Bescheid des Magistrats, daß die Probe aus der Küche eines Ratsherrn entnommen sei und demgemäß die Veröffentlichung der Milchuntersuchung völlig in Ordnung sei.

Leider besaß der Gutsbesitzer eine unglaubliche Hartnäckigkeit in der Verfolgung seines Rechtes. Seine Milch hatte immer außerordentlich niedrige Schmutzprozente besessen, und er war illoyal genug, den nunmehrigen Dreckgehalt auf die Verfassung des ratsherrlichen Milchtopfes zurückzuführen, gab auch wirklich einem Advokaten auf, seine Rechte nach dieser Seite wahrzunehmen.

Das war eine schlimme Sache für den gestrengen Ratsherrn. Der Landmann verlangte durch seinen Rechtsbeistand energisch eine Richtigstellung der Milchuntersuchung im Intelligenzblatt, oder er würde wegen Schädigung klagen. Um nun seinen Milchtopf nicht vor das Forum der öffentlichen Meinung zu bringen, blieb dem Gewaltigen nichts übrig, als einzulenken. Selbstverständlich mußten seine Kollegen vom hohen Rat mit Abbitte für seinen Milchtopf leisten, denn die nächste Nummer der Weltzeitung wies die Notiz auf, daß die Untersuchung der Milch vom Gutsbesitzer Soundso auf einem Irrtum beruhe. Gezeichnet „der Magistrat".

Es war das erste Mal seit Jahrhunderten, daß der Magistrat von N. sich geirrt hatte. Die Frau des Ratsherrn aber schaffte sich neue Milchtöpfe an und tröstete ihren lieben Gatten damit, daß die Milch der frommen Denkungsart keinen Schmutz gehabt habe.

Ausland.

Die Aussichten für die Schweinezucht in England. Infolge der ausnehmend hohen Preise, die lebende Schweine sowie Schweinefleisch auf den englischen Märkten jetzt erzielen, verspricht die Schweinezucht in England einen wesentlichen Aufschwung zu nehmen. Die englischen Landwirte pflegten bisher zwar stets einige Schweine zu halten, die mit allen in der Wirtschaft entstehenden Abfällen usw. gefuttert wurden, doch nur wenige beschäftigten sich mit der Schweinezucht in großem Maßstabe, weil die Ansicht vorherrschte, daß sie sich nicht bezahlt mache, wenn Futter gekauft werden muß. Außerdem ließen sich die englischen Landwirte durch die großen Schwankungen der Preise für Schweine und Schweineprodukte abschrecken, doch glauben sie nun, weil sich die Preise schon seit geraumer Zeit nur in steigender Richtung bewegten und auch aus den Vereinigten Staaten und Dänemark über Schweinemangel berichtet wird, die Zucht würde sich fortab lohnen. In verschiedenen Teilen des Landes machen die landwirtschaftlichen Verbände große Anstrengungen, ihren Mitgliedern mit Rat und Tat dabei zu helfen, indem sie z. B. Ermittelungen über die in Dänemark und Holland üblichen Verfahren, sowie über die am besten geeigneten Rassen einziehen u. dergl. mehr. Besondere Mühe giebt man sich, die besten Methoden zur Verhütung der verschiedenen Schweineseuchen festzustellen, die in früheren Jahren solches Unheil in der englischen Schweinezucht anrichteten und deren Bekämpfung man damals so schwer fand. Sodann beschäftigt man sich mit Plänen, Schinkenräuchereien nach dem Genossenschaftssystem einzurichten. Ein solches Unternehmen trat soeben in Dunmow (Grafschaft Essex) ins Leben; seine Aussichten sind sehr günstig. Auch in Lincolnshire sowie Nordwales wurden Räuchereien errichtet, was natürlich einen äußerst anregenden Einfluß auf die Schweinezucht ausüben dürfte. (207

Der Buttermarkt, insbesondere der russische, im Jahre 1909. Der Butterhandel zeigte auf den inneren russischen und auch auf den ausländischen Märkten im verflossenen Jahre im allgemeinen eine ruhigere Stimmung als im Jahre 1908 und sogar 1907.

Die stille Stimmung machte sich besonders bemerkbar in der ersten Hälfte des letzten Jahres, wo auf den Märkten bedeutende Buttervorräte vorhanden waren, die vorzugsweise aus Butter bestanden, welche noch im vorhergehenden Sommer und Herbst eingekauft war. Viel trug zur stillen Stimmung auch das Fehlen der Spekulation und besonders auch der Umstand bei, daß die Nachfrage seitens der Konsumenten im Auslande, die nach dem kolossalen Steigen der Preise im Jahre 1908 stark abgenommen hatte, noch immer nicht die gewohnte Höhe erreicht hatte, weil der Stand der Butterpreise trotz der Ermäßigung gegen das Jahr vorher immer noch verhältnismäßig hoch war.

Eine Belebung mit ziemlich starker Preissteigerung bemerkte man Ende April und Anfang Mai, als infolge des verspäteten Frühjahrs sich Mangel an Butter besonders in Deutschland und Dänemark fühlbar machte. Die Butterproduktion, die im Sommer recht reichlich war, nahm im Herbst wieder schnell ab. Ungünstige klimatische Bedingungen wirkten stark auf die Qualität der Butter ein und es herrschte wiederum auf dem Markte das Angebot von Produkten geringerer Sorte vor, während ein mehr oder weniger starker Mangel an besseren Sorten zu Tage trat, was zur Steigerung der Preise beitrug, die Mitte Oktober und im November ihren Höhepunkt erreichten.

In Deutschland bewirkte die ungünstige Witterung im vorigen Sommer eine starke Verminderung der Produktion; auch die Qualität der Butter litt darunter. Das Land wurde daher in eine größere Abhängigkeit von den ausländischen Märkten versetzt. Die bedeutende Nachfrage seitens Deutschlands wirkte natürlich auf die Lage des Weltmarkts ein und hielt eine feste Tendenz der Preise aufrecht, trotz der verhältnismäßig stillen

4

Stimmung in England, die einerseits hervorgerufen wurde durch eine verhältnismäßig ruhige Nachfrage für den Konsum, andererseits durch ausreichende Versorgung und reichliche Vorräte im Laufe des ersten Teils des Jahrs und durch die günstigen Aussichten auf die Butterproduktionssaison in Australien, sowie durch steigende Eingänge aus diesen Kolonien im zweiten Teil des Jahres.

Die Stimmung in Dänemark richtete sich nach der Geschäftslage in England und Deutschland.

Das Geschäft auf den inneren russischen Märkten wich recht bedeutend von einer normalen Lage ab; die Schwankungen in der Stimmung und den Preisen hingen wie immer von dem Umfange der Nachfrage und des Angebots sowie von der Geschäftslage auf dem Weltmarkte ab. Es machte sich ein Überfluß an Vorräten und an Angeboten von alter und minderwertiger Ware geringerer Sorten bemerkbar, wodurch der Markt zuweilen beeinträchtigt wurde, während ziemlich oft sich ein Mangel frischer Butter besserer Sorten fühlbar machte, wobei die Preise auf einem recht hohen Niveau sich zu halten vermochten. Besonders stark machte sich der Mangel an frischer Butter (Pariser Butter) zu Ende Oktober und zu Anfang November bemerkbar, zu welcher Zeit die russischen=Residenzmärkte sich gezwungen sahen, sich zur Deckung ihres Bedarfs nicht nur nach den nördlichen Rayons, sondern auch nach Sibirien zu wenden.

Im nördlichen Rayon Rußlands ergab sich zu Anfang des Jahres ein sehr reichliches Angebot an Ware infolge sehr starker Produktion im Herbst und Winter, das verspätete Frühjahr jedoch und der Mangel an Futtermitteln beeinträchtigten merklich den Umfang der Butterproduktion; ungünstig gestaltete sich auch der Sommer, so daß die Preise im Herbst im Zusammenhange mit der steigenden Tendenz sowohl auf den inneren russischen, als auch auf den ausländischen Märkten stark hinaufgingen.

Die Butterproduktion in Sibirien, die im Laufe der ersten Monate des letzten Jahres recht gering war, begann zum Frühjahr bedeutend zuzunehmen und war besonders stark zu Beginn des Sommers, so daß auch der Versand von Butter merklich den vorjährigen überstieg (im Laufe des Juni betrug diese Steigerung des Butterversandes 23,9 Prozent); dabei war aber auch die Qualität der Butter sehr gut. Sie konnte mit großem Erfolge auf den englischen Märkten mit der australischen Butter konkurrieren. Die im Verlaufe des Sommers eingetretene Hitze rief bald eine Verminderung in der Produktion herbei und der Mangel an Eis für die Waggons begann stark auf die Qualität der Butter einzuwirken, wodurch natürlich auch der Stand der Preise beeinflußt wurde.

Im ganzen sind im Laufe des Jahres aus Sibirien nach Westen 3 459 000 Pud Butter, d. h. um 4,3 Prozent mehr als im Jahre 1908 versandt worden, diesmal entfällt jedoch die ganze Zunahme im Versande auf den Anteil der ausländischen Märkte. Mit wenigen Ausnahmen erfreute sich die russische Butter auf den ausländischen Märkten guter Nachfrage, die sich sogar auch zu Zeiten einer im allgemeinen recht stillen Stimmung bemerkbar machte. Hierzu trugen in der ersten Hälfte des Jahres die verhältnismäßig niedrigen Preise und die hohe Qualität der Butter bei, in der zweiten jedoch der starke Mangel an mittleren Buttersorten, so daß man schließlich gezwungen war, sogar die ganze alte Ware abzunehmen. Das Jahr schloß daher mit voller Erschöpfung der Vorräte an russischer Butter im Auslande.

Im verflossenen Jahre zeigte sich eine gesteigerte Nachfrage nach russischer Butter von seiten Deutschlands, die den Versand nach den englischen Märkten etwas ablenkte.

Nach den vorläufigen Daten der fünf baltischen Zollämter betrug die Butterausfuhr im Jahre 1909: 3 347 000 Pud gegen 2 939 000 Pud im Jahre 1908 und ist demnach um 13,8 Proz. größer gewesen. Statistische Angaben des gesamten russiischen Buterexports nach Bestimmungsländern liegen für das ganze Jahr noch nicht vor, nach den offiziellen Angaben des Zolldepartements sind in den ersten 10 Monaten des verflossenen Jahres nach Deutschland 927 000 Pud Butter gegen 635 000 Pud in derselben Zeit des Jahres 1908 versandt worden, was eine Steigerung um 45,9 Proz. ausmacht, während der Versand nach England nur um 2,9 Proz. zugenommen hat (1 484 000 Pud gegen 1 442 000 Pud). Der Versand nach Dänemark hat dagegen um 4,2 Proz. abgenommen (610 000 Pud gegen 637 000 Pud). Bemerkenswert ist auch noch die starke Zunahme der Butterausfuhr aus Finland nach Deutschland, die in den ersten 11 Monaten 1909 gegenüber der entsprechenden Periode des Vorjahres um eine volle Million Kg. gestiegen ist. Nach der deutschen Statistik wies der Butterimport nach Deutschland im Jahre 1909 die Höhe von 440 457 dz gegen 338 488 dz im Jahre 1908 auf. Die Eingänge aus Rußland zeigen eine Steigerung um fast 60 Prozent; eine besonders starke Zunahme der russischen Einfuhr wurde im Oktober und November vermerkt.

Die Einfuhr nach England hat dagegen nach den Daten des Board of Trade eine Verminderung um 3,5 Proz. erfahren (4 062 833 engl. Zentn. gegen 4 210 821 Zentner im Jahe 1908). Die Einfuhr aus Rußland und Finland hat um 7,7 Proz. abgenommen, es ist jedoch anzunehmen, daß die Verminderung in dieser Butereinfuhr fast ausschließlich auf den Anteil der Eingänge aus Finland entfällt. Was die australische und neuseeländische Butter anbetrifft, die in der Versorgung der englischen Märkte mit Butter im Laufe des Winters eine große Rolle spielt, so haben die Eingänge aus diesen Kolonien in den letzten vier Monaten des Jahres stark die vorjährigen überschritten, obgleich der Gesamtbetrag für das ganze Jahr nur sehr wenig zugenommen hat infolge der Verminderung des Imports im Laufe des ersten Halbjahres.

Was die Preise der Butter im letzen Jahre anbelangt, so wurde der niedrigste Stand in der ersten Hälfte des Jahres vermerkt und bildete besonders zu Anfang einen recht schroffen Gegensatz zu dem kolossalen Aufschwung desselben im vorigen Jahre. Im Herbst stiegen die Preise merklich und waren auf vielen ausländischen Märkten höher als im Jahre 1908. Die stärkste Preissteigerung wurde auf den deutschen Märkten und die verhältnismäßig geringste auf den englischen Märkten verzeichnet, wobei sich dies besonders bemerkbar machte bei den Preisen für sibirische Butter in London. Im ganzen muß man jedoch bemerken, daß die Preise sich sowohl in Rußland als auch im Auslande trotz ihres Niederganges gegen 1908 doch noch auf ziemlich hohem Stande hielten, welcher die Preise der früheren Jahre überstieg. (Nach der Torg. Prom. Gazeta.)

Sprechsaal.

Darf eine Generalversammlung im Gegensatz zu einer statutarischen Bestimmung beschließen? Anfrage: Laut unserem Statut sind wir verpflichtet, 50 Proz. des Reingewinnes den Reserven zuzuschlagen. Letztere

erreichten in der Bilanz pro 1907 eine Höhe von 6000 Mark. In den beiden letzten Jahren wurde diesem Fonds nichts überwiesen, sondern laut Beschluß der Generalversammlung der gesamte Gewinn an 14 Mitglieder als Kopfdividende verteilt. Derselbe betrug pro 1908 rund 18 000 und pro 1909 rund 19 000 Mk.

Bei der nun in den letzten Tagen stattgefundenen Revision wurde dieses Verfahren als gesetz- und statutenwidrig beanstandet und verlangt, daß wir die Reserven auf 17 000 Mk. erhöhen.

Wir fragen nun an, müssen wir den Generalversammlungs-Beschluß und damit die ganze Bilanz pro 1909 wieder umstoßen und durch welche Mittel kann und will uns das Gericht zwingen, in diesen Dingen statutarisch zu handeln? Können wir vielleicht noch jetzt unsere Statuten ändern und können wir dieser Änderung rückwirkende Kraft bis 1907 verleihen? In welcher Höhe lohnt es sich, die Reserven festzulegen? Grundstück und Inventar stehen noch zu 17 000 Mark zu Buche und es ruht darauf noch ein Gesamtanlehen von 8000 Mk., die Anlage kostete seiner Zeit (1903) 53 000 Mark, wovon ca. 45 000 angeliehen wurden. Molkerei F. (691

Antwort: Zunächst muß man sich daran erinnern, daß das Statut als Vertrag zwischen den Genossen aufgefaßt werden muß. Das tut sowohl die Gesetzgebung wie auch die Auslegung. Gegen den Vertrag handeln durfte selbst die Generalversammlung nicht. Auch Vorstand und Aufsichtsrat durften den statutenwidrig gefaßten Beschluß der Generalversammlung nicht ausführen. Nun mag Nebensächliches in der Verwaltung hier ausgeschaltet werden. Handelt es sich aber um Dinge, von denen das Genossenschaftsgesetz sagt: Das Statut muß bestimmen, oder, es bedarf der Festsetzung im Statut, oder: Der Aufnahme in das Statut bedürfen Bestimmungen, nach welchen — — — (§ 6—8), so sind das keine nebensächlichen Bestimmungen, sondern es sind Rechtsgrundlagen, die das Gesetz verlangt. Von der Bildung des Reservefonds sagt § 7: Das Statut muß ferner bestimmen — — — 4, die Bildung eines Reservefonds, welche usw., sowie die Art dieser Bildung, insbesondere den Teil des jährlichen Reingewinnes, welcher in den Reservefonds einzustellen ist, und den Mindestbetrag des letzteren bis zu dessen Erreichung die Einstellung zu erfolgen hat. Das ist nun in Ihrem Statut im § 28 geschehen. Es soll die Hälfte des Gewinnes so lange zur Ansammlung verwendet werden, bis usw.

Das dort gesteckte Ziel war noch nicht erreicht, es konnte also auch nicht der Bestimmung des § 28 entgegen gehandelt oder beschlossen werden. Der Beschluß, den ganzen Überschuß an die Mitglieder zu verteilen, ist also ein „Verfassungsbruch" —! Es mußte erst eine Statutenänderung vorgenommen werden, durch die der Mindestbetrag des Reservefonds oder die ihm jährlich zufließende Zuschreibung auf einen niedrigeren Betrag angegeben wurde. Wenn dieser Beschluß eingetragen war, durfte mit dem Überschuß entsprechend verfahren werden. Der Revisor hat also die Rechtslage ganz richtig beurteilt.

Um den Fehler gut zu machen, würden wir in diesem Falle empfehlen, die nach den Bilanzergebnissen erforderlichen Zuschreibungen nachträglich auszuführen und die Genossen dafür zu belasten. Dann aber müßte eine Generalversammlung eine Statutenänderung beschließen. Vielleicht ist die Höhe des Reservefonds sowohl als auch der ihm zuzuschreibende Teil des jährlichen Gewinnes im § 28 des Statuts etwas hoch angesetzt; deshalb könnte beides wohl herabgesetzt werden. Doch ist es von hier aus recht schwer, zu sagen, welche Sätze für Ihre Molkerei zutreffend sind; es muß außer Umfang der Anlage auch noch manches andere berücksichtigt werden. Es steht ja der Generalversammlung später frei, mehr für die Rücklagen zu bewilligen, nur nicht weniger, was im Statut festgesetzt worden ist. Eine nochmalige Veröffentlichung jener beiden Bilanzen halten wir nicht für erforderlich. Das Gericht hat keine Veranlassung, etwas gegen die Genossenschaft zu verfügen, weil § 28 Ihres Statuts bei der Gewinnverwendung nicht beachtet worden ist. Aber wohl gemerkt: Wo kein Kläger ist, da ist auch kein Richter! das trifft hier zu. — Eine rückwirkende Kraft hat eine Statutenänderung nicht. —

Nach Ihren Angaben möchte man behaupten, der Reservefonds in seiner gegenwärtigen Höhe genüge. Wenn ihm aber noch etwa 10 Proz. des Überschusses ferner zufließen, so ist er nach Jahren mehr als genügend, um einen etwaigen Verlust zu decken. Unsere Molkereien tun gut, neben dem Reservefonds einen Erneuerungsfonds anzulegen, der mit außergewöhnlichen Anschaffungen belastet werden kann. Schließlich glauben wir Ihnen sagen zu sollen, daß die Verstöße gegen § 28 Ihres Statuts zwar gesetzwidrig sind und unter Umständen unangenehme Folgen nach sich ziehen könnten, daß aber bei einer Genossenschaft mit sonst gesunder Grundlage — wie das bei Ihnen der Fall zu sein scheint — kein Grund zu Besorgnissen vorliegt. Also keine Überstürzung. Fr.

Beantwortung der auf Stellenangebote eingegangenen Offerten. Wenn sich ein Molkereifachmann, sei er Gehülfe oder Verwalter, um eine in der Zeitung ausgeschriebene Stellung bewirbt, hegt er natürlich auch den Wunsch, daß seine Bewerbung Berücksichtigung finden oder doch wenigstens beantwortet werden möge. Dieser Wunsch wird nur selten erfüllt. Bei der Besetzung einer Stelle kann ja natürlich nur eine Bewerbung berücksichtigt werden, die anderen wandern in den meisten Fällen, nachdem sie einer kurzen Durchsicht unterzogen worden sind, einfach in den Papierkorb und sind damit erledigt. Indessen warten alle Bewerber von Tag zu Tag sehnlich auf eine Antwort. In der nächsten Nummer der Zeitung finden sie die Stellung noch nicht als besetzt gemeldet, und sie hoffen im stillen immer noch weiter auf Berücksichtigung ihrer Angebote, während in Wirklichkeit die Stellung schon längst besetzt ist.

Es braucht einen nicht Wunder zu nehmen, wenn mancher tüchtige Gehülfe oder Verwalter, der sieht, daß seine Bewerbungen so achtlos behandelt und nicht mal einer Antwort für würdig erachtet werden, schließlich mutlos und verzagt wird. Es kann ja nun schließlich nicht von den Molkereien resp. deren Leitern verlangt werden, daß sie alle Angebote, die ja, besonders wenn es sich um eine bessere Stellung handelt, meistens recht zahlreich sind, beantworten. Nun befindet sich aber seit einiger Zeit in dieser Zeitung, die für Stellengesuche und Angebote ja hauptsächlich in Betracht kommt, eine besondere Rubrik, die allen Inserenten kostenlos zur Verfügung steht, um eine Stellung als besetzt anzumelden. Es wäre zu wünschen, daß diese Rubrik von allen Molkereien, die eine ausgeschriebene Stellung bereits haben besetzen lassen, stets benutzt würde. Es wäre damit allen Bewerbern, deren Gesuche nicht berücksichtigt worden sind, sehr gedient, weil sie dann nicht mehr vergeblich von Tag zu Tag auf Antwort zu warten brauchten, während in Wirklichkeit ihre Gesuche schon längst vergessen sind. P. (208

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe Seite 518.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

6. April. Ia 132—135/37 *M*, IIa 132—136 *M*, IIIa 133—135 *M*, abfallende 133 *M*. Tendenz: ruhig.

2. April. Ia 135—137 Mk., IIa 133—135 Mk., IIIa 132—135 Mk., abfallende 128—133 Mk. Tendenz: befestigt.

Kopenhagen, 7. April. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 108 Kronen (ca. 121,50 Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 6. April. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 117 Mk., Süßrahmbutter 112 Mk. Tendenz: mäßig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 127—129 Mk.

Kaufbeuren, 7. April. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 122 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 7. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 133—137 Mk., IIa 128—132 Mk., IIIa 120—125 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 6. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich in der zweiten Hälfte voriger Woche zeigte, ging wieder verloren; die Kauflust war schwach und während sibirische Butter und billige Qualitäten gefragt blieben, waren feinste angeboten.

Berlin, 6. April. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Auch zu Anfang dieser Woche zeigte die Marktlage wenig Veränderung. Die Kauflust im allgemeinen ist jedoch etwas abgeflaut, da der Markt mit inländischer Butter sehr stark beschickt ist. Ebenso scheint der angedrohte Butterboykott, von welchem man noch nicht weiß, welchen Umfang er annehmen wird, hierauf Einfluß ausgeübt zu haben. Die Zufuhren in sibirischer Butter waren immer noch sehr schwach, konnten jedoch trotz des schwachen Bedarfes zu guten Preisen schlank geräumt werden. Für zweite und dritte Qualitäten, welche fast gar nicht vorhanden sind, bestand rege Nachfrage und konnte der Bedarf nicht befriedigt werden. Für inländische Butter blieb unsere heutige Notiz, doch erwartet man für kommenden Sonnabend einen kleinen Preisrückgang. Für sibirische Butter wurde wie folgt erzielt: allerfeinste *M* 132—134, zweite *M* 129.

Hamburg, 7. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage ist unverändert; die Tendenz ist ruhig. Das Geschäft in deutscher Butter ist als recht schleppend zu bezeichnen; dagegen in sibirischer Butter ziemlich lebhaft. Die Preise für sibirische Butter sind annähernd ebenso hoch wie für deutsche Butter, da die trockene, sibirische Butter mancherseits der verhältnismäßig feuchten deutschen Butter vorgezogen wird.

Hildesheim, 8. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Während der Markt im Anfange dieser Woche noch eine ziemliche Festigkeit zeigte, ist diese in den letzten Tagen durch reichlicheres Angebot vom Auslande merklich abgeschwächt, so daß ein stärkerer Preisrückgang für kommende Woche zu erwarten ist.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 128—131 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 7. April. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 135 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 132—134 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: weichend.

Leipzig, 8. April. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die andauernd hohen Preise haben doch dahin geführt, daß weitere Kreise des Publikums den Konsum von Butter einschränken, andere Kreise sich wieder Ersatzmitteln zuwenden. Es muß mit einer Abschwächung des Geschäfts gerechnet werden und dürften Preise nach und nach zurückgehen.

Preise für feinste Tafelbutter 134—136 Mk., II. Sorten 130—133 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 6. April. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft verlief zu Anfang der Woche wieder ziemlich ruhig und da die Eingäuge immerhin noch reichlich sind und auch vom Auslande etwas ruhigere Stimmung gemeldet wurde, blieben die Preise unverändert.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 141—— Mk., feinste 137—139 Mk., II. Qualität 135—136 Mk., III. Qualität 128 bis 134 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 7. April. Bericht von Gebr. Rößler. Auch in dieser Woche litt das Geschäft noch unter dem Einfluß des Quartalswechsels und wird außerdem beunruhigt durch den angedrohten Streik im Baugewerbe, Berlins Butterboykott 2c. Die Preise wurden wenig geändert, werden aber etwas zurückgehen müssen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 136—137 Mk., Ia 133 bis 135 Mk., IIa 130—132 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 7. April. Bericht von Fritz Baum. Wir hatten diese Woche einen ruhigen Markt und bröckelten die Preise allmählich ab. Anfangs bezahlte man Originalgebinde allerfeinste mit 140 und heute nur noch mit 137 Mk. Der Detailpreis ist allgemein 150 Mk. und wird sich wohl nicht ändern, da man erwartet, daß die Engrospreise vor Pfingsten eher steigen wie fallen.

Königsberg, 5. April. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Der erwartete größere Preisrückgang ist ausgeblieben, da wider Erwarten das Ausland abermals eine feste Haltung angenommen hat. Die Zufuhren bleiben klein, genügen aber zur Deckung des recht schwachen Konsums.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 126—131 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Hamburg, 7. April. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den bezahlten Preisen entsprechend, wurde unsere letzte Notierung um 5 *M*, also auf 138 *M* ermäßigt. Die Lage des Marktes blieb bis zum Schlusse der Woche ruhig, wenn auch die Bestände so ziemlich begeben werden konnten. Vielerseits hatte man nach diesen mehrfachen Streichungen der Notierung nunmehr die Hoffnung, daß der Markt sich etwas aufbessern würde, doch hat der Verlauf des Geschäftes bewiesen, daß dieser Fall leider nicht in Frage kommen könne. Die ausländischen Forderungen wurden mit Beginn der Woche allerdings etwas erhöht, sind jedoch im weiteren Verlaufe der Woche wieder auf ihren alten Standpunkt zurückgekehrt. Die Produktion ist in der Zunahme begriffen; die Einlieferungen zeigten sich daher etwas größer als bisher, konnten aber bis zur Stunde noch nicht geräumt werden, obgleich Inhaber heute zu kleinen Preisnachlassen bereit sind. Das hiesige Platzgeschäft war nur als ruhig zu bezeichnen; selbstverständlich kaufen alle Detaillisten nicht über ihren wöchentlichen Bedarf, da wahrscheinlich vorläufig nur mit weichenden Preisen zu rechnen ist. Die Lage aller inländischen Märkte ist der unserigen ähnlich. Käufer sehen genau auf Preis und beachten nur die billigsten Offerten. Es ist noch nicht mit Sicherheit zu sagen, ob unsere Notierung einen weiteren Abstrich erfahren wird; dem Markte und den erzielten Preisen entsprechend, muß dies unter allen Umständen geschehen. Der Handel mit russischer Butter ist als ein anhaltend fester zu bezeichnen, die frischen Ankünfte von zirka 1800 Tonnen konnten zu den bisherigen Preisen begeben werden. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung von 108 Kr. = 121,50 *M*.

Dresden, 6. April. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Die Nachfrage blieb seitens England sehr rege und wenn auch etwas größere Partien reinkamen, so wurden dieselben zu immer noch hohen Preisen weggekauft. Mit Ende der Woche lies Dänemark mit den Ankäufen etwas nach, so daß die Preise um einige Kopeken pro Pud zurückgingen. Bezahlt wurden vorige Woche für Prima Rubel 15,20—15,50, für II. Qualität Rubel 15 pro Pud. Mit Eintritt der russischen Fasten wird die Produktion größer, so daß wohl weiter mit fallenden Preisen zu rechnen sein wird.

b) Barnaul. Vorige Woche kamen die längst erwarteten größer. Zufuhren nun herein. Sämtliche Käufer verhielten sich abwartend, dadurch sind die Preise um einige Kopeken pro Pud gedrückt worden, jedoch aber nicht soweit herunter gekommen, wie angenommeu wurde. Es wurden bezahlt für Prima Rubel 14,20—14,50, II. Qualität Rubel 14—14,40. Die Kälte hält noch immer an, so daß die Wege über die Flüsse passierbar sind, jedenfalls dürfte die Kälte aber bald nachlassen und werden dann infolge schlechter Wege weniger Zufuhren zu erwarten sein.

s'-Hertogenbosch (Holl.), 5. April. Marktbericht vom städtisch angestellten Buttermakler H. H. Binkenburg. Heute zugeführt 32300 Pfd. Der Markt eröffnete stetig, verlief fest und schloß fest. Für prima Ware zahlte man Mk. 122—125, inkl. Spesen. Durch den gestrigen Feiertag war die Zufuhr geringer wie sonst und wurde dadurch der Markt befestigt.

Käse.

Berlin, 7. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 7. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— *M*, Romadour pro pro 50 kg — *M*, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 6. April. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 29—30 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Breslau, 7. April. Käsebericht von Fritz Baum. Gut gelungene und schön aussehende Quadrat-Käse werden in Partien mit 20—25 Mk. pro Zentner gehandelt und ist der Absatz ziemlich normal. — Der Absatz in Harzkäsen entspricht dem Eingang von Quark und bewegen sich die Verkaufspreise für Harzkäse zwischen Mk. 1,70—2,10 pro Kiste je nach Quantum und Größe der Käse.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 6. April. Auftrieb 4659 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 272 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 7. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1158 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—67 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 61—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 7. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2100 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	6	19597	68 54	bis bis	58 46	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	7	2160	66	bis	58	20—24 % Tara	langsam
Bremen	7	938	68	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Hannover	7	1158	67	bis	60	"	schlecht
Leipzig	7	1877	68	bis	61	"	langsam
Dresden	7	2500	71	bis	66	"	—
Chemnitz	7	596	73	bis	70	"	—
Dortmund	7	150	67	bis	63	"	langsam
Köln a. Rhein	7	1458	69	bis	65	"	schlepp.
Mannheim	7	1068	70	bis	69	"	schlepp.
Stuttgart	7	873	70	bis	67	"	—
Breslau	6	1871	67	bis	62	"	mittel
Stettin	7	1668	64	bis	58	"	schlepp.
Posen	6	450	52	bis	47	"	—
Kiel	7	891	51	bis	48	Lebendgewicht	fest
Mülhausen i. E.	6	555	73	bis	68	"	—
München	6	3342	58	bis	49	"	—
				bis		"	

Futtermittel.

Magdeburg, 7. April. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg April 115,— Mk., April-September 114,50 Mk., September-Januar 114,50 Mk.

Mais April 115,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg April 128,— Mk., April-September 129,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 130,— Mk.

Mais April 150,— Mk., April-Oktober 150,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa April 142 Mk., Juli-Juni 1910 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,50 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
" April-Mai 8,60 " " " " " " " "

Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 103 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 7. April. Mais amerik. mixed 147—150 Mk., runder 154—157 Mk., Gerste russ. 130—134 Mk.

Hamburg, 7. April. Mais, americ. mixed cif April 110,50 Mk. La Plata cif April 119,50 Mk. Gerste, russ., cif März 109,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	5323	11 Br.	ZZ	5311	2 Br.
	5322	4 „		5280	22 „
H	5251	1 „		5223	5 „
	4930	1 „		455	1 „
D	5277	2 „	BZ	5252	4 „
	5282	11 „		4163	9 „
HM	4976	1 „	AL	5521	10 „
OO	5221	1 „		5510	2 „
SS	4958	1 „		5549	5 „
	5281	6 „		5530	3 „
H	5298	4 „	G	5556	2 „
	4479	3 „		5485	5 „
	5295	1 „	Diskr.	5393	1 „
S	5278	1 „	H	5437	2 „
MG	5250	3 „		5398	5 „
MT	5329	5 „		5409	15 „
Reell	5246	3 „		5507	4 „
GK	4882	2 „	JH	5487	5 „
	4985	1 „	N	5408	2 „
	4945	3 „		5534	3 „
Z	4993	3 „	B	5523	4 „
B	4970	5 „		5464	3 „
	5084	1 „	MP	8471	2 „
	5081	1 „	H	32520	13 „
F	5164	3 „		5496	1 „
	5180	1 „	P	5402	3 „
	4948	8 „	JK	5403	9 „
JJ	4387	2 „	MB	5406	2 „
	5220	4 „		5407	1 „
	5230	9 „	LH	5346	2 „
JS	5064	3 „		4925	1 „
L	4474	2 „	AP	5525	1 „
	4020	3 „		5519	16 „
	4921	1 „			

Chiffre-Inserate
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5827 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Da mein jetziger Verwalter einen eigenen Betrieb übernimmt, suche ich zum 1. Mai oder etwas früher einen jüngeren, verheirateten, äußerst tüchtigen (5808
Molkereifachmann
der auch in der Schweinemast gut bewandert ist. **F. Behrend, Eichenbarleben,** Bez. Magdeburg.

Suche für meine Molkerei **Nette** mit Schweinemast zum 1. Mai einen Verwalter. Frau muß mit tätig sein. Spätere Uebernahme nicht ausgeschlossen. **Th. Helmsen, Hildesheim** Roonstr. 6. (6059

Betriebsleiter
unverheiratet, solide, selbst tätig, suche für mittlere städtische Molkerei bei Berlin. Kaution 10000 Mk. oder Beteiligung. (5961
Instruktor **Pittius, Südende.**

Tüchtiger Gehülfe
kann sofort eintreten. **Vogtländische Molkerei, e. G. m. b. H., Plauen i. V.** (5889

Junger, gut empfohlener
Gehülfe
für Molkerei und Schweinemast gesucht. Gehalt 25 ℳ. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei Zielen,** Kr. Briesen, Westpreuß. (5891

Kräftiger Gehülfe
von 18—20 Jahren zum 15. April gesucht. Gehalt bei fr. Station und Kassen 35 ℳ. **E. Kotthaus, Düsseldorf,** Moltkestraße 101. (5919

Gesucht zu sofort ein sauberer
Gehülfe
für Butterei und sonstige Molkereiarbeiten. Gehalt 25—30 ℳ. (5929
Dampfmolkerei **Kopperhörn** b. Bant i. Oldbg. **P. Reinke.**

Suche zu sofort oder zum 15. April einen jungen, tüchtigen (5922
Gehülfen.
Offerten nebst Gehaltsforderungen erbittet **G. Manke,** Verwalter in **Dollern** b. Horneburg.

Suche zu sofort einen jungen oder angehenden (5954
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkunft **Paul Schulz, Neubrandenburg.**

Suche zu sofort oder zum 15. April einen jungen, tüchtigen (5912
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 Mark. **Jödecke, Trebra** b. Bleicherode.

Suche zum 15. April einen jungen
kräftigen Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 Mark bei freier Station und Kassen. **E. Hamann,** Molkerei **Trebnitz,** Bez. Breslau, Wilhelmstr. 11. (5916

Suche zu sofort oder zum 15. April einen tüchtigen, jüngeren (5980
Gehülfen.
Offerten erbittet **Müller,** Verwalter d. Dampfmolkerei **Taupadel** bei Gößnitz, S.-A.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 Mark niedriger.
Hamburg, 8. April. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **132—136 Mk.,** IIa 128 bis 130 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Junger, zuverläss. Gehülfe
welcher an Ordnung gewöhnt ist, zur Bedienung der Heißdampfmasch. und Molkereiarbeiten bei anfängl. 25 Mk. freier Station und Kassen gesucht. Dampfmühle und Molkerei **Friedeck** bei **Wrotz,** Westpr., **H. Tantow.** (5857

Suche zum 1. Mai cr. einen jüngeren, fleißigen (5872
Gehülfen
der sich willig jeder Arbeit unterzieht, bei einem Gehalt von 30 ℳ monatlich. Stellung angenehm und dauernd. **R. Margenfeld, Gr.-Wolz,** Westpreußen.

Zum 15. April, evtl. früher suchen wir einen fleißigen, willigen und ordentlichen (5995
Gehülfen
welcher schon in □-Käserei gearbeitet hat. Derselbe muß auch Milch mit Fuhrwerk von der Bahn abholen. Gehalt 25 ℳ und freie Station. **Molkerei-Genossenschaft Schroda,** Prov. Posen.

Zum 15. ds. Mts. suchen wir einen
tüchtigen Gehülfen
Genossenschafts-Molkerei **Chemnitz, e. G. m. b. H.** (5974

Junger, tüchtiger Gehülfe
kann sofort eintreten. Gehalt 30 Mark. **Fr. Ziegerer,** Molkerei **Sievershausen,** Station Hömelerwald, Hannover. (6025

Suche zu baldigem Antritt einen
jungen Gehülfen
der seine Lehrzeit beendet hat und sich weiter ausbilden will, für Butterei, Milchuntersuchen und sonstige Arbeiten. Offerten mit Gehaltsangabe an **Zentralmolkerei Großengottern,** Thüringen. (6026

Suche zu sofort einen (5975
Gehülfen
zur Quarkfabrikation bei 25 ℳ Gehalt monatlich. **Wilhelm Liepe, Loegow** b. Wildberg i. Mark.

Suche zum 15. April evtl. einige Tage früher einen tüchtigen, soliden
Gehülfen
als ersten, der auch in Kontorarbeiten etwas bewandert ist. Gehalt anfangs 30 ℳ, bei guter Leistung steigend. Auch suche einen (5847
jüngeren Gehülfen
der mit Pferden umgehen kann und die Fütterung von ca. 20 Schweinen übernehmen muß, bei gutem Lohn und Trinkgeld. Zeugnisse mit Altersangabe sind zu richten an **W. Schulze,** Milchzentrale **Südkirchen** in Westfalen.

Zum sofortigen Antritt suche einen erfahrenen (6043
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ bei freier Station. Off. mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet **A. Stichweh,** Betriebsl., **Bremen,** Düsternstraße 35/36.

Suche sofort oder später jüngeren
Gehülfen
der auch etwas Milchfahren und Schweinefüttern besorgt. Leichte Stelle, guter Lohn. **Molkerei Mengershausen.** (6042

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen jungen (6040
Gehülfen
der soeben seine Lehrzeit beendet hat, evtl. auch einen jungen Mann zur weiteren Ausbildung. Off. m. Gehaltsforderung erb. **Götsche,** Zentralmolkerei **Rümmer** b. Gr.-Twülpstedt, Braunschweig.

Suche zum 15. April tüchtigen, soliden (6038
Gehülfen
welcher gute Handschrift hat und sicherer Rechner ist. Derselbe muß mit Alfa und Kühlmaschine (Kohlensäure) sicher arbeiten können. Gehalt 40 ℳ. Stellung dauernd. **C. Cordes, Badbergen.**

Tüchtigen, erfahrenen, sauberen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, bevorzugt, wer bereits in großem städtischem Betriebe tätig gewesen, sucht sofort oder später. **Königsberger Meierei, Max Lettau, Königsberg i. Pr.**

Suche zum 1. Mai einen jungen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ u. freie Kassen. Selbiger müßte die Wartung kleineren Schweinebestandes mit übernehmen. Off. erb. **Aug. Wegener, Fermerswalde,** Bez. Halle. (6036

Suche zum 15. April einen jungen, kräftigen, zuverlässigen (6044
Gehülfen
zur Bedienung der Maschinen. Gehalt 30 ℳ monatl. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen. **Molkereigenossenschaft Harsefeld** in Hannover.

Wir suchen zum 15. April oder früher einen jungen, kräftigen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station und Kassen. **Molkerei ver. Landwirte in Jülich** (Rheinland).

Tüchtiger Gehülfe z. selbst. Verwaltung einer Landmolkerei, vorl. Handbetr. ca. 1000—1500 L. Milch, gesucht. Kaution 600—1000 ℳ erforderl. Meld. an **Meyer, Königsberg** i. Pr., **Kaiserstr. 31 b.** (6058

Suche zum 15. April einen jungen, willigen (5850
Gehülfen
zu jeder vorkommenden Arbeit. Gehalt 25 ℳ pro Monat bei fr. Stat. und Kassen. **Auch kann ein**
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten. **Molkereigenossenschaft Pustleben a. H. L. Lübbert.**

Suche per sofort einen jungen
tüchtigen Gehülfen
der die Schweinemast gründlich erlernt hat. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station. **Dampfmolkerei Packuß,** p. Neufrost, Ostpr. (5976

Ein jung ausgelernter (5980
Gehülfe
für Kessel, Maschine und Nebenarbeiten kann zum 18. April in der **Genossenschaftsmolkerei Znin** eintreten. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften an den **Verwalter Moser** erbeten.

Junger Gehülfe kann sofort bei Gehalt von 30 ℳ monatlich, freier Station u. Kassen antreten **bei R.** Georgi, Handmolkerei **Mühlbeck** b. Bitterfeld. (5959

Gesucht sofort angehender (5960
Gehülfe
der sich in Weichkäserei ausbilden will. Gehalt 20—25 ℳ. Dampfmolkerei **Klietz** a. Elbe.

Zum 1. Mai suche einen tüchtigen, soliden (5969
Gehülfen.
Derselbe muß mit der **Butterei** durchaus vertraut, sowie auch in Kontorarbeiten etwas bewandert sein. Berücksichtigt werden nur bestempfohlene Bewerber, die auf dauernde Stelle reflektieren. Anfangsgehalt 30 ℳ. **Molkereigenossenschaft Wertherbruch** b. Wesel.

Gesucht zu sofort evtl. etwas später ein junger, tüchtig.
Gehülfe
in dauernde Stellung. Anfangsgehalt 30 Mk. monatlich. Zentral-Molkerei Büchen, Bhf.

Suche zum 21. April einen tücht.
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Anfangsgehalt 30 Mk. und fr. Kassen. (Buttersertiger vorhanden.) **H. Ramm.** Molkerei **E. G. Haldem** b. **Dielingen** i. Westf. (6033

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung** nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung** erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 29. **Hildesheim, den 13. April 1910.** 24. Jahrgang.

Inhalt.

Wie viel kostet 1 Pfd. Schweinefleisch zu produzieren?

Von Molkereibesitzer Algermissen-Hasede.

Diese Frage ist gewiß nicht so leicht zu beantworten, denn es kommen bei der Schweinemast viele Faktoren in Betracht, welche die Rentabilität der Mast beeinflussen, wie Rasse und Abstammung, vererbte Fehler der zu mästenden Schweine, Futterzusammensetzung, gute und schlechte Stallungen u. a. m. Einmalige Versuche mit 2, 4 oder auch 10 Tieren, wie sie zuweilen von Molkereien, Versuchsstationen oder Theoretikern gemacht werden, haben gar keinen Wert, sondern ein einigermaßen richtiges Durchschnittsresultat kann man nur gewinnen durch langjährige selbstbetriebene Mast und sorgfältige Beobachtungen und richtige Buchungen aller, auch der kleinsten Einnahmen und Ausgaben bei einem ziemlich großen Bestande.

Sieht man sich die bisher hier und da aufgetauchten Veröffentlichungen der oft nur kurzen Mastversuche an, so findet man gewöhnlich, daß eine Anzahl Schweine einfach vor Beginn und am Ende der Mastperiode gewogen werden; das dadurch ermittelte angefütterte Gewicht wird zu Geld gerechnet, davon der Betrag für die aufgewendeten Futtermittel abgezogen, wobei gewöhnlich ein schöner Verdienst herauskommt, und nun gesagt, das Pfund angefüttertes Fleisch ist mir nur auf so und so viel Pfennige gekommen. Daß derartige Veröffentlichungen, wie sie unter andern auch von Ökonomierat Upmeyer und Henning-Schwanebeck seinerzeit gemacht wurden, wobei das Pfund Fleisch nur auf 28 bis 30 Pfennige zu stehen kam, bei den Uneingeweihten, z. B. bei den Stadtbewohnern, Arbeitern usw., zu ganz verkehrten Schlüssen Anlaß geben, liegt auf der Hand. Druckte doch seinerzeit die „Allgemeine Fleischerzeitung" einen derartig veröffentlichten Mastversuch ab, nur um den bösen Agrariern und Mästern eins anzuhängen. Zu 29 Pfennig könnten sie produzieren und 50 Pfg. und mehr pro Pfund kosteten die fetten Schweine beim Verkauf; also hatten dieselben einen ungewöhnlich hohen Gewinn. Daraufhin wurde immer dringender um Öffnung der Grenzen geschrien. Daß bei diesen Versuchen jedoch die Unkosten, die Differenz des Preises zwischen den angekauften mageren und den fetten Schweinen, sowie die oft ungeheuren Verluste durch die so oft auftretenden Seuchen nicht in Berechnung gezogen waren, fiel diesen Leuten nicht ein. Deshalb wäre es besser, wenn die Veröffentlichungen derartiger Versuche ein für alle mal unterblieben. Gewöhnlich wird bei solchen Versuchen noch insofern gemogelt, als nur die besten Tiere, welche gute Anlage zur Mast zeigen, verwendet werden. Die Konkurrenz wird hierdurch auch gewissermaßen mit den Haaren herbeigezogen, denn nun glaubt ein jeder, auf bequeme Weise schnell reich zu werden, wenn er Schweinemast betreibt.

In Nachstehendem will ich versuchen, an der Hand der Aufzeichnungen und der Buchführung über meine seit 16 Jahren betriebene Schweinemast mit einem Bestande von ca. 400 Stück zu berechnen, was 1 Pfund Schweinfleisch zu produzieren kostet. Bei dieser langen Zeitdauer und bei der großen Anzahl der Schweine ist die Gewähr gegeben, daß die angeführten Zahlen auch wirklich genau zutreffende Durchschnittszahlen sind.

In meinen Ausführungen will ich zugrunde legen die hier wohl am meisten übliche Mästungsart, wobei die Ferkeln mit ca. 50 Pfund Lebendgewicht angekauft und mit ca. 225 Pfund als fett verkauft werden. Um dieses Gewicht zu erreichen, ist eine Mastzeit von 6 Monaten = 182 Tagen erforderlich, also Gewichtszunahme pro Tag und Kopf 0,96 Pfund. Das Schwein frißt im Durchschnitt 4 Pfund Mastfutter, als Gerstenschrot, Maisfutter, Flocken, Fischmehl usw. Nach den Durchschnittspreisen vom Jahre 1909 für gen. Futtermittel kommt das Pfund auf ziemlich genau 8 Pfennige, macht also pro Tag . . . . 32 ₰
dazu 5 Liter Molken à ½ Pfg. . . . . 2,5 „
dazu ½ Liter Buttermilch 4 Pfg. . . . . 2,0 „
Rechnet man nun auf 200 Schweine 1 Mann zum Füttern pro Tag 3 Mark nebst Schwanzgeld, so kommt hierfür bei zweimaligem Umsatz auf 400 Schweine auf den Tag und Kopf 0,8 „
Ferner ist zu rechnen als Anlagekosten des Stalles für 200 Schweine 4000 Mark, so macht die Verzinsung zu 5 Proz. = 200 Mark, Abschreibung 3 Proz. = 120 Mark, Reparaturen, Desinfizieren, Weißen 118 Mark, in Summa 438 Mark, also pro Tag und Schwein . . . . 0,3 „

Somit hätten wir Ausgaben pro Tag und Kopf 37,6 ₰
Wie wir nun oben gesehen, nimmt das Schwein pro Tag 0,96 Pfund zu, also kommt das Pfund auf 37,6 : 0,96 macht . . . . 39,2 ₰

Damit sind aber die Unkosten bei weitem noch nicht erschöpft. Es ist noch die Preisdifferenz zwischen den mageren und fetten Schweinen in Berechnung zu ziehen, und da die Ferkeln und mageren Schweine nach Gewicht bedeutend teurer sind als die fetten, so vergrößert diese Preisdifferenz die Unkosten bei der Mast um einen bedeutenden Prozentsatz. Im Durchschnitt der Jahre kosten die Ferkeln von ca. 50 Pfund Lebendgewicht pro Pfund mindestens 15 Pfennig mehr, als der jeweilige Preis für die fetten beträgt. Mithin kostet ein Ferkel von 50 Pfund 50 × 15 Pfg., also 7,50 Mark mehr und müssen diese 7,50 Mark den Futterkosten für die anzufütternden 175 Pfund zugerechnet werden, das beträgt pro Pfund 4,3 Pfennige.

Ferner müssen auch die immer wiederkehrenden Verluste in Berechnung gezogen werden. Es kommt immer wieder vor, bei dem einen Posten weniger, bei dem andern Posten wieder mehr, daß im Laufe der Mastperiode eine Anzahl der Schweine plötzlich an Lungenschlag verenden, andere magern ab und bilden sich zu den sog. Kümmerern aus, bei einigen bilden sich Geschwüre an verschiedenen Körperteilen, eins oder das andere bricht sich ein Bein usw., was alles die Mastfähigkeit beeinträchtigt und gewöhnlich ganz aufhebt. Man verfährt deshalb am besten, diese Tiere zu jedem möglichen Preise schnellstens zu verkaufen. Allerdings große Preise erzielt man nicht dafür, höchstens soviel, als das dafür aufgewendete Futter gekostet hat. Der Ankaufspreis ist verloren. Für die an Lungenschlag eingegangenen, oftmals Tiere von 200 Pfund und darüber, erzielt man natürlich nichts und verursachen diese einen besonders großen Schaden. Im Durchschnitt der Jahre gehen von 100 zur Mast aufgestellten Schweinen mindestens 8 Stück auf diese Weise verloren und verursachen einen Schaden von 45 Mark pro Stück, in Summa also 8 × 45 = 360 Mark, macht pro Stück 3,60 Mark, welcher Betrag ebenfalls den Kosten der anzufütternden 175 Pfund zugezählt werden muß, das macht also auf 1 Pfund rund 2 Pfg.

Zuletzt geht es aber nicht immer mit diesen kleinen Verlusten ab, sondern die Erfahrung lehrt, daß auch von Zeit zu Zeit Seuchen auftreten, als Rotlauf, Schweineseuche und Schweinepest. Kann man jetzt auch den Rotlauf durch Impfen mit Rotlaufserum wirksam

bekämpfen, so steht man doch den andern beiden Seuchen ziemlich hilflos gegenüber und bringen diese dem Betroffenen oftmals Verluste bis 50 Prozent und mehr seines Bestandes. Es ist nicht zu hoch gegriffen, wenn angenommen wird, daß durchschnittlich alle 7 Jahre bei jedem Mäster ein Seuchenfall vorkommt, bei dem mindestens 33⅓ Prozent des Bestandes verloren gehen. Nimmt man bei diesen Verlusten den Wert des Schweines mit 75 Mark an, Verlust 33⅓ Prozent, so beträgt letzterer pro Schwein in 7 Jahren 25 Mark, in einem Jahre 3,58 Mark, bei zweimaligem Umsatz 1,79 Mark, welcher Betrag wiederum den Produktionskosten der 175 Pfund Fleisch zugerechnet werden muß, macht also auf 1 Pfund rund 1 Pfennig.

Somit sind die Gesamtproduktionskosten für 1 Pfund Schweinefleisch:

1.	Futterkosten inkl. Wartungs- und Trinkgeld, Verzinsung und Abschreibung für das Stallgebäude, wie oben berechnet	39,2 ₰
2.	Preisdifferenz zwischen Mager- und Fettvieh . .	4,3 „
3.	Gewöhnliche, alljährlich wiederkehrende Verluste . .	2,0 „
4.	Verluste durch Seuchenausbruch	1,0 „
	Summa	46,5 ₰

Da also das Pfund Schweinefleisch zu produzieren 46,5 Pfennige kostet, so sieht man, daß es mit dem Geschrei über den hohen Verdienst des Mästers eitel Lug und Trug ist. Zur Zeit mit einem Fettviehpreise von 47 bis 48 Pfennig pro Pfund und mit einem ungleich höheren Preise für die Ferkeln, als oben angenommen, ist bereits wieder die Grenze erreicht, wo bei der Mast nichts mehr verdient wird. Wenn jemand etwas mehr Verluste hat, wie oben als Durchschnitt berechnet, so ist es sicher, daß er mit Verlust arbeitet. Etwas billiger mästen können vielleicht diejenigen Mäster, welche in der Nähe der See oder im Gebiete der Züchter wohnen, weil sie durch geringere Fracht für Gerste bzw. durch Ersparung der Unkosten bei Ankauf der Ferkeln die Produktionskosten um 1 oder 2 Pfennige herunterdrücken können. Jedoch ist es fraglich, ob dort durch ungünstigere Verkaufspreise für fette Schweine die Vergünstigung nicht wieder aufgehoben wird.

Sehen wir uns obige Zahlen einmal genauer an, so fällt es auf, daß die Preisdifferenz zwischen den mageren und fetten Schweinen einen großen Prozentsatz zu den Unkosten beiträgt, und wird vielleicht der eine oder andere glauben, dieser Posten wäre zu hoch angesetzt. Dem ist aber nicht so; ich möchte eher das Gegenteil behaupten. Z. B. ist jetzt das Pfund magere Schweine bedeutend teuerer als 15 Pfennig über den Fettviehpreis. Ein Ende Februar bezogener Posten Ferkel 200 Stück im Gewicht von à 64 Pfund kamen mir auf 72,8 Pfennig, 250 Stück Mitte März im Gewicht von 55 Pfund auf 74 Pfennig pro Pfund. Das ist sogar, da fette 50 Pfennige pro Pfund kosten, eine Preisdifferenz von 22,8 Pfennige bei dem ersten Posten und bei dem zweiten bei einem Fettviehpreise von 48 Pfennige sogar 26 Pfennige. Die Ferkeln wurden direkt von Züchtern bezogen und nicht durch Händler; somit ist es ausgeschlossen, daß der Zwischenhandel das Vieh verteuert hat. Die Ferkeln waren zwar von den Aufkäufern zu 63 bis 65 Pfennig pro Pfund gekauft, allein die Unkosten, als Aufkaufsgeld, Fracht und Fuhren, und vor allem der Gewichtsverlust, welcher von der Abnahmestelle bis vor den Stall pro Stück 4 bis 5 Pfund beträgt, bei einer Transportdauer von 24 Stunden, vergrößern den Preis bis zur angegebenen Höhe.

Nun habe ich schon die Ansicht aussprechen hören, den Gewichtsverlust auf dem Transport dürfe man nicht für voll anrechnen, da derselbe von den Schweinen durch schnellere Gewichtszunahme in den ersten Tagen wieder eingebracht würde. So kann nur der sprechen, welcher keine Wiegeversuche macht. Der Gewichtsverlust auf dem Transport ist für immer verloren, ja in den ersten acht Tagen nach dem Aufstellen nehmen die Tiere wenig oder gar nicht zu, weil sie sich erst umsetzen, sich erst miteinander vertragen lernen und an das Futter und die veränderten Verhältnisse gewöhnen müssen. Auch ungünstiger ist es in dieser Hinsicht geworden dadurch, daß fast alle Züchter — wenigstens hier in Hannover ist es so — nur noch nach Gewicht verkaufen und bis zur letzten Stunde vor der Abnahme die Tiere mit Vollmilch, Zucker und Eier vollfüttern, so daß dieselben auf dem Transport und die erste Zeit im Stalle das aufgeschwemmte Milchfleisch verlieren müssen, bevor sie bei dem Mäster zunehmen.

Nun wird man vielleicht noch weiter einwenden können, daß bei Ankauf von sogenannten Stangen- oder Futterschweinen von ca. 100 Pfund schwer die Preisdifferenz nicht so viel ausmacht. Wenn das Pfund Ferkel 15 Pfennige mehr kostete, so kosteten die Stangen nur ca. 8 bis 10 Pfennige mehr als die fetten. Ich behaupte, daß das Endresultat ziemlich auf eines herauskommt; denn die Preisdifferenz verteilt sich, wenn auch nicht so hoch, so doch auch auf weniger Pfunde; bei Ankauf von 100 pfündigen z. B. nur auf 125 Pfund, wenn dieselben bis 225 Pfund schwer gemacht werden. Dazu sind die Verluste, welche bei diesen ebensowenig ausbleiben wie bei den Ferkeln, auch empfindlicher, weil der Ankaufspreis pro Stück ungleich höher ist.

Erstaunlich sind die Renommistereien, welche sich so viele Mäster zu Schulden kommen lassen. Der eine hat immer noch günstigere Resultate erzielt als der andere; der eine immer noch mehr verdient als der andere. Jeder will seinen Nachbarn und Freunden imponieren und bedenkt nicht, daß er dadurch die Konkurrenz, wie schon oben gesagt, herbeizieht; denn der Nachbar und Freund will nun auch schnell reich werden durch die Schweinemast und fängt schnell damit an. Vor einigen Jahren bei den hohen Preisen für fette Schweine renommierte ein Mäster in hiesiger Gegend, er hätte an 60 Schweinen 1500 Mark verdient. Die Folge davon war, daß in kurzer Zeit ca. 10 Mästereien entstanden, von denen zwar ca. die Hälfte wieder eingegangen sind, weil ein Verdienst überhaupt ausblieb. Auch der Veranlasser hat seitdem nicht nur nichts verdient, sondern viel Geld zugesetzt, weil er fast in jedem Jahre mit Seuchenausbrüchen zu kämpfen hatte.

Große und kleine Mästereien wachsen hier in der Provinz Hannover wie Pilze aus der Erde, dagegen hört man nicht, daß die Züchtereien bedeutend vermehrt werden. Die Ferkel und Futterschweine sind schon jetzt ungemein hoch im Preise und werden infolge des großen Bedarfes immer noch höher steigen, so daß die Zukunft für den Mäster nicht allzu rosig ausschaut und es äußerst zweifelhaft ist, ob derselbe fernerhin das Pfund Fleisch noch mit 46,5 Pfennige produzieren kann.

Mitteilungen.

Die Zusammensetzung des Fettes der Schafmilch. Von Dr. Otakar Laxa. (Rev. génér. du Lait, Bd. 7, 1909, 322.) Im Anschluß an seine ausgedehnten Untersuchungen über die walachische Schafmilch hat Verfasser eine größere Anzahl von Analysen des Fettes derselben ausgeführt. Er hat vor allem Wert auf die Refraktometer- und Jodzahl gelegt, und zwar fand er im Kolostrum die erstere zu 43—47, die letztere zu 45.1—58.9. In der Milch schwankten diese Werte in den einzelnen Monaten stark, und zwar war die

	Refraktometerzahl	Jodzahl
im April während des Säugens der Lämmer	40.5—45	25.6—36.7
im April nach dem Absetzen	40 —44	31.1—42.3
im Mai bis September	42.5—47	38.9—51.6

Im Milchfett von vier großen Herden von 119 bis 311 Stück wurde die Refraktometerzahl zu 44—45.5, die Jodzahl zu 44.1—48.7 gefunden. Das spezifische Gewicht des Kolostrum- und Milchfettes schwankte nur zwischen 0.9328 und 0.933 bei 15 Grad. C. Ferner wurde gefunden

	im Kolostrumfett	im Milchfett im April	Mai	Juli
die Reichert-Meißl'sche Zahl	20.0	30.8	25.3	24.1—27.4
die Polenske'sche Zahl	2.0	6.6	5.6	4.1— 4.4
die Verseifungszahl		245.6		234.9

S.

Versuche über die Zuverlässigkeit der Bestimmung des Fettgehalts und des spezifischen Gewichtes in geronnener, durch Ammoniak verflüssigter Milch. Von Otto Hofmeister. (Der Landbote, 1910, 371.) Da die Milchproben im Sommer häufig in geronnenem Zustande ins Laboratorium gelangen und dann erst nach Verflüssigung mit Ammoniak untersucht werden können, hat Verfasser Versuche darüber angestellt, welche Zuverlässigkeit die Untersuchung verflüssigter Milch hat. Er stellte den Fettgehalt und das spezifische Gewicht der frischen Milch fest, ließ dieselbe bis zur Gerinnung stehen, verflüssigte sie mit Ammoniak und bestimmte den Fettgehalt und das spezifische Gewicht von Neuem. Aus den gefundenen Werten berechnete er den Fettgehalt nach der Formel $F = \frac{C \,.\, F_1}{A}$, worin F der Fettgehalt der ursprünglichen Milch ist, F_1 der der verflüssigten Milch, A das Volumen der sauren Milch, C das der verflüssigten, und das spezifische Gewicht nach der Formel $s = \frac{C \,.\, s_2 - B \,.\, s_1}{A}$, worin s das gesuchte spezifische Gewicht der ursprünglichen Milch bedeutet, s_1 das des Ammoniaks, s_2 das der verflüssigten Milch, A das Volumen der sauren Milch, B des Ammoniaks, C der verflüssigten Milch. Notwendig ist es, das Volumen der sauren Milch und des zugesetzten Ammoniaks, sowie das spezifische Gewicht des letzteren genau zu bestimmen. Die Übereinstimmung der berechneten Werte mit den in der ursprünglichen Milch festgestellten ist meist eine sehr gute; Bedingung dafür ist, daß eine vollkommene Verflüssigung erzielt wird, was nicht ausnahmslos der Fall ist. S.

Neue Kriterien für die Säuglingsmilch. Von Dr. Gaetano Cornalba. (Rev. génér. du Lait, Bd. 7 1909, 433). In neuerer Zeit kommt man mehr und mehr davon zurück, für die künstliche Säuglingsernährung präparierte Milch zu verwenden, z. B. sterilisierte, homogenisierte, humanisierte, bei denen immer die Gefahr vorliegt, daß ihre Verabreichung Übelstände mit sich bringt, und man kommt wieder zurück auf die frische rohe Milch von gesunden Kühen und von guter Zusammensetzung. Jede Zubereitung der Milch erfordert eine Reihe von Manipulationen, die den hygienischen Wert beeinträchtigen können. Die Sterilisation beeinträchtigt die Verdaulichkeit, ohne jedoch die nötige Keimfreiheit zu gewährleisten, und sie ist außerdem ohne Wirkung auf die von den Bakterien gebildeten Toxine. Außerdem macht sie das Albumin unlöslich, sie führt die organischen Salze, die Phosphoalbuminate in schwer verdauliche Substanzen über, und sie vernichtet mit den schädlichen Bakterien auch die Enzyme der Milch, die ihre Verdaulichkeit günstig beeinflussen. Neben der Buttermilch bietet die rohe, natürlich sterile Kuhmilch die besten Bedingungen für die Säuglingsernährung. Da man heute Mittel besitzt, die Gesundheit der Kühe mit hinreichender Sicherheit festzustellen, und die Milch fast steril zu gewinnen, kann man das Problem einer nicht erhitzten, normalen und natürlich sterilen Milch für die Kinderernährung als gelöst ansehen. Es bleiben noch die Übelstände zu heben, die von der verschiedenen Zu

ſammenſetzung der Frauen- und Kuhmilch herrühren. Die letztere hat einen höheren Gehalt an Eiweißſtoffen und Salzen, die erſtere an Zucker. Namentlich der Kaſeingehalt iſt in der Kuhmilch viel höher, und da dieſer im Magen ein kompaktes und ſchwer verdauliches Gerinnſel bildet, iſt er die Quelle der unzähligen Verdauungsſtörungen der Säuglinge, welche, namentlich im Sommer, die Sterblichkeit ſtark erhöhen. Dazu kommt noch, daß die Zuſammenſetzung der Kuhmilch großen Schwankungen unterworfen iſt und ſogar die gemiſchte Milch großer Herden bedeutende Verſchiedenheiten zeigt. Dieſe erſtrecken ſich hauptſächlich auf Kaſein- und Fettgehalt, während die in gelöſtem Zuſtande vorhandenen Beſtandteile konſtanter ſind. Der Gehalt an Fett und Kaſein ſteigt mit dem Fortſchreiten der Laktation und iſt im übrigen von der Individualität der Kuh abhängig. Auf dieſe Tatſachen ſtützt Verfaſſer den Vorſchlag, die für die Säuglingsernährung geeignetſten Milchkühe auszuwählen und zwar diejenigen, deren Milch die nötige Menge Fett und das Minimum an Kaſein enthält. Und die Milch ſoll für die Säuglingsernährung nur in der Periode der Laktation benutzt werden, in der ſie in ihrer Zuſammenſetzung der Muttermilch am ähnlichſten iſt. Das zuläſſige Maximum im Kaſeingehalt iſt 2,50 Prozent. Die Anforderungen ſtehen alſo in direktem Gegenſatz zu denen, die man für gewöhnlich ſtellt; denn von der Milch, die zur Butter- und Käſebereitung dient, verlangt man einen möglichſt hohen Fett- und Kaſeingehalt. Die Kühe müſſen nach der chemiſchen Analyſe der Milch ausgewählt werden; es gibt welche, deren Milch faſt genau der Muttermilch gleich iſt. Die Hauptſchwierigkeit dieſer Auswahl liegt darin, daß die Milch einer und derſelben Kuh in ihrer Zuſammenſetzung von Tag zu Tag erheblichen Schwankungen ausgeſetzt ſein kann. Eine tägliche Prüfung der Milch würde aber zu umſtändlich und zu teuer ſein. Aus dieſem Grunde iſt es zu empfehlen, die gemiſchte Milch einer größeren Anzahl von Kühen zu verwerten, da die Schwankungen in der Milch der Einzeltiere ſich darin zum größten Teil kompenſieren werden. Mehrere Analyſen der Milch jeder einzelnen Kuh ſollten auf jeden Fall ausgeführt werden. Durch eine beſondere Ausleſe der Kühe kann man verſchiedene Typen natürlicher Milch erhalten, die für die verſchiedenen Altersſtufen der Säuglinge die geeigneten ſind. S.

Rundſchau.

Wann muß ſich der Grundbeſitzer die Zuführung übler Gerüche gefallen laſſen?*) Ein Grundbeſitzer klagte gegen einen Nachbar, von deſſen Grundſtück angeblich üble Gerüche zu ihm herüberdrangen, auf Abſtellung dieſes Mißſtandes, indem er behauptete, daß dieſe Einwirkungen das zuläſſige Maß weit überſtiegen. Der Kläger erzielte auch ein obſiegendes Erkenntnis, doch legte der Verurteilte erfolgreiche Reviſion beim Reichsgericht ein. Im vorliegenden Falle handle es ſich um eine Kleinſtadt, ſo meinte der höchſte Gerichtshof, und der Vorderrichter faſſe den Begriff der örtlichen Verhältniſſe im Sinne des § 906 des B.G. zu eng auf, wenn er in einer Kleinſtadt noch beſondere Unterſcheidungen — was die „örtlichen Verhältniſſe" anbetrifft — macht. Eine Kleinſtadt könne doch nicht auf eine Stufe mit der Großſtadt geſtellt werden, in der ſich mit Leichtigkeit Villen-, Fabrik- und Geſchäftsviertel unterſcheiden laſſen, die eine ſelbſtändige Beurteilung zu beanſpruchen haben. Hier müßte daher unterſucht werden, ob in anderen Kleinſtädten jener Gegend ſich, ebenſo wie in der in Frage kommenden, mitten in der Stadt landwirtſchaftliche Betriebe befinden, welche — worüber der Kläger ſich beſchwert — der Nachbarſchaft üble Gerüche zuſenden. Würde etwas derartiges feſtgeſtellt werden, ſo würde ſich daraus ergeben, daß dem Kläger das Verbietungsrecht aus § 906 des Bürgerl. Geſetzb. nicht zuſteht. — Der Beklagte hat in ſeiner Reviſion weiter geltend gemacht, es ſei nicht wahr, daß die üblen Gerüche durch die der Kläger beläſtigt würde, lediglich von ſeinem — des Beklagten — Grundſtücke ausgehe, vielmehr drängen auch von der Straßengoſſe und ferner von dem Abort auf des Klägers eigenem Grundſtück üble Ausdünſtungen in ſein Wohngebäude ein. Von der weſentlichen Beeinträchtigung der Benutzung eines Grundſtücks durch Eindringen übler Gerüche aus dem Nachbargrundſtücke könne man aber nicht reden, wenn das Grundſtück bereits anderweitig derart „verſtänkert" ſei, daß der Geſamtzuſtand der Geruchsverhältniſſe auf den Grundſtücken durch Hinzutreten weiterer Einwirkungen nicht erheblich verändert werde. — Das Reichsgericht hat dieſen Einwänden des Beklagten, wie bemerkt, die Berechtigung nicht verſagt und demgemäß das Urteil der Vorinſtanz aufgehoben.

Die ſchleſiſche Geſellſchaft für gemeinnützigen Milchausſchank in Breslau hat mit Unterſtützung des Magiſtrats, der die Plätze koſtenfrei abtrat, vorläufig zwei Milchhäuschen am Chriſtophori- und Striegauerplatz errichtet, die von Monat zu Monat ſich größerer Beliebtheit und Frequenz erfreuen. Die Kundſchaft ſetzt ſich aus allen Teilen der Bevölkerung zuſammen, der Tagearbeiter, der beſſere Bürger, Paſſanten und Vergnügungsreiſende, Frauen und Kinder, ſie alle erfriſchen ſich gerne an der vorzüglichen Milch, Buttermilch und Sahne, die in den Milchhäuschen zum Ausſchank kommen. Die Milchhäuschen wurden im September 1909 errichtet, und ſchon die Zahlen dieſes Jahres geben einen deutlichen Beweis, daß der Bedarf und der Wunſch nach guten Milchprodukten im Volke ſehr rege iſt, das beſte Zeichen ſozialer Geſundung. Vor allem muß die Milch bequem zu haben ſein, dann wird ſie ſehr oft dem Biere vorgezogen. — So wurden in den vier Monaten, September bis Dezember 1909, in den vorläufig errichteten zwei Breslauer Milchhäuschen abgeſetzt: 33 941 Liter Milch, 2 200 Liter Buttermilch und 142 Liter Sahne. Im Sommer werden dieſe Zahlen noch bedeutend wachſen, beſonders wenn die Milch und Buttermilch kühl zum Ausſchank kommt. In den Wintermonaten wurde der warmen Milch der Vorzug gegeben. Die Geſellſchaft wird in Breslau mit Unterſtützung des Magiſtrats vorausſichtlich noch weitere Häuschen errichten. (213

Wochenüberſicht über die Schweinepreiſe. Auf den meiſten Schweinemärkten des Inlandes konnten in der Woche vom 3. zum 10. April die vorwöchentlichen Preiſe nicht behauptet werden. Nur von Dortmund, Zwickau und Nürnberg iſt eine Steigerung der Preiſe zu berichten; in Frankfurt a. M., Eſſen, München und Mannheim blieben dieſelben unverändert.

Auf den meiſten Schweinemärkten des europäiſchen Auslandes war die Geſchäftslage feſt. Nur in Dänemark gingen die Preiſe etwas zurück, während ſie in Wien, Paris, Rotterdam und Mancheſter anzogen. In Chikago fand ein weiterer Preisrückgang ſtatt.

Geſchäftliche Notizen. Herr Molkerei-Inſpektor Lewerentz in Gebſtedt verkaufte ſeine in Auerſtedt belegene Privat-Molkerei an Herrn Paul Joſt aus Niemberg. Der Kaufpreis beträgt 31 000 Mark. Die Übergabe erfolgt am 15. April d. J. — Am 3. Mai wird das Anweſen des Molkereibeſitzers Johann Petraſch in Heiligenſee zwangsweiſe verkauft. — Die Genoſſenſchaftsmolkerei in Weißenhöhe (Poſen) wurde für 23 000 Mark an Herrn Kietzing in Weißenhöhe verkauft. — Eine neue Molkerei ſoll in Horſtmar (Weſtf.) errichtet werden.

Konkursverfahren. Über das Vermögen der Garlitzer Milchverwertungsgenoſſenſchaft, Eingetragene Genoſſenſchaft mit beſchränkter Haftpflicht in Liquidation zu Garlitz iſt am 31. März das Konkursverfahren eröffnet worden.

Sprechſaal.

Flaſchenfüllmaſchinen. Im Anſchluß an den Sprechſaalartikel in Nr. 27 dieſes Blattes betr. Flaſchenfüllmaſchinen möchte ich dem Frageſteller ſehr empfehlen, bei Anſchaffung eines neuen Apparates von dem alten Heberſyſtem Abſtand zu nehmen und dafür einen Apparat mit ſenkrechter Füllung zu wählen.

In unſerem Betriebe arbeiteten wir bis Oktober vorigen Jahres ausſchließlich mit Heberfüllapparatenund entſchloſſen uns dann zur Aufſtellung des Füllapparates „Triumph" von der Firma Ganzhorn und Kling in Schw. Hall. Dieſer Füllapparat bietet weſentliche Vorteile gegenüber dem alten Syſteme, und zwar außer großer Zeiterſparnis den Vorzug leichteſter Bedienung auch ſeitens ungeſchulter Kräfte. Letzteres iſt für manchen Betrieb von großer Wichtigkeit, denn das Abfüllen mit Heberapparaten will gelernt ſein und bedarf langer Übung, um große Leiſtungen zu erzielen, reicht aber auch dann nicht entfernt an die Leiſtungen eines modernen Füllapparates. Der Apparat ſelbſt iſt ſehr einfach, es gibt kein Überlaufen, kein Schäumen der Milch, Füllung bis zu einer gewünſchten Höhe, alles große Vorteile. Die Ausführung des Apparates iſt ſehr ſtabil. Die Reinigung erfordert etwas Mehrarbeit als bei einfachen Heberfüllapparaten, iſt aber durchaus bequem und leicht durchzuführen. Erwähnenswert iſt noch die Anordnung eines feinen Siebes unmittelbar über den Auslaufrohren, durch welches vermieden wird, daß z. B. Fliegen, die beim Durchrühren und Miſchen garzuleicht in die gereinigte Milch gelangen, mit in die Flaſchen gefüllt werden, wie dies bei Heberapparaten nicht zu den Seltenheiten gehört. L. in D. H. (212

Unglücksfälle in Molkereien. Zu dem in Nr. 27 der Molkerei-Zeitung mitgeteilten Unglücksfalle in einer Molkerei geſtatte ich mir folgende Bemerkungen. Obgleich es von den Aufſichtsbehörden ſtrenge unterſagt iſt, an der im Betriebe befindlichen Transmiſſion Arbeiten vorzunehmen (Unfallverhütungsvorſchriften der Molkereiberufsgenoſſenſchaft § 60), weil dadurch ſchon oft ſchwere Unglücksfälle verurſacht worden ſind, werden doch noch verhältnismäßig häufig Menſchenleben durch dieſe Untugend gefährdet und vernichtet, wie es in vorgenanntem Falle geſchehen iſt.

Derartige Unfälle an der Transmiſſion laſſen ſich jedoch unter allen Umſtänden vermeiden und deshalb ſollte man dort, wo ſie dennoch vorkommen, die betreffenden Betriebsleiter unnachſichtlich zur Verantwortung ziehen, denn es iſt ihre Pflicht und Schuldigkeit, die jungen Leute und namentlich die Lehrlinge auf die ihnen beim Arbeiten an der rotierenden Welle drohende Gefahr aufmerkſam zu machen und es ein für allemal zu verbieten das Verbot, mit dem nötigen Nachdruck ausgeſprochen, dürfte auch wohl kaum übertreten werden, jedenfalls nicht in Gegenwart des Betriebsleiters, der doch meiſtens während des Betriebes in der Molkerei anweſend iſt. Erſcheint ihm dann aber ein Emporſteigen zur Transmiſſion unumgänglich notwendig, ſo mag er es ſebſt tun. Unverantwortlich leichtſinnig aber iſt es, dies von einem immerhin doch weniger geübten Lehrling zu dulden oder ihn gar dazu zu veranlaſſen.

Bei mir iſt es ſeit einer Reihe von Jahren nicht mehr vorgekommen, daß ein Gehülfe oder Lehrling auch nur den Verſuch gemacht hätte während des Betriebes zur Transmiſſion emporzuſteigen, wozu auch gar kein Grund vorhanden iſt, denn ſauber halten läßt ſich die Welle von der Erde aus, und das Schmieren ſoll und muß in beſtimmten Zwiſchenräumen, wenn die Maſchine außer Betieb iſt, vorgenommen werden. Bei mir geſchieht es ſeit 9 Jahren wöchentlich einmal an einem beſtimmten Tage. Dies hat ſich auch als vollkommen ausreichend erwieſen. Was ſonſt ein Gehülfe oder Lehrling an der Transmiſſion zu tun hätte, wüßte ich nicht, denn einen etwa abgefallenen Riemen während des Betriebes mit den Händen wieder aufzulegen, halte ich für ein Wageſtück. C. E. in E. (214

Beſoldung von Vorſtandsmitgliedern bei Molkereigenoſſenſchaften. Anfrage: Iſt es geſetzlich erlaubt, daß Mitglieder des Vorſtandes und des Aufſichtsrates einer Molkerei-Genoſſenſchaft bei Sitzungen in der Dauer von 2—3 Stunden ein Tagegeld von 3—4 Mark erheben? Der Vorſtand iſt vorher ſchon bezahlt, ebenſo der Kaſſierer. Molkerei Th. (769

Antwort: Im Genoſſenſchaftsgeſetze § 36 heißt es über die Beſoldung des Aufſichtsrates: „Die Mitglieder dürfen keine nach dem Geſchäftsergebniſſe bemeſſene Vergütung (Tantieme) beziehen." Vom Vorſtande heißt es in § 24: „Die Mitglieder können beſoldet oder unbeſoldet ſein." Es würde hier zu weit führen, die Begründung dieſer Sätze klar zu legen. Für die geſtellte Frage muß nur noch hinzugefügt werden, daß die Generalverſammlung in letzter Inſtanz über die Höhe der Entſchädigung zu beſchließen hat oder doch die betreffenden Organe der Genoſſenſchaft zur Verantwortung ziehen kann, wenn mit dem Gelde der Genoſſenſchaft ſchlecht hausgehalten wird, was ja vorkommen ſoll.

Sogenannte Sitzungsgelder, d. h. angemeſſene Entſchädigungen für Verſäumniſſe, Auslagen bei den Sitzungen ſind vielfach üblich. Es läßt ſich nichts dagegen ſagen, wenn die Sache nicht ausartet, wie das in Ihrem Falle vorzuliegen ſcheint. Denn wenn Vorſtand und Geſchäftsführer ſchon Gehalt beziehen, ſo ſind Sitzungsgelder kaum berechtigt. Aber im Geſetze gibt es keine Stelle, die eine ſolche Vergütung verbietet.

*) Nachdruck verboten.

Die nächste Generalversammlung ist die berufene Stelle für die Entscheidung dieser Frage.

Ehrenamtliche Leistungen pflegen recht kurzatmig zu sein, daher macht man auch anderswo in genossenschaftlichen Betrieben die Beobachtung, daß sich Ehrenämter bald in gut bezahlte Begehrungsämter verwandeln. Das aber wollte der Gesetzgeber gerade für den Aufsichtsrat der Genossenschaft verhindern. Fr.

Fehlerhafte Decke im Maschinenraum. Anfrage: Unsere Decke im Maschinenraum, welche aus Brettern mit Ölfarbe gestrichen, hergestellt ist, tropft fortwährend. Das Pappdach, welches gleich über der Decke ist (Zwischenraum zwischen Dach und Decke 15 Zentim.), haben wir schon doppelt mit Pappe belegen lassen. Dieses hat aber gar nicht geholfen. Die Bretter der Decke fangen schon an zu stocken und die Maschinen rosten, daß man kaum dagegen ankommen kann. Wie ist dieses Tropfen am billigsten und besten zu beseitigen? Molkerei B. (768

Antwort: Die Tropfenbildung an der dichtgeschlossenen Decke der Maschinenstube hat ihren Grund darin, daß die warme Innenseite der Decke durch das dicht darüber liegende Pappdach fortwährend gekühlt wird, was selbstverständlich eine Tropfenbildung und schnelle Zerstörung der Deckenbretter zur Folge hat.

Zur Vermeidung des Übelstandes gibt es folgende Mittel:

1. An, resp. dicht unter der Decke, wird in der Außenwand ein die warme Luft absaugender Exhaustor angebracht, oder
2. in der Mitte der Decke wird ein kleiner Luftschacht mit darüber liegendem Dachreiter angebracht, so daß die warme Innenluft durch den Dachreiter abziehen kann; nach Schluß des Betriebes wird der Dachreiter wieder geschlossen, oder
3. Es muß das Dach höher gelegt werden, sodaß zwischen Decke und Dach ein Temperaturausgleichraum vorhanden ist. Engelke.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat März 1910.

Der Monat März brachte dem Butterhandel eine ganze Reihe von unliebsamen Überraschungen. Das Preisniveau war am 28. Februar mit ℳ 134 ein recht hohes, und konnte man demnach voraussagen, daß die Preise noch weiter anziehen würden. So stiegen denn die Preise am 3. März auf ℳ 137 und am 9. März auf ℳ 142, um eine ganze Weile auf diesem hohen Niveau zu verweilen. Da billigere Sorten nur in ganz kleinem Umfange auf den Markt gelangten und auch billige ausländische Butter absolut nicht zu haben war, so konnte sich dieser Preis eine ganze Zeit lang behaupten.

Der Konsum ging rapide zurück, da die Berliner Bevölkerung sich an ein so hohes Preisniveau nicht gewöhnen kann, wie dies ja die Boykottbewegung aufs neue gezeigt hat. Das Ostergeschäft verlief denn auch sehr ruhig. Die Hausfrau, welche bei normalen Zeiten gewöhnt ist, zum Osterfest Kuchen mit Butter zu backen, ließ diesmal ganz von dem Herkommen ab und konsumierte statt Butter Surrogate. Wir können daher wohl mit Recht behaupten, daß wir seit Jahrzehnten im Butterhandel kein so schlechtes Ostergeschäft gehabt haben. Die Bewegung gegen die teure Butter bestärkte sich beständig, und es wurde von gewissen Preßorganen neuer Stoff zur Verbitterung des Publikums heraufbeschworen. So behauptete ein Blatt, daß die Preiskalamität nur dadurch entstanden wäre, daß Berliner Buttergroßhandlungen große Vorräte dem Markte entzögen, um sie zu noch teueren Preisen später zu verwenden. Wegen dieser Behauptung, welche ja mehr böswillig als naiv ist, wird auch, so viel wie wir hören, Strafantrag gestellt werden. Der große Schaden, der sowohl dem Produzenten wie dem Handel zugefügt worden ist, kann jedoch nicht durch eine Schadenersatzklage wieder gut gemacht werden.

Wie die Boykottbewegung sich entwickeln wird, bleibt abzuwarten. Im günstigsten Falle bleibt jedoch immer noch eine Animosität gegen den Artikel „Butter" zurück.

Wie die Verhältnisse sich unter diesen Umständen in dem Monat April entwickeln werden, läßt sich natürlich nicht vorhersagen. Der natürliche Zustand ist, daß beim Heranrücken des Sommers die Preise langsam auf das richtige Niveau wieder zurückkehren.

Die Notierungen ergaben im Monat März folgende Preise:

Berlin.

1909			1910		
März	3.	120—122 Mk.	März	2.	132—134 Mk.
„	6.	118—120 „	„	5.	135—137 „
„	10.	118—120 „	„	9.	140—142 „
„	13.	118—120 „	„	12.	140—142 „
„	17.	116—120 „	„	16.	140—142 „
„	20.	118—120 „	„	19.	139—142 „
„	24.	116—118 „	„	23.	140—142 „
„	27.	116—118 „	„	26.	137—139 „
„	31.	115—118 „	„	30.	134—137 „

Hamburg.

1909			1910		
März	5.	120—123 Mk.	März	4.	141—147 Mk.
„	12.	118—121 „	„	11.	148—154 „
„	19.	117—119 „	„	18.	146—152 „
„	26.	115—117 „	„	24.	137—143 „

Kopenhagen.

1909

März	4.	97 Kr. = ca.	109 Mk.
„	11.	97 „ „ „	109 „
„	18.	97 „ „ „	109 „
„	25.	97 „ „ „	109 „

1910

März	3.	110 Kr. = ca.	124 Mk.
„	10.	115 „ „ „	129 „
„	17.	112 „ „ „	126 „
„	23.	108 „ „ „	121 „
„	31.	108 „ „ „	121 „

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

M. Z. Für den Schaden, den Ihnen Ihr Gehülfe durch Fahrlässigkeit zugefügt hat, können Sie diesen verantwortlich machen und Sie sind berechtigt, wegen Ihrer Schadensersatzansprüche das Zurückbehaltungsrecht gegen seine Ansprüche auf Gehalt und Provision auszuüben (§ 273 B.G.B.). Was Ihre weitere Frage betrifft, so ist die Handlungsweise des Betreffenden nur ungehörig, nicht aber strafbar. (776

H. F. in R. Es ist selbstverständlich zulässig, daß die Vertragschließenden in gegenseitigem Einverständnis den Vertrag in einzelnen Teilen abändern. Wenn Sie mit den Lieferanten jetzt eine andere Berechnung des Kaufpreises vereinbaren, so gilt diese Abänderung nicht, wie Sie zu meinen scheinen, auf unbestimmte Zeit, sondern für die ganze fernere Dauer des Vertrages, wenn Sie nicht ausdrücklich die Abänderung auf einen bestimmten Zeitraum beschränken. Wollen Sie sich gegen die Nachteile eines niedrigen Fettgehalts der Milch schützen, so empfiehlt es sich, bei einem Kaufpreise von 10 Pfg. pro Liter einen Mindest-Fettgehalt festzusetzen, für den Fall eines geringeren Fettgehalts aber eine andere Berechnung des Kaufpreises zu vereinbaren. (775

J. M. K. Ein in Rußland erscheinendes milchwirtschaftliches Fachblatt ist Molotschnoje Chosiaistno in Moskau, Dolgorukowskaja 100. (742

W. K. in E. Wie aus unserer Antwort in Nr. 16 ja hervorgeht, können Sie den Namen „Gervais" mit irgend einer Zusatzbezeichnung, aus der hervorgeht, daß es sich nicht um echten, französischen Gervaiskäse handelt, benutzen. Ort und Datum der früheren bezüglichen Gerichtsentscheidung können wir Ihnen nicht angeben. (735

H. D. M. Schwankungen von 0,50 Proz. im Fettgehalte der Milch von einem Tage zum andern Viehstapels als des in Ihrer Frage bezeichnenden (10 Kühe) durchaus nichts seltenes. Wir senden Ihnen den in Nr. 50, Jahrg. 1901 unserer Zeitung veröffentlichten Artikel von Dr. Siegfeld „Die täglichen Schwankungen des Fettgehaltes der Milch" zu, aus dem Sie sich des näheren informieren wollen. (732

K. in N. Die Zusammensetzung der Ziegenmolken (Schotten) ist von denjenigen der sonstigen Molkenarten insofern verschieden, als sie erheblich weniger Eiweißstoffe enthält. Ziegenmolken enthalten 0,30 Proz. Eiweißstoffe, die sonstigen Molken ca. 1,00 Proz. Der Gehalt an Milchzucker und Mineralbestandteilen ist in allen Molkenarten gleich. Infolge des geringen Eiweißgehaltes sind natürlich die Ziegenmolken weniger nährstoffhaltig als die anderen Molken. Angesichts des an sich niedrigen Nährstoffgehalts der Molken ist aber dieser Unterschied von keiner Bedeutung. Die Molken sind hauptsächlich in diätetischer Beziehung bei der Schweinemast von großem Wert, und nach dieser Richtung besteht zwischen den einzelnen Molkenarten kaum ein Unterschied. — Die Tuberkelbazillen werden bei Temperaturen von 65 bis 70 Grad R. sicher abgetötet. — Mit Molken, Mais- und Gerstenschrot können Sie Schweine ganz gut mästen; Zugaben anderer Futtermittel sind nicht erforderlich. Wo Molken in hinreichender Menge gefüttert werden, ist auch eine Zugabe von Futterkalk überflüssig. (745

H. P. in Gr. Ein gemauerter Schornstein ist einem eisernen in der Regel vorzuziehen, da derselbe ganz bedeutend länger aushält als der letztere. Immerhin können aber auch Fälle eintreten, wo man sich mit einem eisernen Schorstein begnügt, namentlich dann, wenn man nicht mit zu langem Bestehen der Anlage rechnet, also z. B. ein Milchlieferungsvertrag nicht über 5 Jahre geschlossen ist. Wenn der dortige Bürgermeister eine besondere Vorliebe für einen gemauerten Schornstein hat, Sie aber aus bestimmten pekuniären Gründen von dem Bau eines solchen absehen möchten, so mag ersterer Ihnen auch den Mehrpreis bezahlen. R. (683

A. in G. Ein gewerbsmäßiger Molkereigründer will in Ihrem Molkereibezirke eine Konkurrenz-Molkerei bauen und Sie fragen nun, ob er das darf? Selbstverständlich darf er das. Wenns ihm Spaß macht und er die nötigen Mittel hat, kann er so viel Molkereien bauen, als wie er will. Daß heutzutage viele überflüssige Molkereien gebaut werden zum Schaden der bestehenden älteren Molkereien, ist leider nur zu wahr. Gesetzlich ist aber dagegen nichts zu machen. Ihre Beschwerde bei der Gewerbe-Inspektion würde also gar keinen Zweck haben. (690

R. G. Es ist zulässig, die frischen Milchproben mit den konservierten Milchen zu mischen und bis zum Monatsschlusse zur Untersuchung aufzubewahren. Um ein Verdunsten zu vermeiden, müssen die Probeflaschen gut geschlossen gehalten werden. Der Fälschung verdächtige Milchproben längere Zeit aufzubewahren, ist nicht zweckmäßig. Derartige Milchen müssen sobald wie möglich nach erfolgter Probenahme untersucht werden. (687

Sachsen. In Ihrem Nachbarorte „wimmelt" es von Butterhändlern, welche angeblich gefälschte Butter billig aufkaufen und dieselbe dann zu Schleuderpreisen wieder verkaufen. Für den Fall polizeilicher Kontrolle halten die Leute unverfälschte Reservebutterstücke bereit, so daß ihnen die Fälschungen schwer nachzuweisen sind. Sie wollen nun von uns wissen, wie den Leuten am besten „beizukommen" ist. Wir meinen, wenn die Sachen wirklich so liegen, müßte es nicht schwer sein, die Fälscher zu entlarven. Lassen Sie doch unauffällig bei den verdächtigen Händlern Butterproben einkaufen und dieselben untersuchen. Wird Fälschung festgestellt, so erstatten Sie Anzeige. Dann wird den Fälschern ihr unsauberes Handwerk bald gelegt werden. (681

H. P. Die Ausbeulung Ihrer Feuerbuchse werden Sie selbst nicht vornehmen können. Wenden Sie sich an die Fabrik, die den Kessel geliefert hat, oder an die nächstgelegene Kesselschmiede. Wir verweisen Sie auch noch auf die Sprechsaalartikel über das Entfernen von Beulen aus dem Flammrohr in Nr. 31 und 32 der Molkerei-Zeitung, Jahrg. 1909. (716

M. B. Die Zeitschrift „Kanaria" erscheint in Leipzig und zwar monatlich einmal. (706

U. in B. Es werden nur Käseformen aus Weißblech verzinnt. Solche aus Zinkblech verzinnen zu lassen, ist zwecklos. Jede größere Molkereimaschinenfabrik ist auf Verzinnen eingerichtet. (747

E. E. in E. Als Sie am 1. Februar mit Ihren Lieferanten für die Folge einen höheren Milchpreis vereinbarten und diesen schon sofort vor Ablauf des alten Vertrages zahlen wollten, mußten Sie daran die Bedingung knüpfen, daß dann aber kein Lieferant schon in diesem Jahre von der vierteljährlichen Kündigung zum 1. Juli Gebrauch machen darf. Eine solche Bedingung war nicht gestellt, folglich konnte der betr. Lieferant zum 1. Juli kündigen, ohne daß Sie den seit 1. Februar gezahlten Mehrpreis am Milchgelde kürzen oder sonstige Ansprüche wegen der Milchfuhren erheben können. (743

B. in A. Es ist anzunehmen, daß das vereinbarte Gehalt einschließlich aller Nebenbezüge 2000 Mark pro Jahr nicht übersteigt. Unter dieser Voraussetzung ist das Gewerbegericht in W. unter allen Umständen zuständig. Näheres hierüber Molkerei-Kalender Seite 20/22. Im Falle der Ablehnung Ihrer Klage müßten Sie uns die Entscheidungsgründe mitteilen, ehe wir uns näher dazu äußern können. (717

O. H. in L. Ihr uns zur Untersuchung eingesandter Käse ist in der Farbe dunkel und dadurch zwar nicht ungenießbar, aber minderwertig. Ihre Zurverfügungstellung ist daher zu Recht erfolgt. Durch Absendung der Mängelanzeige vom 4. 3. haben Sie rechtzeitig und ordnungsmäßig gerügt. Sie müßten aber im Falle eines Prozesses nachweisen können, daß Sie die Anzeige vom 4. 3. zur Absendung gebracht haben. Können Sie diesen Nachweis durch Zeugen führen, so senden Sie ihm die Ware zurück und lassen Sie es auf einen Prozeß ankommen. Im Falle Sie Zeugen für die Absendung der Mängelanzeige nicht haben, könnten Sie dem Verkäufer über deren Empfang den Eid zuschieben. (722

M. K. Es ist jedenfalls eine große Ausnahme, wenn sich Milchlieferanten verpflichten, Tag für Tag ein bestimmtes Mindestquantum an die Molkerei zu liefern. Liegt ein schriftlicher Vertrag darüber vor, so können Sie natürlich auf Erfüllung bestehen und im andern Falle den Anteil an den Betriebskosten, sowie den entgangenen Gewinn als Schadenersatz beanspruchen. Ob man sich aber dadurch nicht größeren Schaden zufügt, indem das Einvernehmen mit den Milchlieferanten, von denen doch jeder Molkereibesitzer mehr oder weniger abhängig ist, in die Brüche geht, das ist eine andere Frage. Ohne Kenntnis des Wortlautes des Vertrages können wir uns zu der Sache nicht weiter äußern. (718

L. B. in B. Auf Grund der verschiedenen von Ihnen angeführten Einzelfälle waren Sie zu sofortiger Entlassung des Gehülfen ohne vorherige Kündigung berechtigt. Zuständig ist dasjenige Gewerbegericht, in dessen Bezirk die streitige Verpflichtung zu erfüllen ist oder sich die gewerbliche Niederlassung des Arbeitgebers befindet oder beide Parteien ihren Wohnsitz haben. — Das Gericht war nicht verpflichtet, vor dem Termin seine Zuständigkeit zu prüfen. — Die Ihnen durch Wahrnehmung des Termines erwachsenen Kosten muß Ihnen der Kläger ersetzen. (740

K. S in P. Durch eine Klage gegen J. W. würden Sie voraussichtlich nichts erreichen. Er ist unpfändbar und hat im August 1907 den Offenbarungseid geleistet. Warum haben Sie nicht rechtzeitig, vor Absendung der Waren, Auskunft bei uns eingeholt! (744

P. G. in L. Ihre Butter ist nicht gerade fein, aber gut. Zu Beanstandungen gibt die Qualität durchaus keinen Anlaß. (738

O. D. in H. Die Rückfahrt der leeren oder mit den Rückständen gefüllten Milchkannen während des Gottesdienstes kann Ihnen nicht verboten werden, sofern nur störendes Geräusch dabei vermieden wird. (724

F. D. A. „Bei den augenblicklichen hohen Butterpreisen ist es sehr schwer, einen angemessenen Verdienst zu erübrigen. Ich will nun, um der Butter das Gewicht zu geben, damit mir ein Verdienst bleibt, Wasser in dieselbe hineinarbeiten. Auf welche Art und Weise geschieht dies und ist dieses statthaft?“ Von einem Butterhändler sollte man eigentlich eine derartige Frage nicht erwarten dürfen. Die gesetzliche Bestimmung, daß gesalzene Butter höchstens 16, ungesalzene Butter höchstens 18 Proz. Wasser enthalten darf, besteht seit dem Februar 1902 und sollte in Interessentenkreisen allgemein bekannt sein. Nun liegt ja die Versuchung nahe, einer etwa nur 10 Proz. Wasser enthaltenden Butter Wasser bis zur zulässigen Grenze noch nachträglich zuzusetzen, und das mag auch vielfach geschehen. Das nachträgliche Hineinkneten von Wasser in die Butter ist aber, wie durch viele Gerichtsentscheidungen zweifelsfrei festgestellt ist, als ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz aufzufassen, also strafbar, auch wenn die Grenze für den zulässigen Wassergehalt nicht überschritten wird. Unter diesen Umständen brauchen wir wohl auf Ihre Frage, wie man das Wasser in die Butter hineinknetet, nicht weiter einzugehen. (715

H. D. Z. Wenn in den mit Ihren Milchlieferanten abgeschlossenen Verträgen keine Kautionsstellung vereinbart ist, sind dieselben nicht stempelpflichtig. (714

J. K. Wegen Bezugsquellen von Quark müssen wir Sie auf den Inseratenteil der Molkerei-Zeitung verweisen. (719

E. M. in S. Das Färben der Butter mittels der üblichen, durchaus unschädlichen Färbmittel ist gestattet. Einer etwaigen Anklage können Sie mit Ruhe entgegensehen. Daß der betreffende Nahrungschemiker hierüber nicht unterrichtet ist, erscheint eben so merkwürdig als bedauerlich. (720

M. Th. Über Milchzuckerfabrikation finden Sie Näheres in dem Buche von Zürn: „Über Milchzuckerfabrikation“, welches Sie zum Preise von 60 ₰ von unserer Expedition beziehen können. (725

Molkerei J. Als ein gutes Desinfektionsmittel für Molkerei-Abwässer gilt das Ferrisulfat. Näheres über die Anwendung finden Sie in Nr. 30 der Molkerei-Zeitung, Jahrgang 1904. (699

Molkerei A. Wie uns von einem Mitgliede eines Angler-Sport-Vereins mitgeteilt wird, ist das Molkerei-Spülwasser für Fische nicht schädlich. (698

F. W. in H. Staniol können Sie beziehen von der Staniol- und Pappschachtelfabrik Konrad Sachs in Eggstein im Taunus und Karl Mann in Hildesheim. (709

P. L. in St. J. Wenden Sie sich an die deutsche Milchlingesellschaft in Magdeburg-Sabg., Leipziger Str. 10a. (711

H. in H. Ihre Unterschrift auf dem Wechsel macht Sie unter allen Umständen für den Wechselbetrag haftbar. Durch welche Vorspiegelungen oder Zusicherungen Sie zu der Unterschrift veranlaßt wurden, kommt weiter gar nicht in Betracht. Anders als durch Bezahlung oder durch gütlichen Vergleich können Sie deshalb mit dem Inhaber des Wechsels nicht auseinanderkommen. (685

L. Weitere Einzelheiten über den betreffenden Molkereigründer sind uns nicht bekannt. (696

U. in G. Wir nehmen an, daß mit dem Quarkabschluß nicht etwa vereinbart ist, daß das Bahngewicht der Abgangsstation für die Bezahlung maßgebend sein soll. Unter dieser Voraussetzung brauchen Sie nur dasjenige Gewicht zu bezahlen, welches Sie wirklich empfangen, und sind also zum Abzug des unter Zeugen oder bahnamtlich auf Ihrer Station festgestellten Manko berechtigt. Wenn die Molkerei nach solchen berechtigten Abzügen wirklich, wie sie schreibt, die weiteren Lieferungen einstellen sollte, so müssen Sie nach erfolgloser Aufforderung Ihren Schaden durch einen Rechtsanwalt einklagen lassen. (697

W. in W. Wir bedauern sehr, Ihnen den gewünschten Redner für die von Ihnen abzuhaltende Versammlung von Milchlieferanten nicht nachweisen zu können. Sie sparen viel Geld, wenn Sie den Vertrag mit den Landwirten ohne eine weitere Mittelsperson abschließen können. (701

Z. in W. Durch den angeblichen Futtermangel und die verminderte Milchlieferung werden Sie von der Erfüllung des von Ihnen eingegangenen Butterabschlusses nicht entbunden. Schwankungen in der Höhe der Milchlieferung kommen von einem Jahre zum andern stets vor, darauf muß derjenige, welcher Butterabschlüsse macht, von vornherein Rücksicht nehmen. Das haben Sie unterlassen und müssen daher jetzt Ihrem Abnehmer die Differenz ersetzen, welche er anderweitig mehr zahlen muß. (680

M. B. Sofern nicht etwa in dem Milchlieferungsvertrage vereinbart ist, daß durch den Tod des Lieferanten der Vertrag aufgehoben wird, geht die Verpflichtung auf die Erben über. Der Sohn, welcher die Wirtschaft übernommen hat, befindet sich dann Ihnen gegenüber in genau dem gleichen Vertragsverhältnis wie der verstorbene Vater. (700

K. P. Für erwachsene männliche Arbeiter ist die tägliche Arbeitszeit an Wochentagen gesetzlich nicht beschränkt. Paßt Ihnen die Arbeitsdauer nicht, so müssen Sie kündigen. — Ein Lehrmädchen über 16 Jahre kann eine mindestens einstündige Mittagspause beanspruchen. — Alle diesbezüglichen Vorschriften der Gewerbeordnung finden Sie auf den Seiten 13—15 des Molkereikalenders. (684

A. B. 1. Natürlich ist der Eichmeister berechtigt, eine den Anforderungen des Gesetzes nicht mehr entsprechende Wage zu konfiszieren. Auch die dem Verkehr mit den Genossen dienenden Milchwagen und Meßeimer müssen geeicht sein. (757

U. E. Es ist wirklich recht naiv von Ihnen, Auskunft von uns zu verlangen über eine Molkerei, von der Sie selbst nicht einmal sicher wissen, wo sie liegt und wie sie heißt, und von der Sie nur angeben können, daß der Kaufpreis 28 000 Mark und der Einkaufspreis für die Milch 2,2 Pfg. für das Fettprozent betragen soll bei 80 Prozent Magermilchrückgabe. Der betr. Verkäufer ist uns nicht näher bekannt. Wenn wir Ihnen auf Grund Ihrer mangelhaften Angaben einen Ratschlag erteilen sollen, dann kann es nur der sein, daß Sie sich selbst einmal ganz genau an Ort und Stelle über alle in Betracht kommenden Verhältnisse informieren, bevor Sie irgend welche Verpflichtungen eingehen. Bei derartigen Molkereikäufen ist stets die größte Vorsicht geboten. (762

A. W. in A. Die gesandte Probe halbfetter Tilsiter Käse verdient die Bezeichnung als halbfett nicht, da er zu mager und die Käsemilch sicher weniger als 1 Prozent Fett gehabt hat, während halbfetter aus 1½prozentiger Milch hergestellt werden soll. Der Tilsiter Fettkäse ist freilich nicht das feinste, aber bei dem momentanen Mangel an Ware muß solcher Käse als prima durchgehen. Chr. M. (734

M. in S. 1. H. hat weder die Berechtigung noch die Möglichkeit, die Auflassung des Grundstücks zu verhindern. — 2. Die Geldstrafe bezüglich des Stempels beträgt den zehnfachen Betrag des hinterzogenen Stempels. Wegen der Umsatzsteuer ist die dortige Steuerordnung maßgebend. (630

Dieser Nummer liegt ein Prospekt der **Tuchfabrik Schwetasch & Seidel** in **Spremberg** bei.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

9. April. Ia 130—133/35 **Mk.**, IIa 128—134 **Mk.**, IIIa 125—133 **Mk.**, abfallende 120—132 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Wangen, 7. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 128 Mk., Vorbruchbutter 119 Mk.

Berlin, 12. April. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 9 Faß 133 Mk., 32 Faß 132 Mk., 61 Faß 131 Mk., 55 Faß 130 Mk., 13 Faß 129 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 130,85 Mk. Zugeführt 170 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 13. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die wesentlich größeren Zufuhren lassen sich jetzt nicht mehr zu bisherigen hohen Preisen räumen, umsoweniger, als Meinungskäufe nur Verluste bringen müssen. Es macht sich eine starke Reduktion der Preise auf der ganzen Linie bemerkbar.

Berlin, 12. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter** pro 50 kg Ia 130—135 Mk., IIa 126—129 Mk., IIIa 120—125 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 9. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft in feinen und feinsten Qualitäten war in der zweiten Hälfte dieser Woche noch schlechter; der Absatz stockt und wird nur für den dringendsten Bedarf gekauft. Die Produktion hat zugegommen und waren die Zufuhren sehr bedeutend; Preise konnten sich nicht behaupten und war das Angebot zu billigeren Preisen dringend. Sibirische Butter blieb dagegen gut gefragt.

Hamburg, 12. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage ist in den letzten Tagen wesentlich flauer geworden, verursacht durch eine Zunahme der deutschen Eigenproduktion und durch den recht schwachen Konsum. Ob dieser schwache Konsum quasi von selbst enstand, oder ob tatsächlich der Butterboykott einen gewissen Einfluß ausübte, ist schwer zu kontrollieren. Man geht wohl nicht fehl, wenn man behauptet, daß der Butterboykott zwar an sich kaum existiert, daß aber das Gerede darüber die Aufmerksamkeit des Publikums auf die hohen Butterpreise und auf die Ersatzmittel mehr denn je gelenkt hat. Eine möglichst schnelle Reduktion der Engrospreise für sämtliche Buttersorten erscheint erforderlich.

Leipzig, 11. April. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Das Butergeschäft ist weiter abgeflaut und müssen größere Preiskonzessionen gemacht werden, um die Einlieferungen abzusetzen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 136—137 Mk., für geringere Ware 130—135 Mk. pro Zentner.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 7. April. Bericht von J. Themans Jzoon. Der Handel war diese Woche ruhig, weil Käufer nur den dringendsten Bedarf bestellten. Die Stimmung blieb aber sehr fest und kamen keine billigere Preise. Notierung soll morgen wieder unverändert 57 fl. bleiben wie letzten Freitag. Ia Molkereibutter 120—123 Mk. pro Zentner.

s'-Hertogenbosch (Holl.), 8. April. Marktbericht vom städtisch angestellten Buttermakler H. H. Vinkenburg. Zugeführt 36 350 Pfd. Der Markt eröffnete fest, verlief fest und schloß steigend. Prima Ware gilt 124 Mark.

London, 9. April. Die Eingänge von französischer, holländischer und irischer Butter feiner Qualität bleiben hinter dem Durchschnitt früherer Jahre zurück. Der Markt verkehrt in ruhiger und stetiger Haltung. Feinste dänische Butter notiert 126—128 sh und holländische 122—124 sh. Ungeachtet der bedeutenden Zufuhren von kolonialer und argentinischer Ware fand diese starken Zuspruch. Gesalzene Qualitäten letzterer gingen zu 120—122 sh ab. Normandie Butter gilt unverändert 128—130 sh. Auf dem Manchester Markte herrschte im allgemeinen ein fester Ton, doch entwickelte koloniale Butter einige Schwäche. In Liverpool hielt sich Angebot und Nachfrage ungefähr die Wage, weshalb der Ton stetig blieb. Feinste dänische erzielte daselbst 131—133 sh. In Glasgow fanden flotte Räumungen statt.

Käse.

Berlin, 12. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Wangen, 7. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 38 „
„ „ 35 „ „ „ „ 43 „
„ „ 40 „ „ „ „ 48 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 12. April. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 140 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 8—10 kg 30—31 fl., 2. 28—29 fl., $^3/_4$ fett Goudas 27—28 fl. Ia Edamer 32—33 fl. Lunchkäse 37 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Ia Septemberware von 10—15 kg 42 fl. Ia alte Maikäse 43—45 fl. Butter unter Reichskontroll fl. 1,48 pro kg. Für frische gutschmeckende Käse ist die Nachfrage sehr groß, und sind dafür keine billige Preise zu erwarten. Frische Exportkäse von 4—5 kg bezahlt man gerne mit 31—32 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 9. April 11 579 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 67—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 64—67 Mk., d) fleischige 62—65 Mk., e) gering entwickelte 60—62 Mk., f) Sauen 60—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 11. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1088 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 12. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4700 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 57,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	9.	11579	67 54	bis bis	60 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	12.	4700	66	bis	64	20—24 % Tara	rege
Hannover	11.	1088	66	bis	60	Schlachtgew.	schlecht
Magdeburg	12.	1585	70	bis	63	„	mittel
Leipzig	11.	2135	68	bis	61	„	—
Dresden	11.	1975	71	bis	66	„	langsam
Chemnitz	11.	2157	71	bis	68	„	—
Dortmund	11.	1764	68	bis	65	„	lebhaft
Duisburg	11.	503	71	bis	65	„	mittel
Düsseldorf	8.	1639	66	bis	63	„	—
Essen	11.	3591	68	bis	64	„	lebhaft
Barmen	11.	992	68	bis	66	„	—
Köln a. Rhein	11.	3760	68	bis	64	„	ruhig
Mainz	12.	306	73	bis	71	„	langsam
Frankfurt a. M.	11.	1741	71	bis	68	„	rege
Mannheim	11.	2035	71	bis	70	„	—
Stuttgart	12.	690	71	bis	67	„	—
Augsburg	7.	—	71	bis	68	„	—
Nürnberg	11.	2082	71	bis	69	„	flau
Breslau	11.	1322	67	bis	63	„	gut
Königsberg, Pr.	9.	394	55	bis	44	Lebendgewicht	—
Danzig	12.	964	54	bis	43	„	geräumt
Posen	11.	87	52	bis	46	„	—
Mülhausen i. E.	11.	206	73	bis	70	Schlachtgew.	—
München	11.	1100	76	bis	62	„	—

Futtermittel.

Hannover, 13. April. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Wir notieren heute für: Gerste 113,— Mk., Mai-August 1910 112,50 Mk., September/Dezember 1910 113,50 Mk., September 1910/August 1911 115,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Der Artikel liegt unverändert bei nur kleinem Geschäft. Wir notieren für: April-Lieferung 113,— Mk., Mai 115 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Laplata-Mais: April/Mai-, Mai/Juni-, Juni/Juli- Abladung von den Laplata-Staaten 122,— Mark, Kartoffel-Flocken: Prompt und Sommer-Monate 8,45 Mk., franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 11. April. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,85 Mk. netto.

Als Assistent des Molkerei-Instruktors wird ein auf molkerei- und maschinentechnischem Gebiete
erfahrener Herr
gesucht. Bewerbungen sind unter Beifügung von Lebenslauf u. Zeugnisabschriften zu richten an **Verband der landw. Genossenschaften, e. V. zu Halle a. S., Kaiserstr. 7.** (6197

Intelligenter, fleißiger Molkereifachmann als
Vertrauensperson
für Milchgroßhandlung nach Oberschlesien mit 3—4000 Liter täglich gesucht. Bedingungen: keine Arbeit scheuend, durchaus willig und zuverlässig, gute Handschrift und Kenntnis der Buchführung. Leute, welche die erwähnten Eigenschaften besitzen, wollen Zeugnisse in Abschrift nebst Gehaltsansprüchen einsenden unter **A. K. 6224** an diese Zeitung.

Suche zum 15. April evtl. einige Tage früher einen tüchtigen, soliden
Gehülfen
als ersten, der auch in Kontorarbeiten etwas bewandert ist. Gehalt anfangs 30 M, bei guter Leistung steigend. Auch suche einen (5847
jüngeren Gehülfen
der mit Pferden umgehen kann und die Fütterung von ca. 20 Schweinen übernehmen muß, bei gutem Lohn und Trinkgeld. Zeugnisse mit Altersangabe sind zu richten an **W. Schulze**, Milchzentrale **Südkirchen** in Westfalen.

Zum 1. Mai suche einen tüchtigen, soliden (5969
Gehülfen.
Derselbe muß mit der Butterei durchaus vertraut, sowie auch in Kontorarbeiten etwas bewandert sein. Berücksichtigt werden nur bestempfohlene Bewerber, die auf dauernde Stelle reflektieren. Anfangsgehalt 30 M. **Molkereigenossenschaft Wertherbruch** b. Wesel.

Junger Gehülfe
w. auch z. weit. Ausbild. in der Tilsiter Käserei z. 15. April ges. Dampfmolkerei Posselau, p. St. Lorenz (Ostpr.) (5851

Tüchtiger Gehülfe
der erf. in Käserei, Maschinen und Schrotmühle ist, ebenf. **2. Gehülfe** für Butterei und Käserei zum 15. April gesucht. Off. unter **6032** Ostpr. a. d. Exp. d. Molk.-Ztg.

Wegen plötzlicher Erkrankung des jetzigen suche zu sofort einen jungen, fleißigen (6285
☞ **Gehülfen** ☜
für alle vorkommenden Arbeiten, hauptsächlich Butterei. Gehalt 25 Mark bei freier Station und Kassen. **Ehlers**, Molkerei **Liemehna**, Bahnstation Jesewitz b. Leipzig.

Suchen zum 22. April durchaus sauberen, selbständig arbeitenden **Gehülfen**, der mit Quarkfabrikation vertraut ist. Gehalt 30 M netto. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei-Genossenschaft Gebstedt**, Thür. (6183

Suche zum 26. April einen jungen, angehenden (6290
zweiten Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Gehalt 27—30 M und Kassen frei. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch Schweinestall mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 30 Pfg. Futtergeld erhält. Off. mit Altersangabe erb. an **C. Gubert**, Dampfmolkerei **Leese a. Weser, Pr. Hann.**

Jüngerer, kräftiger (6277
Gehülfe
zum 1. Mai gesucht. Gehalt 90 M ohne freie Station. Vorstellung erwünscht. **Hupertz & Schürmann Nachfolg., Cöln**, Hansaring 81.

Suche zu sofort oder 20. April tüchtigen, zuverlässigen (6272
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 30 M bei freier Station. Kenntnisse in Quarkbereitung erforderlich. Off. m. Zeugnisabschr. u. Altersang. erb. **Körber**, Dampfmolkerei **Wörlitz i. Anhalt.**

Suche zum 1. Mai einen jungen, kräftigen (6227
☞ **Gehülfen** ☜
der sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger kann sich in der Käserei vervollkommnen. Gehalt 25 M monatlich. **Mürset**, Dampfmolkerei **Gr. Wackow** in Pom.

Suche zum 15. eventl. 20. April zwei jüngere, kräftige (6212
Gehülfen
für hiesigen städtischen Vollbetrieb. Denselben wird Gelegenheit geboten sich in der Tilsiter Fett- und Magerkäserei gründlich auszubilden. Anfangsgehalt monatlich 30 M bei freier Station. Offert. erb. **Paul Walther**, Inspektor, Molkereigenossenschaft **Norden.**

Am 1. Mai findet junger, kräftiger (6177
☞ **Gehülfe** ☜
Stellung. Anfangsgehalt M 30 pro Monat bei guter Verpflegung. **Braunschweiger Molkerei, E. G. in Braunschweig.**

Älterer Gehülfe
der möglichst mit Milchsterilisieren, sowie Flaschenmilchbetrieb vertraut ist, findet bei uns Stellung zum 25. April. Akkurate, energische und an Pünktlichkeit gewöhnte Leute wollen sich unter Einreichung von Zeugnisabschriften sofort melden. Gehalt M 45 pro Monat bei guter Verpflegung. **Braunschweiger Molkerei, E. G. in Braunschweig.**

Zum 1. Mai suche ich einen tüchtigen, sauberen, soliden (6182
☞ **Gehülfen** ☜
für Butterei, (Butterfertiger) und Milchausgabe oder für Kessel, Maschine, Separatoren und Ahlbornsche Kühlanlage. Stellung ist dauernd. Anfangsgehalt 35 M netto. Offert. mit Zeugnisabschriften erbitte umgehend. **Joh. von Thülen**, Molkerei **Blauhand** b. Ellenserdamm, Oldbg.

Suche zum 24. cr. einen tüchtigen, flotten, evangel. (6190
☞ **Gehülfen** ☜
für Kessel, Maschinen und Magermilchausgabe. Gehalt 30 M. Zeugnisabschr. od. Empfehlungen nebst Angabe des Alters baldigst erwünscht. **Wilh. Austerhoff**, Verwalter, **Caster**, Bez. Cöln, Rhld.

Gesucht zum 1. Mai ein älterer, evangelischer (6195
☞ **Gehülfe** ☜
der selbständig arbeiten und mit Bergedorfer Kühlmaschine vertraut ist. Selbiger muß auch etwas Reparaturarbeiten übernehmen und sich aller vorkommenden Arbeiten unterziehen. Gehalt monatlich 40 M und freie Station. **Molkerei des Essener Milchhändlervereins, Pfalzdorf**, Kreis Cleve.

Gesucht ein junger, angehender
Gehülfe
als dritter. Derselbe muß solide und sauber sein. Gehalt 20—25 M. Off. erb. **W. Kindt, Schellhorn** bei **Preetz** in Holstein. (6167

Suche zum 1. Mai tüchtigen, fixen
Gehülfen
als alleinigen. Kraft wird gestellt. Stellung angenehm. Teilnahme an Kontorarbeiten. Gehalt 30 M monatlich und Kassen frei. Off. erb. an **Ad. Oxen, Verwalter**, Molkereigen. **Derne** in Westfalen. (6133

Zum 1. Mai ein (6136
☞ **Gehülfe** ☜
(kathol.) für Butterei, Zentrifuge u. Milchversand gesucht. Kein Kannenspülen, jedoch Hülfeleistung beim Milchverladen. Vielseitiger Betrieb: Zwei Molkereien, Schweinemästerei, Eierversand, Mühle, Mühlenproduktehandel und dgl., also für strebsame Leute günstige Gelegenheit zur Weiterbildung. Gehalt 40 M und freie Station. Molkerei **Ochtrup. Adolf Krumtünger.** (6136

Gesucht zu baldmöglichstem Antritt ein tüchtiger, arbeitswilliger und an peinlichste Sauberkeit gewöhnter (6146
Gehülfe.
Gehalt 75 M pro Monat und freies Logis. **Sanitätsmolkerei G. m. b. H. Cassel.**

Molkereigehülfe
der in der franz. Weichkäserei selbständig arbeitet, sofort bei gutem Lohn gesucht. Auch kann sofort eine
☞ **Meierin** ☜
eintreten. Molkerei **Walsdorf** im Taunus. (6141

Ich suche einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der Lust und Liebe zu Pferden hat und mit der Quarkkäserei vertraut ist per 1. Mai zu engagieren. Gehalt monatlich 35—40 M. Off. u. **C. F. 6145** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 25. April einen tüchtigen, jungen **Gehülfen** für Betrieb u. Kontor. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Nolte**, Molk. **Harpstedt** b. Bremen

Tüchtigen, soliden, möglichst katholischen jungen
Gehülfen
für alle vorkomm. Arbeiten, sucht **H. Kampmeier, Wadersloh**
6230) i. Westfl.

Suche zum 1. Mai oder einige Tage früher einen tüchtigen
ersten Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 Mk., Kassen frei. Offerten erbittet (6250
E. Koch, Inspektor, **Fintel**, Hann.

Ein junger, etwas kräftiger
Gehülfe
der sich in einem größeren Käsereibetriebe zu vervollkommnen wünscht, findet zu sogleich dauernde Stellung. Anfangsgehalt monatlich 28 Mark und freie Station. (6256
Molkerei-Genossenschaft Gumbinnen.

Zum 1. Mai suchen wir einen tüchtigen, fleißigen, soliden (6284
☞ **Gehülfen.** ☜
Nur solche, denen an dauernder Stellung gelegen ist, evang. sind und gute Zeugnisse aufweisen können, wollen sich melden. Baldige Meldungen erb. **Molkerei Neukirchen** b. Moers, E. G.

Suche zum 15. resp. 20. April ein.
jungen Gehülfen.
Derselbe muß alle vorkomm. Arbeit. übernehmen. Gehalt 30 Mk. u. fr. Station, außer Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten. (6260
Molkerei **Bromberg**, Rinkauerstr. 54.

Suche zum 25. April einen nicht zu jungen (6241
Gehülfen.
Bedingung Kenntnisse in Butterei. Gehalt 30 Mk. ohne Abzug exkl. Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Genoss.-Molkerei **Wanowitz** O.-S.
W. Heisig, Verwalter.

Junger Gehülfe
der sich jeder vorkommenden [illegible]eit willig unterzieht, für Kessel, Masch. und Nebenarbeiten, kann bei 25 Mark Gehalt zum 18. April eintr. in der Gen.-Molkerei **Znin.** Offert. nebst Zeugnisabschriften an die Molkerei-Verwaltung erbeten. (6251

Junger, kräft. Käsereigehülfe
zu allen Arbeiten willig, findet Stelle bei baldigem Antritt. (6259
Knutti, Käserei **Oberkerbswalde**
6259) b. Elbing.

Unverheirateter, energischer Käser
welcher selbständig arbeitet, mit der Quarkkäserei sowie mit dem Schnellreifungsverfahren und der Handhabung der Bohnschen Käsemaschine vertraut ist, wird für sofort oder später gesucht. Offerten m. Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter **4633** an diese Zeitung erbet.

Wir suchen zum 1. Mai ev. etwas früher einen ordentlichen jungen Mann als (5964
Milchkutscher.
Derselbe hat die Versandmilch zur Bahn zu fahren, den Verkaufswagen zu führen und findet in der freien Zeit Beschäftigung in der Molkerei. Gehalt 30—35 M einschl. Tantieme. **Seemann**, Molkerei **Seiffersdorf, e. G. m. u. H., Seiffersdorf** im Riesengebirge.

Suche zum 20. April einen
tüchtigen Mann
für Schweinestall. Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten. (6262
Molkerei **Welsleben**, Bez. Mgdbg.

Mann für Hülfe in der Molkerei, Mühle, Schweinestall und etwas Gartenarbeit gesucht. (6041
Molkerei Debstedt, Bez. Bremen.

Tücht., erfahrene Meierin
die sich vor keiner Arbeit scheut, wird zum 1. Mai bei 25 Mk. pro Monat und freien Kassen für Butt. und Hülfe im Haushalt gesucht.
Steppath, Molkereibes., **Meddersin**
Post Goddentow-Lanz. (6235

Suche zum 1. Mai eine tüchtige
junge Meierin
für Molkerei und Hilfe im Hausch. Gehalt 20—25 Mk. monatlich. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschrift. erb. **Westphal**, Molkerei **Wilhelmsau** i. Posen.

Suche zum 1. Mai
Meierin
welche einen kleinen Haushalt mit übernimmt. Photographien mit näheren Angaben sind zu senden an **Paul Wendelborn, Pallas-Neukoppel** b. Pronstorf b. Lübeck. (6265

Zum 20. April sucht Verwalter
eine tüchtige Meierin
für Butterei und Haushalt. Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten. Molkerei **Welsleben**, Bz. Mgdbg.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 3 Mark niedriger, letzten Sonnabend 2 Mark niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:
13. April Ia **128—130/32** M, IIa **125—130** M, IIIa **124—129** M, abfallende **120—128** M. Tendenz: flau.

Hamburg, 13. April. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 389 Drittel zu 120.50 bis 127.00 M, im Durchschnitt 124,21 M,
II. Klasse 33 Drittel zu 114,00 bis 120,00 M, im Durchschnitt ——— M,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion.
13. April 14 549 Stück. a) — M, b) 68—69 M, c) 66—68 M, d) 64—67 M, e) 62—64 M, f) 62—64 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Suchen einen verheirateten, ordentlichen, sauberen und nüchternen
Milch-Verkäufer
gegen Tantieme zum 15. April oder später. **Molkereigenossenschaft Neu-Ruppin.** (6216

Milchverkäufer.

Junger Milchverkäufer von 18 bis 20 Jahren gesucht. Anfangsgehalt monatlich 30 M und freie Station, später Prozente vom Verkauf. Gefällige Zuschriften sind zu richten an **Anton Hemmis, Remscheid,** Rhld., Weststraße 21. (6301

Tüchtiger Maschinenführer
für Kessel, Eismaschine, elektr. Licht- und Kraftbetrieb per 1. Mai oder später gesucht. Gehalt M 45 bei freier Station und Wäsche. Gute Zeugnisse Bedingung und evangel. Konfession. **Direktion Milchversorgung Zabrze** in O.-Schl. (6142

Suche zum 1. Mai event. einige Tage früher einen (6101
jungen Mann
für Annahme und Kontor. Ders. muß sicherer Rechner sein und mit anderen Kontorarbeiten Bescheid wissen.
F. Pfitzner, Molkerei **Leerhafe** b. Wittmund, Ostfr.

Kräftiger, junger Mann
zum Reinigen der Milchgefäße sofort gesucht. Lohn 40 M pro Monat bei freier Station. Molkerei **Jos. Bremer,** Hofgut **Kriel-Köln-Lindenthal.** (6220

Für unser kaufm. Kontor suchen wir zu sofort einen (6188
jungen Mann
mit flotter Handschrift. Sicheres Rechnen und Kenntnis der dopp. amerik. Buchführung Bedingung. Off. mit Gehaltsanspr. und Zeugnisabschr. erbittet **Molkerei Soest, e. G. m. u. H.**

Suche zum 15. April oder später einen jungen Mann als (6170
Lehrling.
Lehrzeit nach Uebereinkunft. Freie Wäsche und etwas Taschengeld.
Carl Dörr, Zentralmolkerei **Weickartshain,** Oberhessen.

Suche zum 1. Mai evtl. etwas später einen (6126
Lehrling
Lehrzeit 1—2 Jahre. 10 M monatl. Vergütung. Beschränkter städtischer Betrieb. **J. C. Schmidt,** Molkerei **Bredstedt,** Kreis Husum, Schleswig.

Gesucht ein (6127
Meierei-Lehrling
für hiesige Gen.-Meierei von 600 Kühen. Gefl. Meldungen erbittet **Chr. Johannsen in Ladelund** bei Leck, Schleswig-Holstein.

Lehrling z. sof. od. spät. gesucht. Molkereigenossenschaft Uhyst, Sachs.

Junge, tüchtige Meierin
wird für Butterei und Käsebereitung sofort gesucht. Anerbietungen mit Gehaltsansprüchen, Photographie und Zeugnissen sind zu senden an **Domäne Galow** b. Neustettin in Pommern. (5725

Junge Meierin
findet für Butterei und Haushalt am 1. Mai Stellung. Dampfmolkerei **Dauernheim** (Hessen). (5927

Suche für meinen städtischen Molkereibetrieb eine (6061
Stütze event. Meierin
für Ladenverkauf, Hülfe im Kontor und Haushalt. Stellung angenehm und dauernd bei Zufriedenstellung.
H. Wergin, Molkereibesitzer **Pr. Friedland,** Kr. Schlochau, Wpr.

Suche für meine Filiale jüngeres Mädchen als (6112
Verkäuferin.
Eintritt spätestens 1. April.
Algäuer Butter- und Käse-Konsum Pforzheim, Baden.

Suche zum sofortigen Antritt oder etwas später einen evangelischen jungen Mann als
Lehrling
unter günstigen Bedingungen. Auch kann ein angehender **Gehülfe** bei gutem Gehalt eintreten. (5801
Dampfmolk. **Bohnhorst** i. Hann. **Ad. Sorge.**

Suche zu sofort oder später eine jüngere, saubere, evangelische
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 20—25 Mk. (5802
Dampfmolkerei **Bohnhorst** i. Hann. **Ad. Sorge.**

Wir suchen zum 15. April eine
tüchtige Meierin.
Gehalt 27 Mk. monatlich bei freien Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet (6129
Molkerei **Ludwigsdorf e. G.** Post Deutmannsdorf, Schles.

Eine ältere, zuverlässige, tüchtige
Meierin
die sich auch sonst vor keiner Arbeit scheut, zum Anfangsgehalt von 30 M gesucht. **F. E. Rudat,** Zentralmolkerei **Memel.** (6283

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen älteren, unverheirateten, im Butterausformen gewandten
Buttermeier
welcher auch, gemeinsam mit den anderen Gehülfen, Molkereiprodukte von und zur Bahn befördert. Gehalt 70 M pro Monat, Wohnung, Produkte und Kassen. Altersangabe und Zeugnisabschriften erb. an die Dampfmolkerei **Freyburg** an der Unstrut. (6208

Tüchtigen, verheirateten (6139
Gutmeier
dessen Frau Meierin ist und welcher feinste Butter und Käse bereiten kann, sucht zum 1. Juli d. Js. **Dom. Marienhagen,** Post Breitenfelde in Pommern.

Zur Leitung unserer Rahmstation
mit 3—5000 Kilogr. Milch täglich, wird ein wirklich tüchtiger, gewissenhafter, gesitteter und solider (6159
Meier
(evangelisch und ledig) gesucht. Geeignete Bewerber im Alter von 23 bis 26 Jahren, welche an größte Sauberkeit und Ordnungsliebe gewöhnt sind, und in allen Stücken das Interesse der Genossenschaft zu schätzen wissen, müssen mit Milchannahme, (Wage-) Ausgabe, Kessel u. sämtlichen Molkereimaschinen sowie Schrotmühle mit Steinen wirklich gut und sicher vertraut sein und dieses durch beglaubigte Zeugnisabschriften nachweisen. Persönliche Vorstellung nur auf Wunsch. Gute Handschrift und sicheres, fixes Rechnen Bedingung. Die Reinigung u. Instandhaltung der Maschinen, Räume pp. liegt selbstverständlich dem Bewerber ob. Gehalt bei freier Wohnung, Kassen und Molkereiprodukten monatl. 75 Mark. Außerdem wird für jeden Zentner geschrotetes Getreide 5 Pfg. gezahlt, so daß eine monatliche Nebeneinnahme von 20 bis 40 Mark zu erreichen ist. Offerten erbittet **Deutsche Molkerei-Genossenschaft, E. G. m. b. H., Janowitz i. P.**

Gehülfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. **Meierei Cuxhaven.**

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. **Theod. Helmsen, Hildesheim.**

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Genossenschaftsmolkerei Chemnitz.
Adolf Stichweh, Bremen.
Franz Ziegerer, Siegershausen.
A. Ahrens, Rodenkirchen i. Oldbg.
F. Behrend, Eichenbarleben.
Molkereigen. Fulda-Lauterbach.
Hugo Schuster, Vechta, Oldenburg.
Dr. Hermann Groß, Schüttentobel.
Milchzentrale Vreden i. W.
Molkerei u. Lehranstalt Güstrow.
Thüringer Dampfmolkerei Greußen.
Dittmann, Molkerei Meseritz.
Chr. Alms, Groß-Holzhausen.
Zentralmolkerei Wittenberge.
Dampfmolkerei Billerbeck i. W.
Molkerei Witten.
Scheffler, M. G., Eulenburg i. P.
H. Göttsche, Nümmer.
Wilhelm Schoknecht, Bühlau.
Molkereigen. Löwenberg i. Schles.
Eschweger Molkereigenossenschaft.
H. Weich, Klietz.
Wittenberger Harzkäserei.
Eduard Wittwer, Medenau.
Dampfkäserei Carlowitz, Breslau 12
Molkereigenossenschaft Schrode.
Molkerei verein. Landwirte, Jülich.
Paul Schulz, Neubrandenburg.
H. Ramm Haldem b Dielingen.
E. Brodhun, Weißenborn-Lüderode.
Voß, Molkerei Uedem.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Molkereifachmann (Holsteiner) groß und kräftig, sucht Stellung als **Verwalter, Betriebsleiter,** oder ähnlichen **Vertrauensposten.** Bin 25 Jahre alt, war in größeren Betrieben tätig, mit allen Maschinen der Neuzeit entsprechend sowie mit der Herstellung von feinster Tafelbutter vertraut. Auch habe ich in der Weich- und Hartkäserei Erfahrung. Bin 10 Jahre beim Fach, kautionsfähig u. habe gute Zeugn. Antritt kann zu jeder Zeit erfolgen. Off. erb. **Paul Nademacher, Rensefeld** b. Schwartau, Bez. Kiel. (6138

Tüchtige, strebsame, Molkereifachleute mit langjähr. besten Zeugn., suchen nach beend. Betriebsleiterkursus Stelle als **Molkereiverwalter u. Obermeier.** Gefl. Angebote erb. Direktor **Krause, Braunschweig,** Lehrmolkerei. (7022

Strebsamer, verheirateter Fachmann, in allen Zweigen des Faches erfahren, sucht Vertrauensposten als
Verwalter oder Gutsmeier
zu bald oder später. Gute Zeugnisse vorhanden. Für den Nachweis einer solchen Stelle zahle Vergütung. Offerten unter **6267** an diese Zeitung erbeten.

Suche für meinen (6102
verheirateten Verwalter
der hies'ge Molkerei längere Zeit selbständig geleitet hat, Stellung als Verwalter oder ähnlichen Vertrauensposten. Zur weiteren Auskunft bin ich gerne bereit.
F. Pfitzner, Molkerei **Leerhafe** b. Wittmund, Ostfr.

Tüchtiger, unverheirat. Verwalter, 25 Jahre alt, mit 11jähr. Praxis, kaufm. und techn. gebildet, z. Z. Leiter einer mittleren Molkerei, in ungekündigter Stellung, sucht zum 1. Juli oder später dauerndes Engagement. Offert. unter **A. H. 5450** an diese Zeitung erbeten.

300 Mark und mehr
zahlt erfahrener Molkereifachmann, 26 Jahre alt, für Vermittelung einer Verwalterstelle. Stadt- oder Landbetrieb. Diskretion. Offerten unter **6075** an diese Zeitung.

Gebildeter Molkereifachmann
aus besserer Familie, 26 Jahre alt, sucht Stellung für Betrieb und Kontor auf längere Zeit zur weiteren Ausbildung. Es wird weniger auf hohes Gehalt gesehen als auf gute Behandlung, wenn möglich, Familienanschluß. Off. unt. **H. S. 6264** an diese Zeitung.

Tüchtiger, in jeder Hinsicht erfahrener, verheirateter (6153
Molkerei-Verwalter
sucht zu sofort Stellung, evtl. als Gutsmeier. Gefl. Off. erb. **Romanowski, Minden i. Westf.,** Königswall 23. (6153

Tüchtig. **Molkereifachmann,** 27 J. alt, Molkereisch. m. best. Erfolg absolv., sucht Vertrauensposten zu bald od. spät. Off. erb. **Bruno Templin, Rehden** in Westpr. (6118

Wirklich brauchbarer **Fachmann,** der sich in den 10 Jahren seiner Fachtätigkeit reiche Kenntnisse in sämtlichen Zweigen erworben hat, und der, peinlich gewissenhaft und ordnungsliebend, einen Betrieb rentabel zu leiten versteht, sucht Stellung als **Verwalter,** wo **Verheiratung** gestattet. Offert. unter **L. C. 6194** an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Fachmann, 23 J. alt, vertraut m. sämtl. Maschinen der Neuzeit, Butterei u. Buchführung, sucht zum 1. Mai dauernde Stellung. Gegend gleich. Off. erb. **M. Janiszewski,** Molk. **Kirchen-Popovo, Pos.**

Strebsamer Fachmann
25 Jahre alt, Molkereischule besucht, sucht zum 1. Mai Stellung als Verwalter, Guts- oder Obermeier. Bin mit allen Facharbeiten sowie Buchführung und Abrechnungswesen vollständig vertraut. Gefl. Off. unter **L. K. 6273** an diese Zeitung erb.

Suche für tüchtigen, empfehlenswerten 24jährigen Fachmann, der mich schon wiederholt vertreten hat, zum 1. Mai oder später Stellung als **Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertrauensposten.**
Derselbe ist 9 Jahre im Fach, hat Molkereischule besucht, ist mit Buchführung, Maschinenwesen, Käserei und Fabrikation feinster Tafelbutter bestens vertraut. Die besten Zeugnisse stehen zur Verfügung. Kaution kann gestellt werden. Gefl. Offert. erbittet **W. Heyden,** Molkerei-Verwalter, **Schlönwitz,** Kr. Schivelbein.

Wegen Kaufs der Molkerei suche für tüchtigen
Betriebsleiter
Stellung. Derselbe hat ca. 5 Jahre Privatmolkerei mit groß. Schweinemast geleitet, macht jede Arbeit selbst mit, ist 26 Jahre alt, verheir., ein Kind. Kann denselben als tüchtig und zuverlässig empfehlen. Off. erb. unt. **6174** an diese Zeitung.

Für zwei tüchtige, saubere und fleißige (6298
Gehülfen
18 Jahre alt, suche Stellung, wo dieselben etwas schriftliche Arbeiten, wenn auch in den Abendstunden, mit verrichten können. Dieselben kann ich für alle Arbeiten, auch Käserei, als sehr brauchbare und solide Leute empfehlen. Antritt Anfang Mai oder früher. **Stotmeister, Teichel** bei Rudolstadt.

Junger, katholischer (6300
Gehülfe
der am 1. Mai seine 2jährige Lehrzeit beendet, sucht dauernde Stellung im Rheinland. Off. erb. Inspektor **Hürtgen, Molkerei Zülpich.**

Tücht., militärfr., mit prima Zeugnissen verseh. **Molkereigehülfe** sucht sof. dauernde Stell. Off. erb. **Natter, Lübeck,** Johannisstr. 17.

Suche für meinen jungen
Gehülfen
der soeben seine 2jährige Lehrzeit beendet hat, zu sofort oder später Stellung. **A. Elligsen,** Dampfmolk. Kl. Ammensleben. (6185

Tücht., militärfr. Gehülfe, vertr. mit Betrieb, Buchführ., Korrespond. u. Versand 2c., sucht, gest. auf gute Zeugnisse, anderw. Stellung für **Betrieb und Kontor.** Offert. unt. **B. 6189** an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 30. Hildesheim, den 15. April 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über die neuesten Verbesserungen der Alfa-Laval-Separatoren, Modell 1910.

Der Alfa-Separator Modell 1910 ist auf dem Markte mit wesentlichen Verbesserungen erschienen. Bei seiner Besprechung dürfte es von allgemeinem Interesse sein, zunächst einen kurzen Überblick über die im Laufe der Jahre an Milchschleudern gemachten Erfindungen zu geben.

Vor etwa 33 Jahren wurde die erste Milchschleuder für Meiereien, die von Lefeldt konstruiert war, in der Versuchsstation zu Rhaden von Fleischmann geprüft. Diese Milchschleuder mit ihrer 100 Liter fassenden periodisch rotierenden Trommel leistete nur 100 Liter pro Stunde; die Entrahmung war mangelhaft, da die Magermilch einen Durchschnittsfettgehalt von 0,6 Prozent zeigte. Der Preis war nach unseren Begriffen ein sehr hoher, er betrug 1200 ℳ. Im folgenden Jahre wurde dann die erste praktisch brauchbare Zentrifuge von dem Schweden De Laval konstruiert, der kontinuierlich arbeitende Separator, dessen Prinzip der Milchzuleitung und Rahm- und Magermilchauffangung heute allen modernen Separatoren zu Grunde liegt. Sie bildet die Einleitung für die Entfaltung unserer heutigen hochentwickelten Separatoren-Industrie. Der erste De Lavalsche Separator in Deutschland wurde 1879 in Hamm bei Hamburg aufgestellt. Trommel, Trommellagerung und Antriebsweise des De Lavalschen Separators zeigen bereits in den ersten Konstruktionen die allein richtigen Anordnungen, die seine rasche Einführung ermöglichten. Eine Reihe von genialen Verbesserungen schloß sich daran an. Besonders hervorgehoben sollen nur die Tellereinsätze des Freiherrn von Bechtolsheim sein, welche eine enorme Steigerung der Leistungsfähigkeit, wie auch der Schärfe der Entrahmung gestatteten, so daß wir uns heute keinen brauchbaren Separator mehr ohne solche Einsätze denken können.

Die Konstruktionen von De Laval und von Bechtolsheim, die bald von der Hand eines weitschauenden Geschäftsmannes unter dem Namen „Alfa-Laval-Separator" vereinigt wurden, eroberten in kurzer Zeit alle Milchwirtschaft treibenden Länder. Insbesondere war es die Taktik des leitenden Mannes, die gründliche Durchkonstruktion der Maschine nach einem einheitlichen Plane durchzuführen, Trommel, Zentrumsrohr, Halslager, Spindel usw. zu verbessern, um Leistungsfähigkeit, Entrahmungsschärfe sowie Dauerhaftigkeit nach Möglichkeit zu steigern. Sämtliche Verbesserungen wurden dem ursprünglichen offenen Rippen-Stativ genau angepaßt, so daß die Besitzer von älteren Separatoren ohne größere Opfer in den Stand gesetzt waren, alle im Laufe der Jahre gemachten Erfindungen ohne weiteres an ihrer Maschine anbringen zu können. Infolgedessen wurde das Alfa-Laval-Stativ überall leicht eingeführt und dient heute gleichsam als Fabrikmarke für die Separatoren.

Nicht uninteressant ist die Tatsache, daß die Alfa-Separatoren bereits 1886 mit Dampfturbinen ausgerüstet wurden. Doch wurde die Fabrikation der letzteren bald eingestellt, weil der Dampfverbrauch ein zu hoher war, so daß sich ihr Betrieb als nicht rationell zeigte.

Abbildung 1.
Alfa-Separator mit Schnurantrieb
A. H. 5 und A. H. 6.

Eine einschneidende Veränderung zeigt nun das Modell 1910, da es den alten Typ verläßt, um neue Bahnen einzuschlagen: Das Rippenstativ wird durch eine Säule ersetzt, die Trommel von der Spindel getrennt, sodaß durch die spezielle Art des Aufhängens eine Selbstbalanzierung innerhalb gewisser Grenzen erfolgt. Durch diese neue Trommelkonstruktion und Verbesserungen in der Milchzuführung wurde die Entrahmungsschärfe wie auch die Leistung bedeutend gesteigert und zwar um rund 40 bis 50 Proz. Die neuen Trommeln von der Größe A I separieren statt 1400 durchschnittlich 2000 Liter Milch, wobei der Fettgehalt der Magermilch von 0,10 Proz. unter 0,05 Proz. gedrückt wurde; die bisherigen Versuche in der Meierei Harsefeld zeigten 0,03 Proz.

Wie die Abbildung 1 zeigt, besteht das Stativ aus einer schlanken hohlen Säule, in welcher sämtliche Antriebsteile wie Lager, Wellen ꝛc. untergebracht sind, sodaß sie gegen Schmutz, Wasser, Milch ꝛc. sicher geschützt und beim Betrieb Störungen ausgeschlossen sind.

Zwei vorhandene große Öffnungen zur Kontrolle der Antriebsteile sind mit abnehmbaren eisernen Schutzkappen versehen.

Der Blechdeckel hat der höheren Leistung wegen einen größeren Durchmesser erhalten. Der Unterteil des Magermilchdeckels ist erheblich verstärkt worden, so daß er gleichzeitig als Panzer dient. Ein in praktischer Weise umgeänderter, leicht abnehmbarer Bügel sowie ein Bajonettverschluß befestigen die Deckel in sicherer Weise am Stativ derart, daß sie während des Ganges der Maschine nicht abgenommen werden können. Das Ganze bildet einen hübschen eleganten Abschluß für die Stativ-Säule.

Abbildung 2 stellt eine neue Type Separator vor, bei welcher mit Rücksicht auf die Platzverhältnisse das Vorgelege ausgeschaltet und die Maschine direkt von der Transmission aus angetrieben wird. Die Übertragung erfolgt durch eine an dem Säulenstativ außen angebrachte Riemenscheibe, die mit einem im Innern des Stativs befindlichen Schneckenantrieb verbunden ist. Die Antriebsteile, mit Ausnahme der Fest- und der Losscheibe, sind in derselben Weise geschützt wie bei dem in Figur 1 dargestellten Separator mit Vorgelege. Abgesehen davon, daß die Verwendung von Schnüren mancherlei

Betriebsstörungen durch Reißen infolge fehlerhaften Materials oder Abnutzung nach sich zieht, macht sich mitunter auch Platzmangel in recht unangenehmer Weise fühlbar, wenn Umänderungen des Betriebes erforderlich sind, sei es, daß neue Verkaufsprodukte hergestellt oder infolge Vergrößerung der Milchmenge ein neuer Separator aufgestellt werden soll. In solchen Fällen ist die Aufstellung von Schneckenseparatoren angebracht, die nur $^1/_8$ des Platzes von Schnur und Vorgelege beanspruchen.

Wesentlich neu an der Trommel, Modell 1910, ist, daß sie nicht fest mit der Spindel verbunden ist, sondern auf derselben lose sitzt und zwecks Reinigung leicht abgehoben werden kann. Hierdurch wird eine Beschädigung des Halslagers bezw. einem Verbiegen der Welle vorgebeugt; die ganze Handhabung wird bedeutend erleichtert. Die Konstruktion der Trommel bewirkt, daß sich letztere innerhalb gewisser Grenzen selbst balanziert, wodurch ein besonders leichter und ruhiger Gang erreicht wird. Der ruhige Gang der Trommel wird selbst dann nicht beinträchtigt, wenn die Teller aus Versehen nicht der Reihe nach eingesetzt werden.

Abbildung 2.
Alfa=Separator mit Schneckenantrieb A. V. 5 und A. V. 6.

Die Tellereinsätze sind in eigenartiger Weise umgeändert worden, derart, daß die zufließende Milch zwischen Rahm= und Magermilchschicht geführt wird, wodurch die Entrahmungsschärfe bedeutend gesteigert wurde. Die Vergrößerung des Schlammraumes gestattet eine stundenlange Entrahmung, ohne daß die Trommel gereinigt zu werden braucht oder die Entrahmungsschärfe nachteilig beeinflußt wird.

Wie Abbild. 3 zeigt, ist der Trommelboden eingestülpt mit einer Nabe versehen, welche das obere Ende der Spindel J umschließt. In dem oberen Teile der Nabe ist eine auswechselbare sphärisch ausgebohrte Bronzebüchse befestigt, an welcher ein Mitnehmer sitzt, der in eine entsprechende Vertiefung des oberen Spindelendes eingreift. In den unteren Teil der Nabe ist eine zylindrische Büchse eingelassen, welche die Welle mit einem geringen Spielraum umfaßt.

Abbildung 3.

Diese Anordnung gestattet der Trommel, sich in die richtige Lage automatisch einzustellen, wodurch mit der Zeit möglicherweise entstandene Ungleichmäßigkeiten ausgeglichen werden.

Der Trommeleinsatz besteht aus Zentrumsrohr, Ober= und Unterteller, sowie 78 bzw. 92 Zwischentellern. Die Zwischenteller, welche aus Stahlblech hergestellt sind, werden durch entsprechendes Abdrehen der konischen Fläche etwas dünner gemacht. Hierdurch wurde es ermöglicht, die Teller ohne Vergrößerung der Trommel auf obengenannte Anzahl zu bringen. Die neue Konstruktion bietet ferner den Vorteil, daß der Raum zwischen den Tellern dort größer wird, wo die Rahmmenge am größten ist. Infolgedessen wird die Entrahmungsfähigkeit und die Entrahmungsschärfe gegen die ältere Tellerform wesentlich gesteigert.

Die Vollmilch wird den Tellern durch ein mit vier Kanälen versehenes Zentrumsrohr derart zugeführt, daß sie zwischen Rahm= und Magermilchschicht austritt. Damit wird einer Mischung des bereits abgeschiedenen Rahmes mit der Vollmilch vorgebeugt, so daß die schärfste Trennung ermöglicht wird. Rahm und Magermilch werden durch den mit einem Hals versehenen Oberteller getrennt gehalten. Die Magermilch wird durch eine breite, in dem Trommelhals angebrachte Öffnung, der Rahm durch eine an dem Hals des Obertellers angebrachte Rahmnase abgeführt. Die Rahmmenge wird durch eine von außen einstellbare Schraube U, welche in den Raum zwischen Oberteller und Trommelhals hineinragt, in der bekannten Weise reguliert.

Sämtliche zur Trommel gehörigen Teile sind derartig konstruiert, daß sie nur in der richtigen Reihenfolge zusammengesetzt werden können. Fünf Leisten, wovon eine am Zentrumsrohr und vier an der inneren Trommelwandung angebracht sind, halten sämtliche Teller in der richtigen Lage fest; Ober= und Unterteller sind mit Einschnitten versehen, in welche die Trommelleisten eingreifen. An der Trommel ist außen ein Ring mit vier Einschnitten angebracht, welche zum Festhalten der Trommel im Stativ zwecks Auseinandernehmen oder Zusammensetzen dienen. Der Deckel wird auf der Trommel mittels einer Überwurfmutter a festgeschraubt.

Die Blechdeckelaufsätze sind geräumiger gemacht, die Form etwas verändert worden, wodurch das Schäumen etwas vermindert wird. Das Reguliergefäß ist mit drei auswechselbaren Mundstücken D versehen worden, durch welche der Zulauf je nach der Entrahmungsfähigkeit der Vollmilch genau geregelt werden kann.

Die Anordnung des Halslagers I ist für Schnur= wie für Schneckenantrieb dieselbe; im übrigen konnte es infolge des nach innen gewölbten Trommelbodens näher an dem Trommelschwerpunkt angebracht werden. Bei dem Schnurseparator läuft die Trommelwelle J in einer langen Unterbüchse M, über welcher sich die mit Spannfutter versehene Schnurscheibe befindet. Um eine neue Schnur einzulegen, löst man die Stellschraube im Stativ, die gerade über der Spurrolle angebracht ist. Man kann dann die Spindel so hoch heben, daß man die neue Schnur unten einführen kann.

Das Spurlager ist bei beiden Typen gleich. Der Spurstift N, welcher mit seinem zylindrisch gehaltenen Zapfen beweglich in der Trommelwelle befestigt ist, wird durch vier Federscheiben (Bellevillefedern) gehalten, die möglicherweise vorkommende Vibrationen aufnehmen und den ruhigen Gang des Separators erhalten.

Bei dem Schneckenseparator wird die Trommelwelle J vom Kopf g am Ende der Schneckenwelle i getragen. Die Welle greift mit ihrem Einschnitt über einen in bekannter Weise im Kopfe angebrachten Stift.

Die Schneckenwelle i ist in einer Ober= h und einer Unterbüchse j gelagert. Das auf einer horizontal gelagerten Welle R angebrachte Schneckenrad M steht mit der Schneckenwelle i im Eingriff. Um einen größeren Nutzeffekt zu erzielen und die Abnutzung auf ein Minimum zu beschränken, laufen Schneckenrad und Schneckenradwelle im Ölbade. Die Konstruktion der Verzahnung des horizontal gelagerten Schneckenrades erfordert keine so genaue Einstellung zur vertikal gelagerten Schneckenwelle wie andere Konstruktionen.

Sämtliche Lager und Wellenteile (ausgenommen ist die horizontal gelagerte Welle mit den außen liegenden Riemenscheiben) werden durch einen zentralen Tropföler geschmiert. Das Öl wird zunächst dem Halslager zugeführt, von dort in einer unten am Lager angebrachten Schale aufgefangen, durch ein Rohr nach den unterliegenden Büchsen und von dort weiter nach dem Raum, in welchem das Rollenspurlager angebracht ist, geführt. Das verbrauchte Öl wird durch ein Abflußrohr nach dem Ölfänger geleitet. Das schmutzige Öl wird zeitweise, ein= bis zweimal monatlich, durch den Abflußhahn abgelassen und reines Öl durch die am Spurlager angebrachte Ölvase eingefüllt.

Soll die Trommel auseinander= oder zusammengeschraubt werden, so wird sie vermittelst zweier am Statirgehäuse angebrachter Feststellschrauben, welche in die entsprechenden Einschnitte am Trommelkörper greifen, festgehalten. Durch diese Einrichtung wird ein Verschieben nach der Seite oder nach oben unmöglich gemacht und jede Beschädigung des Halslagers oder der Spindel ausgeschlossen.

Die Alfa=Kraftseparatoren Modell 1910 werden in drei verschiedenen Ausführungen geliefert und zwar:

A 5	2000	Liter stündlich leistend,
AH 5	2000	„ „ „
AV 5	2000	„ „ „
A 6	3000	„ „ „
AH 6	3000	„ „ „
AV 6	3000	„ „ „

A 5 und 6 unterscheiden sich von A H 5 und 6 dadurch, daß das Stativ der ersteren niedriger ist als bei A H, deren Stativ die gleiche Höhe mit den bisherigen Modellen hat. A 5 und 6 sowie A H 5 und 6 werden für Schnurantrieb mit Vorgelege geliefert, A V 5 und 6 mit Schneckenantrieb für direkte Inbetriebsetzung von der Transmission aus.

Mitteilungen.

Über das Entweichen von Kohlensäure während des Butterns. Von R. D. Watt. Es ist allgemein bekannt, daß beim Beginn des Butterns eine ziemliche Gasmenge entweicht. Das entweichende Gas hat sich als Kohlensäure entpuppt, aber es hat bislang noch nicht festgestellt werden können, woher diese Kohlensäure stammt und ob sich für die entwickelte Menge irgendwelche Gesetzmäßigkeiten ergeben. Zunächst erscheint es möglich, daß das entwickelte Gas auf irgendeinen chemischen Prozeß zurückzuführen ist, aber ebensogut können es auch Bakterien sein, welche die Kohlensäureentwicklung veranlassen. Letzterer Fall scheint der wahrscheinlichere zu sein, dies haben denn auch die einschlägigen Untersuchungen des Verf. bewiesen, indem er zeigen konnte, daß in der Tat eine beträchtliche Kohlensäuremenge während des Aufnehmens durch die Tätigkeit von Bakterien entwickelt und in einer gewissen Übersättigung gehalten wird. Das Hin- und Herschütteln im Butterfaß schafft aber bald nach dem Daltonschen Gesetz vom Gasdruck neue Gleichgewichtsbedingungen, indem ein ziemlich beträchtlicher Prozentsatz der Kohlensäure in Freiheit gesetzt wird. Dieses zusammen mit einem allmählichen Ansteigen der Temperatur genügt, um die Notwendigkeit einer Lüftung in gewissen Zwischenräumen während der ersten fünf Minuten des Butterprozesses zu erklären. (Biederm. Ctrlbl. f. Agric.-Chemie nach The Journal of the Agricultural Science.)

Rationelle Schweineschnellmast. Herr Lüder-Eldena berichtet in Nr. 10 des „Prakt. Landwirt"-Magdeburg:

Seit mehreren Jahren habe ich in verschiedenen Gegenden Deutschlands Gelegenheit gehabt, Studien darüber zu machen, wie Schweine am billigsten zu mästen sind.

Meine Eindrücke gehen dahin, daß es Grundbedingung ist, eine für Mast empfängliche Schweinerasse zu züchten, oder Tiere aus einer Züchtung zu kaufen, die diese Eigenschaften nebst vollständiger Gesundheit der inneren Organe aufweisen.

Es wird die Leser fraglos interessieren, daß in Ranzin bei Züssow in Pommern von seiten eines landwirtschaftlichen Vereins Probemastversuche an Schweinen gemacht werden, und zwar nach einem Verfahren, das bis jetzt außer in einigen Mastanstalten hiesiger Umgegend im In- und Auslande noch nicht bekannt ist, und in folgendem besteht: Die ungewaschenen stärkehaltigen Kartoffeln werden auf einem Rübenschneider geschnitten und je 1 Zentner dieser Masse mit 20 Pfund Menggetreideschrot (Gerste, Hafer, Erbsen) trocken vermengt. Die Masse wird dann genügend angefeuchtet und bis auf 100 Grad auf einer heißen Herdplatte von 4 Quadratmeter erhitzt. Man erhält ein recht brauchbares Produkt, so leicht verdaulich, daß selbst Menschen sich von diesem äußerst angenehm duftenden Gemenge sättigen können. Nach bisherigen Resultaten erzielt man mit dieser Masse, wenn man den Tieren nach Bedarf davon zu fressen gibt, den Zentner Lebendgewicht um etwa 10 ℳ billiger, wie bei der bisherigen Fütterung, wo man den Tieren gedämpfte Kartoffeln, unaufgeschlossenes Getreideschrot und Milch gab.

Das Verfahren selbst ist sehr billig und vorteilhaft für die Landwirtschaft, zumal die Mastergebnisse zeigen, daß z. B. das Schrot von Roggen und Hülsenfrüchten, auch vom Mais, nur in ganz feiner Vermahlung verdaulich ist, aber lange nicht in dem Verhältnis, als wenn es ähnlich wie Brot einem Backprozeß unterworfen gewesen ist. Bäckerschweine, die mit Abfallbrot ernährt werden, sind die gesuchtesten Mastschweine mit Ia Fleisch, und man erzielt nach meiner Meinung dieselbe Ware mit dem oben geschilderten Verfahren. — Vielleicht unternehmen auf diesen Artikel hin Landwirte dieselben Mastversuche wie in Ranzin!

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus der Lehrsennerei für Emmentalerkäserei in Sonthofen im Algäu. Das durch den „Milchwirtschaftlichen Verein im Algäu" ins Leben gerufene Unterrichtswesen schaut nunmehr auf eine 20jährige Tätigkeit zurück. Am 1. Mai 1890 wurde die erste Lehrsennerei genannten Vereins eröffnet in Weiler im kgl. Bezirksamt Lindau. Dieselbe bestand bis 31. Oktober 1902, also 12½ Jahre, und hat sich mancherlei Verdienste für die Milchwirtschaft des Interessengebietes, dem sie dienen sollte, erworben; namentlich die rasche Verbreitung und Einbürgerung der Fabrikation nach Emmentaler Art gegenüber dem früher im bayerischen und württembergischen Algäu allgemein üblichen sogenannten „Algäuer G'mäch") ist nur möglich gewesen durch die tatkräftige Unterstützung und das zielbewußte Wirken der Lehrsennerei Weiler. Die beschränkten Mittel des Vereins hatten für den Anfang nur eine Käsereischule zugelassen. In Weiler wurden Rund- und Backsteinkäser ausgebildet; außer 80 Teilnehmern an kürzeren Kursen und 67 Praktikanten besuchten diese Schule 111 Rundkäser und 76 Backsteinkäser. Im Jahre 1902 trat der „Milchw. Verein" an einen weiteren Ausbau seines milchwirtschaftlichen Bildungswesens heran. Er gab dem Weichkäsereigebiete die längst nötig gewesene eigene Schule, die Lehrsennerei für Weichkäserei und Butterbereitung in Boos bei Memmingen, und bildete die bisherige Schule in eine Lehrsennerei ausschließlich für Hartkäserei um unter gleichzeitiger Verlegung nach Sonthofen. Weichkäser suchen ihre Förderung in Boos, Hartkäser oder Rundkäser gehören nach Sonthofen.

Alljährlich legen die Jahresberichte dieser Anstalten, die im Kreise der Käser, aber auch der Milchkäufer und Händler sich großen Ansehens erfreuen, aufs neue Zeugnis ab von dem ernsten Bestreben, die Ausübung der Käserei auf eine höhere Stufe zu bringen durch mancherlei Verbesserungen und Fortschritte in der Fabrikation, gleichzeitig aber durch gründlichere Ausbildung jüngerer und älterer praktischer Käser.

In der letzten Nummer der „Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu" erstattet die Lehrsennerei Sonthofen ihren Jahresbericht für 1909, dem wir entnehmen, daß die Schule von 10 Lehrlingen in zwei dreimonatlichen Kursen, 29 Kursteilnehmern in kürzeren Lehrgängen und 10 Praktikanten besucht war. An 9 frühere Lehrlinge konnte das Lehrentlassungszeugnis des Vereins (nach mindestens 24 vollen Monaten praktischer Lehre, meist sind es viel mehr) erteilt werden; jeder Vereinslehrling, der dem Abschluß der Lehre nahekommt, muß sich praktisch bewähren durch die Anfertigung sogenannter „Probekäse". Während der Bereitung derselben wird er durch einen Beauftragten der Lehrsennerei kontrolliert, um seine Fabrikationstechnik zu zeigen; es wird aber auch noch der Ausfall der Probekäse abgewartet. In einem Alter der Käse von etwa 4—4½ Monaten, wenn sie alle den eigentlichen Gärungsprozeß hinter sich haben, erfolgt eine fachmännische Besichtigung und Prüfung der Laibe. Nun erst wird das Lehrentlassungszeugnis verabfolgt. Im ganzen besitzen dasselbe nunmehr 126 Rundkäser, die in ihrer großen Mehrzahl in den 523 Rundkäsereien des Algäus arbeiten.

Im bayerischen Kreise Schwaben und Neuburg ist die Käserei dem Handwerke eingegliedert und die Käsereien und Molkereien unterstehen der Handwerkskammer. Erfreulicherweise arbeiten diese und der „Milchwirtschaftliche Verein" aufs beste zusammen bei allen Bestrebungen, die auf eine Regelung des Lehrlingswesens und auf bessere Unterweisung des Sennenpersonales abzielen. Von Anfang an stellte der Verein auch seine Lehrsennereien Sonthofen und Boos zum Dienste für die Institutionen der Handwerkskammer zur Verfügung. Einige Käserinnungen veranlassen den Sennennachwuchs zum Besuche von Lehrkursen an der Sennereischule, ermöglichen den Besuch oft durch Gewährung der Mittel, und die Lehrsennereien unterstützen an ihrem Teile die Bestrebungen der Innungen und der Handwerkskammer durch Abhaltung der Gesellenprüfungen, durch Mitwirkung der Molkereilehrer bei den Meisterprüfungen usw. Der Jahresbericht führt hierüber folgendes aus:

„Das Personal der Lehrsennerei ist von der Handwerkskammer in Augsburg als Prüfungsausschuß für Hartkäserei bestellt und die Gesellenprüfungen finden in den Schulräumen und im Betriebe zu Sonthofen statt. Erfreulicherweise haben sich diese nun schon ganz gut in die Praxis eingeführt: Es laufen zahlreiche Anmeldungen ein, die Sennen begreifen auch, daß vor Ablegung der Prüfung ein theoretisch-praktischer Unterrichtskurs unbedingtes Erfordernis ist; sie nehmen mit Eifer und Interesse an demselben teil und die Prüfung zeigt auch, daß die Prüflinge zu ihren praktischen Kenntnissen viele nützliche Winke und Fingerzeige, die ihnen für alle spätere Zeit Nutzen bringen, sich aneignen. Es mußten 6 Prüfungstermine abgehalten werden, bei welchen im ganzen 22 Sennen den Lehrbrief der Handwerkskammer erwarben. In den vorausgegangenen Jahren waren es 1905: 21 — 1906: 26 — 1907: 17 — 1908: 28; im ganzen besitzen denselben also nun 114 Rundkäser." In Boos legten in den gleichen Jahren 189 Weichkäser die Gesellenprüfung ab, in beiden Lehrsennereien somit in der Zeit des Bestehens der Einrichtung 303 Mann. An einer anderen Stelle lautet der Bericht:

„Die Förderung der Bestrebungen der Handwerkskammer, soweit sie auf eine gründlichere Ausbildung der Sennen und Untersennen gerichtet sind, ließ sich die Lehrsennerei ganz besonders angelegen sein; wir erwähnten bereits die Abhaltung der Gesellenprüfungen, die Veranstaltung eines Vorbereitungskurses für die Meisterprüfung; es sei auch noch darauf hingewiesen, daß der Instruktor den bisher in Kempten abgehaltenen Meisterprüfungen am 19. Juni, 26. Juli und 28. Oktober als Sachverständiger beiwohnte und die Fragen aus der Theorie stellte, die schriftlichen Aufgaben entwarf usw."

(Demnach scheint die Eingliederung der Käsereibetriebe in das Handwerk sich doch ganz gut zu bewähren und die Befürchtungen, die von mancher Seite gegen diese Einbeziehung laut wurden und werden (vergleiche die Verhandlungen bei der Generalversammlung des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer in Berlin am 10. Februar 1910), scheinen sich als ungerechtfertigt zu erweisen. Bemerkt sei noch, daß im württembergischen Algäu auf Veranlassung der Molkerei- und Käsereibesitzer eine ähnliche Regelung angestrebt und zum Teil auch schon erreicht wurde (Handwerkskammer in Ulm), wie sie in Schwaben und Neuburg besteht. Anmerkung des Berichterstatters.)

Für die Übungen im praktischen Betriebe wurden die Schüler in drei Gruppen eingeteilt: I. Käserei, II. Butterei und Milchprüfung, III. Kellerbehandlung, in denen wöchentlich gewechselt wird, so daß jeder Schüler alle in einem geordneten Betriebe vorkommenden Arbeiten in mehrmaliger Wiederkehr ausführen muß. Der Betrieb entspricht einer gut eingerichteten Algäuer Rundkäserei; das Berichtsjahr brachte einige Neuerungen in der Einrichtung, sich erstreckend auf:

a) Kellereinrichtung. In der Einteilung und Anordnung der Keller wurden ganz neue Einrichtungen getroffen: Lagerkeller und Heizkeller gegenseitig ausgetauscht, in letzterem der Betonboden unter den Stellmen aufgerissen, so daß die Kellerluft mit der Naturfeuchtigkeit in Verbindung treten kann: auf die Wichtigkeit des „offenen Kellerbodens" wurde ja wiederholt schon in den Berichten der Lehrsennerei hingewiesen. Die Regulierung der Feuchtigkeit und Wärme erfolgte bisher durch einen stehenden Triumphkessel mit Heizungsröhren (Bruno Schramm in Erfurt) und einen besonderen Dampfentwickler. Im Frühjahr wurde ein Gegenstromgliederkessel des Strebelwerks in Mannheim („Hora" mit 4 Heizgliedern, 46 L. Wasserinhalt und 36 L. Koksfassung) aufgestellt; die Regulierung geschieht selbsttätig durch einen aufgesetzten „Dehnungsregler". Mit dieser neuen Heizanlage kann auch gleichzeitig (also auf der gleichen Feuerstelle) gedämpft werden durch Einschaltung eines Dampfentwicklers und Eingliederung der entsprechenden Ventile und Rohrführungen. Die ganze Anlage bewährt sich sehr gut und der Brennmaterialverbrauch ist gegen frühere Jahre erheblich geringer.

b) Käsereifeuerung. An Stelle einer bisherigen Wagenfeuerung kam eine moderne Kastenfeuerung des Hüttenamtes Sonthofen zur Aufstellung. Kastenfeuerungen sind bekanntlich ausgezeichnet durch die Ermöglichung einer Seit- und gleichzeitig Hochbewegung der Feuerkästen. Der Rost kann dem Käsekessel genähert und mehr in den Feuerkanal hinabgelassen werden, je nach Bedarf und der erwünschten Feuerstärke, womit gleichzeitig ein erheblich verringerter Verbrauch an Brennmaterial verbunden ist.

c) Erprobung eines Käserei-Rührwerkes „Algäu" von Otto Fleschhut in Immenstadt (unlängst erst seitens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ausgezeichnet mit der großen bronzenen Denkmünze und dem Prädikate: „neu und beachtenswert"). Mechanische Käserei-Rührwerke verbreiten sich im Algäu und in der Schweiz immer weiter; der Jahresbericht von Sonthofen enthält über diese praktische Neueinführung folgendes Urteil: „Die Befürchtung, daß „Bollenbildung"

(Klumpenbildung) in der Bruchmasse eintrete, daß ein Zusammenwachsen der Bruchkörper oder ein Anliegen vorkommen könne, ist völlig grundlos. Das mechanische Rührwerk besorgt die Bewegung und Durchmischung der Bruchkörner sicherlich vollständiger als jeder menschliche Arbeiter."

Aus dem Teil des Berichtes, der sich mit besonderen Untersuchungen und Beobachtungen beschäftigt, sind folgende Abschnitte von allgemeinerem Interesse:

a) Vorbruch und Vorbruchbutter. In den meisten Allgäuer Rundkäsereien wird Vorbruch und Stotzenrahm zur Verbutterung vermischt, einmal um die Vorbruchbutter, die die Hauptmenge darstellt, zu verbessern, zum anderen zur Arbeitsersparnis: In vielen Monaten sind nur solch kleine Mengen von Rahm und Vorbruch vorhanden, daß gesonderte Verarbeitung sich nicht lohnen würde. Eine durchgreifende Änderung ist in dieser Richtung nur möglich, wenn das Zentrifugieren der Fettmolken allgemein Eingang gefunden haben wird. Die Lehrsennerei war seit Jahrzehnten bemüht, auf dem Gebiete der Butterbereitung in Rundkäsereien Verbesserungen anzustreben. In Weiler wurde zentrifugiert, in Sonthofen machen die Verhältnisse das ständige Molkenzentrifugieren unmöglich; hier waren wir bemüht, Vorbrechen und Vorbruchbutterbereitung tunlichst zu verbessern. Bei ersterem wird der Temperatur, der Feuerwirkung, dem Säuregrad des Sauers alle Aufmerksamkeit geschenkt und so ein feiner Vorbruch erhalten, der Sommer und Winter — nach dem Abzapfen der Molke — in Swartz'schen Kannen gekühlt wird.

Vorbruch und Rahm wird in der Lehrsennerei gesondert verbuttert; es wird also Rahmbutter und Vorbruchbutter (nur aus Vorbruch, ohne Rahmzusatz) hergestellt. Zur Butterung wird der Vorbruch mit gleicher Menge Wasser verdünnt, der Temperatur alle Aufmerksamkeit geschenkt und das Zusammenrühren beendet, wenn die Butterklümpchen die Größe kleiner Hanfsamenkörner mit charakteristischer Gestalt zeigen. Im Berichtsjahre wurde namentlich dem Wassergehalte solcher Vorbruchbutter nachgegangen; dabei zeigte es sich, daß sie in sehr vielen Fällen — in den Sommermonaten fast regelmäßig — den gesetzlich zulässigen Wassergehalt von 18 Prozent überschritt. Unsere Beobachtungen decken sich in dieser Richtung vollständig mit den von der Schweizer Käsereischule auf der Rütti bei Bern gemachten Erfahrungen. Die Butterungstemperatur allein bietet auch keine Abhilfe; ein Zusatz von Rahm (von etwa 5—6 Prozent) läßt den Wassergehalt meist auf 15—16 Prozent zurückgehen. In den letzten Monaten des Jahres arbeiteten wir mit dem von Rütti empfohlenen Sauerzusatz in das Rührfaß; wir wandten 5 Prozent an: 50 Liter Vorbruch + 50 Liter Wasser + 5 Liter einwandfreien Käsereisauer. Hierdurch wurde es uns möglich, Vorbruchbutter von durchschnittlich 16 Prozent Wassergehalt mit ziemlicher Sicherheit zu erzeugen. Wenn ein Ansteigen auf 17 Prozent vorkam, so war immer eine besondere Ursache gegeben: Abweichungen in der Temperatur, Anwendung von weniger Wasser zur Verdünnung, mangelhaftes Auskneten usw. Sehr wichtig ist, daß der Vorbruch dabei abgekühlt wird, sofort nach dem Abzapfen; unterbleibt die Kühlung, so hilft der Sauerzusatz nichts mehr, der Wassergehalt wird zu hoch.

Wir stellten uns auch den Einwand, daß der Sauerzusatz den Geschmack der Butter ungünstig beeinflussen könnte: In frischem Zustande ergab sich absolut keine Abweichung, die Vorbruchbutter war durchweg mindestens solcher gleich, bei der kein Sauerzusatz stattgefunden hatte. In höherem Alter (8—10—12 Tage) zeigte Sauervorbruchbutter sich in den meisten Fällen sogar besser, der Geschmack war reiner, milder, die Haltbarkeit erhöht gegenüber Vorbruchbutter ohne Sauer.

Ob sich diese Maßregel auch für Herstellung von Mischbutter aus Vorbruch und Stotzenrahm empfiehlt, darüber konnten wir bei unserer Betriebsart keine Erfahrungen machen.

b) Anwendung von Reinkulturen für den Labansatz (Renne). Während des ganzen Berichtsjahres kamen solche in der Lehrsennerei zur Verwendung; es wurde dabei keine bestimmte Regel und Ordnung eingehalten: Bei jedem Lehrkurs, Sennenkurs, Anregungskurs wurde eine Kultur in Gebrauch genommen, je nach der Anordnung der Kurse lag die Anwendung oft näher aneinander, oft ergaben sich größere Zwischenräume; doch auch in „kursloser" Zeit wurde stets eine Kultur bezogen, wenn die Renne irgendwelche Abweichungen zeigte. Wir ließen den Gebrauchstagen der Kultur an noch einigen Tagen (meist 2—4) die Überimpfung folgen. Zu lange fortgesetztes Überimpfen ist nicht empfehlenswert, es bewirkt nach unseren Erfahrungen zu starke Häutchenbildung und kann auch Schädigungen in Geruch und Geschmack der Renne hervorrufen. — Das Fabrikat befriedigte heuer mehr als in früheren Jahren, die Lochung der Laibe entsprach besser den Anforderungen des Handels und damit auch Teig und Aroma; gewiß dürfen wir diese erfreuliche Erscheinung zu einem nicht geringen Teile mit der Anwendung von Reinkulturen in Verbindung bringen. Wir können somit den Gebrauch derselben aufs beste empfehlen, allerdings muß eine sachgemäße Anwendung stattfinden, muß insbesondere der ganzen Labbereitung größte Aufmerksamkeit geschenkt werden. —

c) Reduktaseprobe und Katalaseprobe. Mit größter Aufmerksamkeit wird der Rundkäser alle Einführungen verfolgen, die geeignet erscheinen, seine Kenntnisse vom Wesen der Milch, von der Erforschung ihrer Käsereitauglichkeit 2c. zu erweitern. Die in der Überschrift genannten neuen Probearten wurden deshalb auch fleißig ausgeführt, vorerst zu eigenem Studium. Die Veröffentlichungen von Herrn Professor Jensen führten uns dazu, die erstere Probe als „Gär-Reduktaseprobe" vorzunehmen, meist gleichzeitig mit Milch- und Labgärprobe. Unsere Allgäuer Rundkäsereimilchen zeigten sich dabei meist viel besser als die veröffentlichten Grundlagen der Prüfungsart sie voraussetzen: Wir hatten beim Großteil der geprüften Milchen viel längere Entfärbungszeit; auch wollte der Ausfall der Gär-Reduktaseprobe nicht in allen Fällen mit dem der Milch- und Labgärprobe übereinstimmen, so zeigten beispielsweise oft Milchen mit sehr langer Entfärbungszeit (11 bis 13 Stunden) sich als gebläht. Auf Einzelheiten und Versuchsreihen soll nach der verhältnismäßig kurzen Beobachtungszeit noch nicht eingegangen werden, die Anstalt will noch reicheres Beobachtungsmaterial sammeln.

Die Katalaseprobe wurde im Apparat des Herrn Dr. Henkel-Weihenstephan ausgeführt und zeigte namentlich in den letzten Monaten, in den Zeiten der neumelken Milchen, sehr interessante und überraschende Resultate: Gasabscheidungen bis zu 6 und 8 ccm wurden beobachtet meist in der Milch solcher Lieferanten, bei denen die Milchmenge plötzlich zugenommen hatte, — die Milch neugekalbter Kühe war geschüttet worden. In den Zeiten der altmelken Milchen (September—November) war die Gasabscheidung bei allen Proben ziemlich gleichmäßig und in der Menge gering, meist 2 ccm und darunter. Die Katalaseprobe bietet ein gutes Mittel, zu junge Milchen, die sich noch als käsereischädlich erweisen, zu entdecken; doch auch hier müssen wir noch mehr Beobachtungen sammeln. —

Die Milchgemeinde Sonthofen umfaßt 19 Genossenschaften und eine wechselnde Zahl von „Gastbauern"; außerdem gelangt die Milch einer 20 Minuten entfernten Ortschaft in der Sennerei zur Verarbeitung. Die gesamte verarbeitete Milch war 465 288 Liter, was einer Tagesverarbeitung von 1275 Liter entspricht; eingeliefert wurden aber 650 697 Liter, die restierenden 185 409 Liter kamen zum direkten Verzehr als Konsummilch. Folgende Übersicht belehrt noch über die Gesamtmengen an Milch und an den aus ihr erzeugten Produkten:

		Winter 1908/9 Liter	Sommer 1909 Liter	Zusammen Liter
Milch:	Angeliefert	349 413	301 284	650 697
	Verkauft	83 031	99 330	182 361
	Verbraucht f. Haush.	1 766	1 282	3 048
	Verkäst	264 616	200 672	465 288
Käse:	Laibzahl	318	253	571
	Gewicht (frisch) Pfd.	45 445	36 652	82 097
Butter:	Vorbruchbutter Pfd.	3 257	2 198	5 455
	Rahmbutter Pfd.	1 874	1 688	3 562
Rahm:	Verkauft Liter	366	546	912

Es berechnet sich hieraus eine Ausbeute von 17,17 Pfund Käse aus 100 Liter der Wintermilch, von 18,26 Pfund aus 100 Liter der Sommermilch und von 17,64 Pfund Käse aus der Gesamtmilch.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Aus dem Geschäftsbericht der Genossenschafts-Molkerei Chemnitz, e. G. m. b. H., seien hier folgende ein allgemeines Interesse beanspruchende Ausführungen wiedergegeben:

Im Jahre 1909 traten 20 Mitglieder der Genossenschaft neu hinzu, aber nur ein Mitglied schied aus, da es die Gutswirtschaft seinem Schwiegersohn überließ, der an dessen Stelle Mitglied wurde.

Der Bedarf an Milch hat im verflossenen Jahre außerordentlich zugenommen, so daß man trotz der Vermehrung der Mitglieder nicht genug Milch hatte, um die Kundschaft vollständig zu bedienen, und von anderen Molkereien zukaufen mußte.

Übrigens ist der Milchverzehr in Chemnitz bedeutend gestiegen, da in allen Kreisen die Überzeugung sich Bahn bricht, daß die Milch nicht nur ein wohlfeiles, sondern auch ein sehr gesundes Nahrungsmittel ist. Und wenn es früher der Mann unter seiner Würde hielt, Milch zu trinken, weil er glaubte, es schicke sich nicht für Männer, sondern nur für Kinder und Frauen, so hat man dieses Vorurteil vollständig überwunden. In großen Geschäften, Bureaus und Fabriken wird neuerdings namentlich zum Frühstück sehr viel Milch zumeist von Männern getrunken, so daß die Genossenschafts-Molkerei zur Frühstückszeit besondere Wagen nach den großen Fabriken schickt, die die Milch in Flaschen dahin bringen. Wie bedeutend dieser Milchverzehr daselbst geworden ist, ersieht man daraus, daß manche Fabriken täglich bis zu 700 Liter Milch benötigen.

Auch der Verbrauch unserer Vorzugsmilch, der Vollmilch „Säuglingsschutz", hat zugenommen, weil diese Milch zur Ernährung der Säuglinge und größeren Kinder immer mehr Eingang findet, da dieselbe sich länger hält, wenn sie in den Wohnungen kühl aufbewahrt wird. Diese Vorzugsmilch hat auch deshalb eine große Verbreitung gefunden, weil sie nicht nur für Kinder oder vielmehr Säuglinge verwendet, sondern infolge ihres ausgezeichneten Geschmackes auch viel von Erwachsenen getrunken wird.

Die Vollmilch „Säuglingsschutz" wird von Kühen gewonnen, die auf eine Tuberkulinimpfung nicht reagiert haben, diese Kühe müssen von einem Tierarzt einen von der Genossenschafts-Molkerei vorgeschriebenen Hornbrand erhalten und alle vier bis sechs Wochen klinisch untersucht werden, damit sofort die irgendwie krankheitsverdächtigen Kühe von der Milchgewinnung ausgeschlossen werden können. Die Milch muß besonders sauber gewonnen und durch ein Wattefilter geseiht werden, worauf sie sofort in einem besonderen Raum tief herabgekühlt und somit die Entwickelung der Bakterien so schnell als möglich gehindert wird. Diese Vollmilch wird dann in unserer Molkerei noch besonders behandelt, nämlich bei 65 Gr. C. eine Stunde lang in Glasflaschen unter Luftabschluß im Wasserbade erhitzt und dann wieder tief gekühlt, so daß sie möglichst keimfrei als Säuglingsnahrung Verwendung finden kann.

Wenn unsere Milch eine so gute Abnahme findet, so hat das seinen Grund besonders darin, daß sie einen angenehmen Geschmack hat und deshalb gern getrunken wird. Es liegt dies einesteils an der richtigen und sachgemäßen Handhabung der Pasteurisierung und Kühlung der Milch, damit sie dabei nicht anbrennt und dann den süßen, nußkernartigen Geschmack verliert, anderenteils aber auch daran, daß sie von unseren Mitgliedern sauber gewonnen wird. Denn der mancher Milch anhaftende Kuhgeruch oder Stallgeschmack kommt nur von Kuhkotteilchen, die in die Milch gelangen und dann außerdem die Haltbarkeit der Milch außerordentlich beeinträchtigen.

Wenn wir hier in unserem eigenen Interesse darauf sehen, daß die Milch uns so rein als möglich geliefert wird, damit der Milchverzehr zunimmt, so werden wir doch außerdem noch besonders vom Wohlfahrtspolizeiamt der Stadt Chemnitz daraufhin kontrolliert, ob die von uns zum Verkauf gebrachte Milch frei von Schmutzteilen ist, weil das Milch verzehrende Publikum auch schmutzfreie und wohlschmeckende Milch bekommen soll.

Wir sehen uns deshalb veranlaßt, nicht nur in unserem Interesse, sondern auch im Interesse des Milch verzehrenden Publikums unsere Mitglieder abermals so höflich als dringend zu bitten, uns nur schmutzfreie Milch zu liefern.

Damit sich die Mitglieder selbst von dem Gehalt an Schmutz in der Milch überzeugen können, haben wir vor zwei Jahren jedem Mitgliede einen Schmutzprüfer nach Gerber gesandt, mit welchem man genau die Beschaffenheit seiner Milch beurteilen kann. Sollte sich Schmutz darin befinden, so muß noch einmal geseiht werden, außerdem muß man nachsehen, ob beim Melken Schmutz in die Milch gekommen ist. Ganz besonders darf während des Melkens kein Staub im Stall durch irgend welche Tätigkeit, sei es durch Aufschütteln von Heu und Stroh, Putzen der Kühe und dergl. erzeugt werden, vielmehr müssen die Kühe vorher gut geputzt und die Euter direkt vor dem Melken mit einem kräftigen und sauberen Flanelllappen sorgfältig abgewischt werden, so daß auf jede Art und Weise vermieden wird, daß Schmutz in die Milch gelangt.

Wir können zu unserer Freude gestehen, daß die Mitglieder, welche fast tadellose Milch liefern, bedeutend zugenommen haben, denn während wir vor zwei Jahren nur 30 Mitglieder für derartig gelieferte Milch auszeichnen konnten, konnten wir im vorigen Jahre deren 90 und in diesem Jahre 109 auszeichnen und mit Prämien versehen, die vom Vorstand und Aufsichtsrat in der gemeinschaftlichen Sitzung vom 31. März 1909 bedeutend erhöht worden sind, so daß für einen ersten Preis 30 ℳ, für einen zweiten 20 ℳ und für einen dritten Preis 10 ℳ zur Auszahlung gelangen.

Die Handhabung des Schmutzprüfers ist folgende:

Das sauber gereinigte Glas wird in das dazu gehörige Gestell gesetzt, dann mit durchgeseihter Milch gefüllt und 5 bis 6 Stunden stehen gelassen; man kann dann unten an der Spitze des Glases den abgesetzten Schmutz wahrnehmen. Für den Grad des Schmutzgehaltes haben wir die folgenden 5 Zensuren aufgestellt:

I. frei von Schmutz,
II. geringer Schmutz,
III. starker Schmutz,
IV. sehr starker Schmutz, } zum Verkauf in Chemnitz unzulässig.
V. zu starker Schmutz, }

Wenn der Schmutzgehalt bis an den ersten Teilstrich reicht, würde dies Zensur V, wenn die Milch frei von Schmutz ist, Zensur I bedeuten, die anderen Zensuren liegen in der Mitte, und jeder kann sich dann ungefähr selbst ein Urteil bilden, wie weit der Schmutz bei den einzelnen Zensuren reichen wird. Dadurch, daß wir allmonatlich den Mitgliedern auf den Abrechnungen die Resultate der Schmutzbestimmungen mitgeteilt haben, hat sich auch der Schmutzgehalt unserer Milch bedeutend verringert, so daß unsere Milch einen außerordentlichen Wohlgeschmack bekommen hat und sehr gern getrunken wird, weshalb wir bedeutend mehr Bedarf gegenüber früher haben und weniger Milch verbuttern müssen. Wir ersuchen deshalb unsere Mitglieder, immer recht darauf bedacht zu sein, uns die Vollmilch so einwandfrei als möglich zu liefern, damit der Milchverzehr in unserer großen Industriestadt noch mehr zunimmt als bisher.

Der Verzehr der Milch in den Schulen hat sich leider nicht verwirklichen lassen, weil sich niemand findet, der die Verteilung übernimmt. Wir hoffen immer noch, daß sich ein Weg finden wird. Um so erfreulicher ist es, daß in den Fabriken sehr viel Milch zum Frühstück verzehrt wird und hofft man, daß sich diese für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Fabrikarbeiter so wohltätige Einrichtung noch mehr einführen wird.

Auf diese Weise, sowie auch besonders durch den Vertrieb der Milch in Flaschen hat sich der Verkauf der Milch und Sahne auch in dem vergangenen Jahre wieder mehr gehoben, so daß nur noch der knappe 23. Teil der eingelieferten Milch verarbeitet werden muß, wie aus nachstehender Tabelle ersichtlich ist.

Jahr	Eingelieferte Menge Milch in Litern	Verkaufte Menge Milch in Litern	Verarbeitete Menge Milch in Litern	Der wievielte Teil der eingelief. Milch wurde verarbeitet?	Wieviel % der eingelief. Milch wurde als Milch u. Sahne verk.?
1901	1 879 006	1 194 146	684 860	der reichliche 3. Teil	60 Proz.
1902	2 442 827	1 635 967	806 860	„ knappe 3. „	65 „
1903	3 003 794	2 274 290	729 504	„ reichliche 4. „	70 „
1904	4 179 091	3 054 511	1 124 580	„ knappe 4. „	75 „
1905	4 966 577	4 044 917	921 660	„ reichliche 5. „	80 „
1906	5 508 216	4 912 252	595 964	„ „ 9. „	89 „
1907	5 911 385	5 404 312	507 073	„ knappe 12. „	91 „
1908	6 750 184	6 229 417	520 767	„ „ 13. „	92 „
1909	7 888 611	7 542 317	346 294	„ „ 23. „	95 „

Es seien deshalb nochmals besonders die vielen neuen Mitglieder darauf hingewiesen, daß wir eine bessere Verwertung entschieden dadurch bewerkstelligt haben, daß wir verhinderten, in Zeiten der billigeren Milcherzeugung und des geringeren Bedarfs, nämlich zur Zeit der Kleefütterung und der sogenannten großen Ferien, nicht zu viel Milch zu erzeugen, indem man zu dieser Zeit den Grundpreis herabsetzt, jedoch in Zeiten großen Bedarfs, nämlich in den drei Wochen vor Weihnachten, den Grundpreis erhöht, aber nach Weihnachten wieder herabgesetzt hat.

Wir haben unseren Detailpreis für Vollmilch durch Hausierwagen, sowie in unseren Spezialgeschäften auf 22 ₰ gehalten, weil unsere Milch infolge ihrer guten Beschaffenheit gern gekauft wird. Wir können diesmal einen größeren Verkauf in unseren Läden feststellen, trotzdem die benachbarten Läden anderer Inhaber immer noch für 20 ₰ im Detail verkaufen, man kauft unsere Milch aber lieber, weil sie wohlschmeckender ist, wenn sie auch etwas mehr kostet.

Die Betriebskosten haben sich im Jahre 1909 etwas verringert, nämlich um dreihundertstel Pfennig, wie aus nachfolgender Tabelle ersichtlich ist, auch sind wir in der Lage, abermals mehr auszuzahlen, nämlich einen reichlichen viertel Pfennig mehr als voriges Jahr. Wir verdanken dieses günstige Ergebnis besonders dem vermehrten Detailverkauf, aber wir hoffen auch, daß durch die neuen Flaschenspül- und Flaschenfüllmaschinen weniger Flaschenbruch vorkommen wird, so daß die Betriebskosten vielleicht sich noch um etwas vermindern werden, wenn auch der Detailverkauf sich noch weiter heben wird.

Jahr	Eingelieferte Menge Vollmilch in Litern	Durchschnittl. Fettgehalt in Literproz.	Dafür gezahlter Geldbetrag in Mark	Betriebskost. für 1 Liter Vollmilch in Pfg.	Grundpreis für 1 Liter in Pfg.	Durchschnittlich ausgez. Preis für 1 Liter in Pf.
1901	1 879 006	3,218	224 209,43	3,50	$2\frac{5}{11}$	11,9323
1902	2 442 827	3,269	296 506,75	3,50	$2\frac{1}{2}$	12,2360
1903	3 003 794	3,222	375 918,38	2,78	3	12.5147
1904	4 179 091	3,208	529 583,12	2,45	$3\frac{1}{5}$	12,6722
1905	4 966 577	3,193	636 084,31	2,43	$3\frac{5}{12}$	12,8073
1906	5 508 216	3,227	737 942,52	2,92	$3\frac{4}{5}$	13,3971
1907	5 911 385	3,245	846 095,71	3,33	$4\frac{3}{5}$	14,3117
1908	6 750 184	3,254	1 016 569,55	3,45	$5\frac{3}{10}$	15,0600
1909	7 888 611	3,248	1 243 060,65	3,42	$5\frac{6}{10}$	15,3360

Wir haben somit im Jahre 1909 eine durchschnittliche Verwertung eines Liters Vollmilch von 15⅓ ₰ erzielt.

Wir haben im vorigen Jahre im Oktober und November den Grundpreis um einen Pfennig erhöht und wollen dieses Jahr für Mai und August noch einen Pfennig zulegen, in der Annahme, daß das Jahr 1910 günstig verlaufen wird, so daß wir nunmehr nach folgenden Grundpreisen die Milch berechnen werden:

Für Monat	Januar	3 Pfennige	Für Monat	Juli	3 Pfennige
„ „	Februar	4 „	„ „	August	4 „
„ „	März	4 „	„ „	September	4 „
„ „	April	4 „	„ „	Oktober	5 „
„ „	Mai	4 „	„ „	November	5 „
„ „	Juni	3 „	„ „	Dezember	6 „

bis mit 22. Dezember, d. h. welche am 22. Dezember in der Molkerei Annahme findet, während für die Milch, welche nach diesem Tage zur Einlieferung kommt, ein Grundpreis von 2 Pfennigen zur Berechnung gelangt.

Dadurch, daß wir im Monat Dezember 6 Pfennige Grundpreis bis 22. Dezember bezahlt haben, hatten wir auch fast immer genügend Milch und konnten unsere Kunden wunschgemäß bedienen.

Der Verkauf der Molkereiprodukte geschah durch 23 Pferde-, 1 zweispännigen Esel- und 1 Handhausierwagen mit je 3 bis 4 Beifahrern, 13 Engroswagen mit je 1 Beifahrer sowie 2 Nachtwagen und außer dem Laden in der Genossenschafts-Molkerei durch 8 Verkaufsläden in der Stadt. Im Betriebe waren beschäftigt außer dem Betriebsleiter, dem Buchhalter, 5 Kontoristen, 3 Expedienten, 3 Kontrolleure, 10 Molkereigehülfen, in der Flaschenwäscherei 1 Waschmeister, 16 Arbeiter und Arbeiterinnen, 2 Feuermänner, 1 Futtermeister mit 3 Gehülfen, 39 Kutscher, 120 Milchausträger und 9 Verkäuferinnen mit je 2 Austrägerinnen, zu denen im Sommer noch 1 Mädchen zum Bedienen des Milchgartens kommt, ferner 9 bis 10 Nachtarbeiter mit einem Vorarbeiter.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H. in Ostrowitt, Kr. Löbau (Westpr.). Vorstandsmitglieder: 1) Peter Geddert in Adl. Gr. Plowenz, 2) Friedrich von Blücher in Ostrowitt und 3) Max Janzen in Ostrowitt.

Meiereigenossenschaft, e. G. m. u. H. zu Todenbüttel-Maisborstel, (Holstein). Vorstandsmitglieder: Landmann Johann Martens, Landmann Marx Martens und Landmann Johannes Reimers, sämtlich in Todenbüttel.

Molkereigenossenschaft Darmsheim, p. Böblingen, Württ., e. G. m. b. H. in Darmsheim. Vorstandsmitglieder: 1) Gottlieb Schäfer sen., Bauer, Vorstand, 2) Christian Hagenlocher, Stellvertreter, 3) Rudolf Briegel, Kaufmann, sämtlich in Darmsheim.

Molkereigenossenschaft Kanzach, e. G. m. u. H. in Kanzach, Württ. Vorstandsmitglieder: Friedrich Jäggle, Bauer, Vorsteher, Xaver Kopf, Söldner, Stellvertreter, Karl Maucher, Schultheiß, sämtlich in Kanzach.

Rundschau.

Die Folgen des Butterboykotts in Berlin. Der vor ca. zwei Wochen von einem Teil der Berliner Arbeiterschaft in Szene gesetzte Butterboykott gab der Berliner Presse eine erwünschte Gelegenheit, ihre Spalten zu füllen. Es wurde recht viel über den Butterboykott geschrieben und ihm eine Bedeutung beigelegt, die er in Wirklichkeit gar nicht hatte. Wir haben schon in unserer Nr. 28 bemerkt, daß der Butterboykott wahrscheinlich nicht die von seinen Veranstaltern erwartete Ausdehnung gewinnen würde, und die Tatsachen haben unsere Meinung bestätigt. Demgegenüber ist es nun aber ganz amüsant zu lesen, was einige Berliner Zeitungen über die angeblichen Erfolge des Butterboykotts schreiben:

So die „Berliner Volkszeitung" am 8. ds. Mts.: „Die Folgen des Butterboykotts machen sich in außerordentlich starker Weise bemerkbar. In den Markthallen lagern große Mengen von Weichkäse, die wegen des Boykotts der Butter nicht abgesetzt werden können, und die man nun zu Schleuderpreisen an den Mann zu bringen sucht. Der Engrosverkauf an Butter und Käse ist so bedeutend zurückgegangen, daß zahlreiche Molkereien von außerhalb die Lieferungen eingestellt haben. Die bereits abgesandte Ware ist zum großen Teil dem Verderben preisgegeben, so daß die Molkereien dadurch großen Schaden erleiden. In den Fabriken und in den Werkstätten wird die Kontrolle über die Durchführung des Butterboykotts ungemein streng durchgeführt. Man revidiert das Frühstücksbrot in bezug darauf, ob der Boykott innegehalten wird. Die Arbeiter sehen streng darauf, daß weder Butter und Käse, noch Margarine verwendet wird. Auch die Margarine ist vom Boykott betroffen worden, weil man die Beobachtung gemacht hat, daß minderwertige Butter als Margarine zum Verkauf gelangt ist, um durch Erlangung der Margarinepreise wenigstens einen Teil des Ausfalles wettzumachen. Namentlich in den Arbeitervierteln ist der Butterverbrauch ganz bedeutend gesunken. Die Beteiligung der Arbeiterschaft am Butterboykott ist ziemlich allgemein. Obgleich der Butterboykott nur von der Hirsch-Dunkerschen Gewerkvereinsorganisation proklamiert worden ist, hat sich die sozialdemokratische Arbeiterschaft dem Boykott vielfach angeschlossen. Aber auch die Kleingewerbetreibenden und die Beamtenschaft verzichten auf den Genuß der Butter. Der Konsum in Schmalz, Marmelade, Mus, Honig, Sirup usw. ist dementsprechend gewaltig gestiegen."

Das „Kleine Journal" schreibt am 11. d. M.: „Der Butterboykott zieht bereits wirtschaftliche Folgen nach sich. In vielen Gegenden der Provinz hatten sich Milch-Verwertungsgenossenschaften gebildet, um die Herstellung und den Verkauf von Butter, Käse usw. zu betreiben. Der Minderbezug der Butter, der schon lange vor der Boykotterklärung eingesetzt hatte, ist für viele solcher Genossenschaften verhängnisvoll geworden. Da die Genossenschaften langfristige Verträge nicht abschließen, sondern nach Bedarf liefern, (die überproduzierte Ware kann ja wochenlang in den Kühlhäusern frisch erhalten werden), so blieben jetzt die Aufträge aus und die Genossenschaften konnten sich nicht mehr halten. Beispielsweise haben auch die beiden größeren märkischen Milchverwertungs-Genossenschaften in Garlitz und Brädikow jetzt liquidieren müssen. Mehrere andere Genossenschaften haben ihren Konkurs bereits angekündigt."

Die „Freisinnige Zeitung" schreibt am 14. d. M.: „Der starke Rückgang des Butterverbrauchs, für dessen Einschränkung seit der jüngsten Preissteigerung in zahlreichen Vereinen und in privaten Kreisen Propaganda

gemacht war, hat jetzt die Molkereien von Halle und Umgegend gezwungen, den Preis von 1,60 auf 1,50 Mark pro Pfund herabzusetzen."

Die „Berliner Volkszeitung" druckt am 12. d. M. sehr leichtgläubig folgende Zuschrift aus Neustettin ab: „Während vor wenigen Tagen die Butter hier noch mit 1,40 Mark pro Pfund bezahlt wurde, kostete sie am Sonnabend — es wurde für Berlin nichts aufgekauft — nur 1 Mark."

Rückgang der Milchwirtschaft in Bayern. Unter der starken Nachfrage nach Jungvieh zu Mastzwecken hat die Milchwirtschaft in Bayern zu leiden, da sehr viele Züchter sich hauptsächlich auf den Export der besonders auch in Preußen sehr beliebten Kälber zur Mast verlegt haben. Mit Bezug auf die bevorstehende Beratung eines neuen Körgesetzes werden in den „Münchener N. N." Bedenken über die gegenwärtige Zuchtrichtung geäußert. Der Verfasser hat keine hohe Meinung von der heimischen Viehwirtschaft; er schreibt u. a.: „Die Zunahme der Größe und Wüchsigkeit unseres Viehes hat dessen Futterverbrauch ins Ungemessene gesteigert, ohne daß sich die tierischen Leistungen entsprechend vermehrt haben. Die bei uns mit Vorliebe angekörten größten, schönsten und wüchsigsten Tiere haben sich nach und nach zu ganz unwirtschaftlichen Fressern entwickelt, die ihr Futter schlecht oder gar nicht verwerten. Daher der unbefriedigende Stand unserer Milchviehzucht und Milchviehhaltung. Es gibt einzelne Bezirke, so im Algäu, wo man recht milchreiches Vieh findet; im großen ganzen fehlt aber solches Vieh, weil nirgends auf Milchleistung und nur auf Größe, Schönheit, Wüchsigkeit und Rasseechtheit gezüchtet wird. Mit welchem Futteraufwand die einzelnen Tiere etwa ihre Milch produzieren, ahnt man nicht! Es gibt nur wenig Ställe, in welchen überhaupt Probemelkungen ausgeführt werden. Wenn man die hier erhobenen Milcherträge verallgemeinert, kommt man zu geradezu erschreckenden Ergebnissen, kann man nämlich für Bayern kaum ein mittleres tägliches Milchertägnis von fünf Liter für eine mittelgroße Kuh annehmen. Auch die in den oberbayerischen Landwirtschaftsbetrieben gehaltenen etwa 398 000 Kühe geben wohl jährlich kaum 700 000 000 Liter Milch; sie müßten in Anbetracht ihrer Schwere und Futterbedürfnisse, größtenteils sogar mit dem gleichen Futter, wenigstens das Doppelte leisten. Rechnet man für einen Liter Milch nur 10 Pfg., so bedingt die geringe Leistungsfähigkeit unseres Milchviehes einen jährlichen Ausfall im ganzen Königreich von 300 Millionen Mark, in Oberbayern allein von 70 Millionen Mark. Ganz gewiß sind die mittleren Milcherträge aber durch rationelle Zucht um 1 bis 2 Liter pro Kopf und Tag steigerungsfähig. Dann berechnet sich zurzeit ein Minderwert der erhaltenen Milcherträge von 60 bis 120 bzw. 14 bis 28 Millionen Mark pro Jahr. Wenn unter solchen Umständen die Milchpreise von Jahr zu Jahr steigen und sich immer mehr erhöhen müssen, wird das niemand unbegreiflich finden, darf man aber den Landwirten mit Recht vorwerfen, daß sie kein leistungsfähigeres Vieh züchten und halten."

Verkauf von Milch im Hausierhandel. Das Kammergericht hat eine für Genossenschaften wichtige Entscheidung gefällt. Der Molkereidirektor L., Vorstandsmitglieder und Kutscher einer Genossenschaftsmolkerei waren angeklagt worden, sich gegen die Vorschriften des Hausiergesetzes vergangen zu haben, indem sie Milch, die nicht von Genossenschaftsmitgliedern geliefert war, ohne Gewerbeschein im Hausierhandel vertrieben hätten. Es war festgestellt worden, daß an Sonn- und Festtagen die Abnehmer mehr Milch verlangten, als die Genossenschaftsmitglieder an die Genossenschaftsmolkerei liefern konnten. Der Genossenschaftsdirektor beschaffte daher mit Zustimmung der Vorstandsmitglieder an den Sonn- und Festtagen auch noch Milch von solchen Landleuten, welche nicht zu den Genossenschaftsmitgliedern gehörten. Die Strafkammer verurteilte den Molkereidirektor L., sprach aber die Kutscher frei, weil diese keine Kenntnis davon hatten, daß die Genossenschaft an gewissen Tagen auch Milch verkaufte, welche nicht von Genossenschaftsmitgliedern geliefert war. Gegen seine Verurteilung legte der Molkereidirektor Revision beim Kammergericht ein, welches auch die Vorentscheidung aufhob und den Direktor freisprach, (Entscheidung des 1. Strafsenats des Kammergerichts vom 21. März 1910), indem u. a. ausgeführt wurde, eine Zuwiderhandlung gegen § 1 des Gesetzes vom 3. Juli 1876 liege nicht vor, weil L. die Milch nicht in eigener Person vertrieben habe. Wegen Anstiftung könne L. aus § 23 des Gesetzes vom 3. Juli 1876 nicht verurteilt werden, weil die Kutscher freigesprochen seien. Eine Verurteilung des Anstifters könne nur eintreten, wenn die Angestifteten bestraft seien. M. (218

Geräuschloser Milchtransport keine Sonntagsentheiligung. Ein Milchhändler aus Zaborze hatte an einem Sonntage vormittags während der für den Hauptgottesdienst vorgesehenen Zeit auf der Straße mit einem Wagen Milch in einer großen Blechkanne zum Verkauf nach dem Nachbarorte gefahren. Er wurde deshalb wegen Übertretung der §§ 1 f, 4 Ziffer 6, 17 der Polizeiverordnung des Oberpräsidenten von Schlesien über die äußere Heilighaltung der Sonn- und Feiertage vom 9. März 1896 angeklagt und vom Schöffengericht, das in dem Kutschieren des Geschäftsfuhrwerk am Aussehen und Schild erkennbaren Milchwagens eine öffentlich bemerkbare, bei streng religiös Denkenden während der Gottesdienststunden Anstoß erregende Arbeit sah, zu einer Geldstrafe verurteilt. Das Berufungsgericht erkannte jedoch kürzlich auf Freisprechung. Es vertrat die Ansicht, daß, wenn zwar §§ 1 f, 4, Ziffer 6 den Transport von Lebens- und Genußmitteln während der an Sonn- und Feiertagen nicht freigegebenen Stunden verbieten, doch hier die Ausnahmevorschrift des § 2 Ziffer 2 der genannten Verordnung zutreffe, wonach jenes Verbot nicht gilt für Arbeiten, welche zur Befriedigung der Bedürfnisse des häuslichen Lebens täglich vorgenommen werden müssen. Um eine solche Arbeit aber handle es sich im vorliegenden Falle. Ein störendes Geräusch war durch den Transport der Milch nicht verursacht worden, so daß auch insofern kein Verstoß gegen § 17 vorlag. Das Urteil ist rechtskräftig.

Die Milchpreise in den Bahnhofswirtschaften. Die badische Generaldirektion der Staatsbahnen hatte im Dezember vorigen Jahres als Höchstpreis für Milch in den Bahnhofswirtschaften allgemein 15 Pfg. für eine Tasse (¼ Liter) warmer Milch und 12 Pfg. für eine Tasse (¼ Liter) kalter Milch festgesetzt. In einer soeben veröffentlichten Verfügung im amtlichen Nachrichtenblatt wurde obige Bestimmung dahin ergänzt, daß unter diesen Preissätzen lediglich solche Milch zu verstehen ist, welche in den Wirtschaftsräumen in Tassen oder Bechern den Gästen zum sofortigen Genuß vorgesetzt wird. Wenn dagegen von Reisenden unter Darreichung eigener Gefäße Milch in kleineren oder größeren Mengen verlangt wird, z. B. bei Reisen mit kleinen Kindern, sind ermäßigte Preise zu berechnen, und zwar für 1 Liter höchstens 30 Pfg., für ½ Liter 15 Pfg., für ¼ Liter 8 Pfg.

Nur nicht schwindeln. Kam da eines Tages, wie uns aus Schlesien geschrieben wird, eine biedere Bauersfrau mit ihrem Sprößling in ein Geschäft des idyllisch gelegenen Gebirgsortes Wüstegiersdorf und verlangte ein Quantum Margarine. Die Frage des Verkäufers, ob sie backen wolle, bejahte sie. Darauf bemerkte entrüstet ihr wahrheitsliebender Sohn: „Nee Mutter, lieg ock nich asu, Du tust se doch nei eis Putterfaßla!“ Das Gelächter der Umstehenden über die unfreiwillige Entlarvung der Butterhändlerin — eine solche war es nämlich — wollte schier kein Ende nehmen.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Vor dem Schöffengericht Groß-Umstadt mußte kürzlich der Landwirt Johannes Walter XI. aus Lengfeld wegen Milchfälschung erscheinen. Diesem zu den reichsten Bauern des Odenwaldes zählenden „Menschenfreunde“ ging es wie der Katze, die das Mausen nicht lassen konnte. Er verwässerte seine Milch, obwohl er schon im Jahre 1905 wegen fortgesetzter Milchfälschungen 600 Mark Geldstrafe erhalten hatte. Die Darmstädter Milchkontrolle hatte ihn im Auge, bis es gelang, ihn beweiskräftig zu fassen. Im September vorigen Jahres beschlagnahmte die Polizei am Darmstädter Ostbahnhof einem Milchhändler fünf Kannen Milch mit 90 Liter Inhalt. Die Milch war gewässert, sie war von Walter geliefert. Das Gericht erkannte den Angeklagten schuldig des Betruges und verurteilte ihn zu einem Monat Gefängnis und 1000 Mark Geldstrafe. — Die Milchhändlerin A. aus Dahlhausen wurde vom Schöffengericht Hattingen wegen Milchpantscherei zu zwei Wochen Gefängnis und 200 Mark Geldstrafe verurteilt.

Selbstmord. Die „Allensteiner Zeitung“ schreibt: „Seit dem 4. April wurde der Inhaber des Meiereigeschäfts Otto Fink in Königsberg vermißt. Trotz aller umfangreichen Nachforschungen blieb die Spur des Verschollenen verborgen, bis kürzlich eine briefliche Nachricht aus Danzig eintraf, in der mitgeteilt wurde, daß der Vermißte sich in der Nähe von Danzig eine Kugel in den Kopf geschossen hätte und später in ein dortiges Krankenhaus, zwar noch lebend, doch schwer verwundet, eingeliefert wäre. Zahlungsschwierigkeiten sollen die Ursache des Selbstmordversuchs gewesen sein.

Abstandnahme von der Einführung einer Gegendbezeichnung für Camembert-Käse. Das französische Gesetz vom 1. August 1905, betreffend Unterdrückung des Betruges beim Warenhandel und der Verfälschung von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen, abgeändert durch Gesetz vom 5. August 1908, hat in Artikel 11, Ziffer 1 und 2, bestimmt, daß im Verwaltungswege Verordnungen über die Abgrenzung der Gegenden zu erlassen sind, die auf die Herkunftsbezeichnung gewisser Erzeugnisse ausschließlich Anspruch haben können. Solche Verordnungen sind bisher ergangen bezüglich des Champagners unterm 17. Dezember 1908, bezüglich des Kognaks unterm 1. Mai 1909, bezüglich des Armagnaks unterm 25. Mai 1909, sowie bezüglich der Weine „Banyuls“ unterm 19. September 1909.

Die Käsefabrikanten im Departement Calvados hatten beim Landwirtschaftsminister beantragt, eine solche Gegendbezeichnung auch für „Camembert“ einzuführen und sie auf die fünf Departements der Normandie (Seine-Inférieure, Eure, Orne, Calvados und Manche) zu beschränken. Diese Anregung stieß aber auf den Widerspruch der im Departement Oise ansässigen Erzeuger von Camembert-Käse.

Der Minister hat, wie die „Semaine Agricole“ meldet, auf Grund angestellter Erhebungen dahin entschieden, daß das Wort „Camembert“ schon seit lange eine besondere Art Käse bedeutet und nicht auf einen besonderen Ursprung hinweist. In diesem Sinne habe sich übrigens auch der zweite internationale Kongreß zur Unterdrückung des Betrugs im Warenhandel ausgesprochen und Beschluß gefaßt. Der Minister könne sich dieser Auffassung nur anschließen.

(Nach einem Berichte des Kaiserlichen Konsulats in Paris.)

Sprechsaal.

Warum der Meiereiberuf von jungen Mädchen nicht anderen Berufsarten vorgezogen wird? Diese Frage behandelt Herr Professor Dr. Klein in Proskau (Molkerei-Zeitung Nr. 27) und hebt besonders nur die Vorzüge hervor, welche dieser Beruf bietet. Es sei mir gestattet, auf Grund meiner 12 jährigen Tätigkeit als Meierin in Guts- und Genossenschaftsmolkereien aus eigener Erfahrung etwas hinzuzufügen.

Das Arbeiten in den zugigen, feuchten Räumen ist selbst für die robuste Gesundheit eines kernigen ostpreußischen Mädchens auf die Dauer unmöglich, das Reuma stellt sich ein und plagt einen bei Tage und des Nachts. Die Meierin wird als solche engagiert; doch welche angenehme Aufgabe wartet ihrer?! Sie soll Meierin, Köchin, Buchhalterin, Verkäuferin, Scheuer-, Wasch- und Kindermädchen sein. Ein ordentliches heizbares Zimmer gibts in den Genossenschaften selten, von einem guten Bett gänzlich zu schweigen, nicht einmal das allernotwendigste Moblement ist vorhanden, das Essen ist erbärmlich, die freie Zeit auf alle erdenkliche Weise beschnitten, es wird mit aller Macht hingearbeitet, der Meierin das Leben so bitter wie möglich zu machen; das Ende vom Liede ist, ein par Wochen hier, ein par Monate dort, nirgends bleibende Stätte, nirgends dauernde Stelle. Daß bei solchem Nomadenleben von Ersparungen keine Rede sein kann, wird mir wohl jeder beipflichten, denn um sich für das miserable Essen zu entschädigen, gehen monatlich so und so viel Mark drauf, die Reisekosten verschlingen das übrige und folglich ist man stets abgebrannt.

In den Gutsmolkereien tanzt die Meierin sicher nicht auf Rosen; morgens früh auf, den Kuhstall versehen, dann die Meierei besorgen, mittags wieder in den Kuhstall, nachmittags in der Hauswirtschaft Handlangerdienste verrichten, wenn nicht Schweine- und Hühnerstall mitzubesorgen sind, abends Kuhstall und dann wieder die Milch verarbeiten; so gehts Sonn- und Feiertags. Zudem ist die maschinelle Einrichtung der Molkerei des öfteren in einer erbärmlichen Verfassung; es soll gespart werden, nun, und die Meierin mag sehen, wie sie fertig wird mit dem verfahrenen Kram. Von einer besonderen Achtung der Meierinnen habe ich wenig verspürt. Im Gegenteil, die Mägde wurden besser behandelt, überhaupt bevorzugt; es heißt: „eine Meierin bekomme ich alle Tage, eine Magd aber nicht.“

Ebensowenig ist mir aufgefallen, daß gerade die Meierinnen vor unsittlichen Nachstellungen verschont blieben; denn einen unmoralischen Lebenswandel kann jedes Mädchen führen, welchem Beruf es auch angehöre, ob in Stadt, ob in Land; es bleibt sich gleich, die Hauptsache ist, das junge Mädchen hat Charakter und Ehrgefühl, so bietet kein Beruf eine Gefahr für ihre Tugend.

Ich für meine Person habe in den Meiereien gerne gearbeitet, bedauerte jedoch nur stets, daß, wenn die Arbeitgeber wirklich tüchtige

Meierinnen haben, sie dieselben nicht zu behandeln verstehen. Für das kleinste Entgegenkommen ist ein junges Mädchen sehr dankbar. Stets allein in der fremden Welt, fremd sogar bei dem Arbeitgeber, wo doch ein freundliches Wort nichts kostet, sondern durch treue, fleißige Arbeit doppelt belohnt wird. Ein junges Mädchen kann sich nicht dem ersten besten anschließen; es wird den jungen Leuten in dieser Weise leichter gemacht. Deshalb wäre es Pflicht und Schuldigkeit jeder ordentlichen Hausfrau, das junge Mädchen unter ihren Schutz zu nehmen, um ihm den Aufenthalt angenehm zu machen. Doch weit gefehlt, die Damen sind häufig unnahbar, sehen in der Meierin nur das notwendige Übel. Für alle Schmutzarbeiten ist die Meierin gut genug; wenn bei der Hausfrau kein Dienstmädchen Strich hält, so wird aus weiter Ferne eine Meierin engagiert. Diese muß sich den Launen der tüchtigen Hausfrau fügen, wenn sie nicht vorzieht, das Bündel zu schnüren und das schwer verdiente Geld beim Eisenbahnfiskus zu deponieren.

Meine Ansicht geht dahin, daß eine Meierin in solcher Zwitterrolle ein beklagenswertes Geschöpf ist, sie ist nicht Dienstmagd, sie ist nicht Fräulein noch Respektsperson, wo soll da wohl die Lust herkommen, solch einen traurigen Beruf zu ergreifen? Die Jahre gehen hin, der „Lohn und Auszeichnung" dafür sind ein leerer Beutel und kranke Glieder.

An den Arbeitgebern liegt es, gesunde Zustände zu schaffen. Wenn sie tüchtige Meierinnen haben wollen, so müssen sie auch mit gutem Beispiel vorangehen und den jungen Mädchen eine Heimat bieten, nicht aber den Herrn herauskehren; das schreckt das mutigste Mädchen vor solchem Dienst ab. Eine langjährige Meierin. (220

Privateigentum im Geldschrank einer Molkereigenossenschaft. Daß in jeder Molkerei, soweit die kaufmännische Leitung in Händen des Molkereiverwalters liegt, ein Geldschrank vorhanden sein soll, bedingt § 34 des Genossenschaftsgesetzes. Ist die kaufmännische Leitung einer dritten Person übertragen, so ist es vom Standpunkt eines tüchtigen Geschäftsmannes aus auch erforderlich, daß dieser Person ein Geldschrank von Seiten der Molkerei zur Verfügung gestellt wird, um Geschäftsbücher, Urkunden, Bargeld usw. darin aufzubewahren. Der Geldschrank soll streng genommen ja nur dazu dienen, Molkereieigentum darin zu verwahren. Es kommt aber vor, ich möchte sogar behaupten, stets wird der Geldschrank auch dazu benutzt, Privatsachen des Verwalters oder Geschäftsführers darin unterzubringen. Es hat ja auch weiter gar nichts auf sich und bringt der Molkerei ja gar keinen Schaden, wenn man es tut. Unter Umständen kann es aber doch zu großen Unannehmlichkeiten führen. Wer den Geldschrank zu Privatzwecken benutzen will, wird gut daran tun, vor allen Dingen den Vorstand davon in Kenntnis zu setzen, daß sich in einem bestimmten Fach des Geldschrankes Privateigentum befindet. Sodann halte man peinliche Ordnung; der Geldschrank der Molkerei soll stets mit den Büchern übereinstimmen.

In solchen Molkereien, wo täglich viel Geld eingeht, soll man jeden Abend prüfen, ob Kasse und Bücher übereinstimmen. In kleineren Molkereien, wo nicht so viel umgesetzt wird, sollte man wöchentlich mindestens zweimal Kassensturz vornehmen. Auch beim tüchtigsten Geschäftsführer kommen Differenzen vor. Dieselben lassen sich auf diese Weise viel leichter aufklären, als wenn man lässig in der Kassenführung ist. Dieses sei nebenbei bemerkt, der Hauptzweck meiner Zeilen soll sein, darauf aufmerksam zu machen, daß man sämtliche Privatsachen kennzeichnet. Wertpapiere, Polizen, Zeugnisse, Testament usw. steckt man einzeln in Kuverts, kennzeichnet dieselben, bindet alles in ein Bund zusammen und schreibt darauf, „Eigentum des (Namen des Besitzers)." Geld, Silber und Goldsachen usw. steckt man in kleine Büchsen oder Schachteln und legt Zettel mit der Aufschrift des Eigentümers hinein.

Nachstehendes mag zeigen, daß man nie vorsichtig genug sein kann. Ein Freund von mir, welcher sehr eigen in seiner Geschäftsführung war, starb ganz plötzlich. Vom Vorstand wurde sogleich der Kassenbestand aufgenommen und dann der Revisor bestellt, um die Bücher abzuschließen. Es wurde Alles in schönster Ordnung befunden. Privatsachen, welche sich auch im Geldschrank befanden, waren gezeichnet. Nur ein Beutel war vorhanden, in dem mehrere Hundert Mark waren, die man nirgends unterzubringen wußte. Der Buchbestand stimmte soweit mit dem Kassenbestand überein. Wem gehört nun das Geld in dem Beutel? Da man im Zweifel war, wurde der Betrag bei der Sparkasse deponiert. Nach einiger Zeit kam dann die Aufklärung. Dem Revisor war nämlich ein Fehler unterlaufen. Hätte sich die Sache nun nicht in dieser Weise aufgeklärt und das Geld wäre wirklich Privateigentum gewesen, so wäre unter Umständen doch ein gewisser Schatten zurückgeblieben. Also Vorsicht mit den Privatsachen im Geldschrank. Alles muß so in Ordnung sein, daß man sich abends ruhig ins Bett legen kann. Kommt der Tod oder kommt eine Revision, allem kann man dann ruhig entgegensehen. Schm. Dbg. (217

Briefkasten.

R. in W. Ein Angestellter hat niemals Beiträge zu einer Berufsgenossenschaft zu leisten, sondern ganz allein der Arbeitgeber. Es muß ein Irrtum des Landratsamtes vorliegen, welches Sie darauf hinweisen wollen. (755

A. in B. Es ist zuzugeben, daß Sie bei der Milch, welche Sie während der Zeit des schlechteren Milchabsatzes verbuttern müssen, bei einem Einkaufspreise von 12½ Pfg. und den hohen städtischen Betriebskosten Geld zusetzen. Trotzdem erscheint uns Ihre Verlustberechnung zu hoch, denn Sie haben die Ausbeute mit 16 Liter pro Pfund Butter zu niedrig angenommen, außerdem ist der Verkaufspreis der Butter in einer Stadt des Industriebezirks höher als 1 ℳ 25 ₰ bis 1 ℳ 30 ₰. Wenn nun die dortige Veranlagungskommission nicht anerkennen will, daß Sie an der verbutterten Milch einen größeren Verlust erleiden, so bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als gegen Ihre Veranlagung Berufung einzulegen und dann in der Berufungsinstanz durch Ihre Bücher möglichst genau nachzuweisen, wieviel Milch Sie verbuttern mußten und wieviel Geld Sie dabei zugesetzt haben. (741

G. in P. Ein Milchpreis von 11 ₰ erscheint für eine ländliche Molkerei im Osten viel zu hoch. Ohne Kenntnis der näheren Verhältnisse, der Milchanlieferung, des Quantums, der Absatzverhältnisse usw. läßt sich darüber aber von hier aus nichts Genaueres sagen. Für Magermilch können wir Ihnen keine andere Verwertung als die Herstellung von Quark nennen. Ihre Frage läßt vermuten, daß Sie noch wenig Erfahrung im Molkereifach haben. Dann können Sie bei einem zu hohen Milchpreise recht viel Lehrgeld los werden. (731

Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. **Ehrenpreis.**

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.

Vertreter gesucht.

F. H. Richter

Wagenfabrik, Dahlen i. S.

Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.

Prima Zeugnisse.

Anstrich-Verzinnung „Epicassit"

Deutsches Reichs-Patent.

Absolut bleifrei u. den gesetzlichen Vorschriften entsprechend. Einfachstes Verfahren. — Bequeme Ausbesserung defekter Verzinnungen. — Prima Referenzen.

Vor Benutzung von Nachahmungen wird gewarnt!

Ausführlicher Prospekt gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat

G. m. b. H.

Berlin W. 30, Starnberger Straße 5.

Herm. Bremer, Meldorf i. Holst.

Schl.-Holst. Molkerei-Geschäftsbücher-Fabrik

Lager von Geschäftsbüchern für Molkereien. — Extra-Anfertigungen schnell und billig. — **Moderne feine Drucksachen!**

Man verlange Muster. Saubere Arbeit! — Seit 20 Jahren für Molkereien tätig.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.

Unerreicht leistungsfähige, bewährteste u. am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Markttware hergestellte Nachahmung aufreden!

D. R. G. M.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge

+ RHEUMACOLLODIN +

hilft vorzüglich bei allen Arten Rheumatismus, wie: Gicht, Rheumatismus, Gelenkrheumatismus, Zipperlein, Podagra, Hexenschuß usw.

Herr Molkereiverwalter K. schreibt: Durch den stetigen Aufenthalt in den naßkalten Räumen der Molkerei, bekam ich heftige Schmerzen in allen Gelenken und Gliedern. Ich wurde bettlägerig. Zwei Einpinselungen mit Rheumacollodin genügten, um meinen Dienst wieder dauernd zu versehen.

Zu haben in allen Apotheken. — Versand durch die: St. Georgs-Apotheke **Heidingsfeld-Würzburg**, Apotheke **Heepen-Bielefeld**, Apotheke Nörenberg, Pommern. :: **Preis 2 Mark.**

Kühl-Maschinen

Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen

für Molkereien etc.

Hunderte prima Referenzen.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!

Engelmanns Pat. Quarkknet-u. Käseform-Maschine

für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu. „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G.**, Bergedorf. — **Eduard Ahlborn**, Hildesheim. — **Dirks & Möllmann**, Osnabrück. — **Ewald Noack**, Magdeburg. — **Carl Mann**, Hildesheim. — **N. Jepsen Sohn**, Flensburg. — **Franz Maager**, Breslau. — **Zentral-Ankaufstelle**, Halle a. S. — **Rich. Schoen & Co.**, Erfurt. — **Friedr. Jaeger**, Halle a. S. — **F. Peters**, Leipzig. — **A. Moritzen**, Dresden. — **Gebr. Bayer**, Augsburg. — **Joh. Deiring**, Weiler i. Algäu. — **Roths Molkerei-Zentral-Büro**, Stuttgart. — **A. Schönemann & Co.**, Schöningen. — **Ferd. Kothe & Co.**, Braunschweig. — **Alfa-Separator**, Wien. — **Astra**, Paris und Wien. — **Jurany & Wolfram**, Wien. — **A. de Saint-Moulin**, Verviers. — **Zentral-Molkerei-Büro**, München. — **Misu Weinberg**, Bukarest. — **C. Wasser & Co.**, Rotterdam &c. &c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

„Senga"

Milchbassins Käsewannen

übertreffen andere Fabrikate an Güte des Materials, der Ausführung und im Preise

Verlangen Sie Offerte vom

METALLWERK H. SENGEWEIN

Mehle in Hannover

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin und Posen**

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

A. A. Da der Kaufvertrag über Ihr Molkereigrundstück von beiden Parteien nur einfach unterschrieben, aber nicht, wie es das Gesetz vorschreibt, gerichtlich oder notariell beurkundet ist, so ist er in seinem ganzen Umfange ungültig. Auch die Konventionalstrafe, die darin für den Rücktritt des Käufers vorgesehen ist, braucht nicht gezahlt zu werden. Ebensowenig können Sie irgend welche Forderungen stellen für sonstige Schädigungen, die Ihnen durch den einseitigen Rücktritt zugefügt sind. (751

Molk. H. Die Gebäude landwirtschaftlicher Genossenschaften sind, soweit sie gewerblichen Zwecken dienen, auf Grund von § 3, Ziffer 7 des Gebäudesteuergesetzes vom Jahre 1861 steuerfrei. Soweit darin Wohnungen enthalten sind, bei Ihnen also für den Molkereiverwalter, sind die Wohnräume mit 4 Proz. des Nutzungswertes zur staatlichen Gebäudesteuer zu veranlagen. Hiervon erhebt die Gemeinde den dort üblichen Zuschlag. — Zur Gemeindeeinkommensteuer kann Ihre Genossenschaft nur herangezogen werden, wenn sie durch Milchzukauf von Nichtgenossen überhaupt der Einkommensteuer unterliegt. Im übrigen können für Sie nur noch besondere Abgaben vom Grundbesitz für Kanalisation, Instandhaltung der Wege rc. auf Grund von § 25 des Kommunalabgabengesetzes in Frage kommen, soweit solche dort für die ganze Gemeinde erhoben werden. (761

C. F. Wir nehmen an, daß es sich um ein sogenanntes Holzzementdach handelt, bestehend aus Bretterschalung, Dachpappe und Kiesschüttung. Wenn dasselbe durchläßt, so muß es schlecht gemacht sein. Es wird nötig sein, die Kiesschüttung zu entfernen und neue Dachpappe zu legen. Beauftragen Sie damit aber einen anderen, zuverlässigen Dachdecker. (772

Qu. in Z. Zu Ihrer Versicherungsangelegenheit läßt sich ohne Kenntnis der Versicherungsbedingungen, die bei jeder Gesellschaft anders sein können, von hier aus gar nichts sagen. (771

T. in S. Ein Milchlieferungsvertrag kann auch mündlich gültig geschlossen werden. Wenn der Vertrag, ohne daß Sie ihn unterschrieben haben, schriftlich aufgesetzt worden ist und beide Teile sich mit dem Inhalt des Vertrages einverstanden erklärt haben, so ist er auch ohne die Namensunterschrift der Vertragschließenden gültig. (758

R. O. Nach Ihrer Sachdarstellung ist Ihnen die beantragte Gehaltserhöhung in Form einer Gratifikation vom Reingewinn gegeben worden. Sie teilen uns nicht mit, ob die Bewilligung dieser Gratifikation in den letzten 3 Jahren alljährlich neu beschlossen worden ist oder ob die Auszahlung der Gratifikation in diesem Zeitraum aufgrund eines einmaligen, früheren Beschlusses erfolgt ist. Nur in letzterem Falle halten wir Ihren Anspruch auf Zahlung der von Ihnen noch geforderten Gratifikation für die letzten ¾ Jahre Ihrer Dienstzeit berechtigt. (760

S. B. Sch. Wenn Ihr Bote als Ihr Vertreter mündlich eine Abänderung des Kaufvertrages dahin vereinbart hat, daß das wöchentlich zu liefernde Vertragsquantum für das Jahr 1910 200 Pfund anstatt, wie vorher schriftlich vereinbart, 150 Pfund betragen solle, so sind beide Vertragschließende an das hohe Quantum gebunden. Haben Sie aber eine solche Abänderung nicht getroffen und haben Sie dem Verwalter nur mündlich angeboten, 50 Pfund wöchentlich mehr abzunehmen, wenn er diese liefern würde, so wäre er jederzeit berechtigt, diese Mehrlieferung wieder einzustellen. Welches von beiden zutrifft, läßt sich aus Ihrem Briefe nicht genau beurteilen. (759

H. R. Die uns übersandte Butter ist in jeder Beziehung gut, eine feine Ware. (739

H. L. B. Sie können den Genossen durchaus nicht zwingen, die über ihn auf Grund der Geschäftsordnung wegen Milchfälschung verhängte Strafe von 60 Mark zu zahlen, da dem Genossen durch Ihre unzureichende Milchuntersuchung eine Fälschung gar nicht nachgewiesen ist. Sie haben die Milch nur nach dem Nitratverfahren untersucht und aus der dabei anscheinend aufgetretenen Blaufärbung meinen Sie, mit Gewißheit schließen zu können, daß die Milch durch Wasserzusatz verfälscht ist. Ein solch sicherer Schluß ist aber nicht berechtigt; tritt bei der Nitratprüfung eine Blaufärbung auf, so ist die betr. Milch zwar einer Wässerung stark verdächtig, die Wässerung muß aber durch weitere Untersuchung der Milch auf spez. Gewicht und Fettgehalt und durch Untersuchung der Stallprobe bewiesen werden. Das haben Sie unterlassen, und deshalb werden Sie mit einer Klage auf Zahlung der Konventionalstrafe glatt abgewiesen werden. Unternehmen Sie also in dieser Sache garnichts gegen den Genossen; ziehen Sie aber hieraus die Lehre, in der Folge bei der Fahndung von Milchfälschern klüger zu Werke zu gehen. Die in der Geschäftsordnung enthaltenen Paragraphen über die Vertragsstrafe bei Milchfälschungen sind außerdem so unglücklich wie möglich abgefaßt und einer Änderung bedürftig. (754

Molk. in Br. Auf Grund des Paragraphen 21 der dortigen Wegeordnung können Sie ohne Zweifel zu einem entsprechenden Beitrage zu den Unterhaltungskosten der Wege herangezogen werden, selbst wenn nur ein Teil der Fuhrwerke der Molkerei gehört. In manchen anderen Landesteilen sind laut vorliegenden gerichtlichen Entscheidungen zahlreiche Molkereien zu Vorausleistungen beim Wegebau verpflichtet worden, resp. sind Verträge zu Stande gekommen, in denen die Molkereien sich zur Leistung eines bestimmten Beitrages verpflichten. Es steht Ihnen ja übrigens frei, die Sache dem Kreisausschusse zu übergeben und so eine Entscheidung der Kreisversammlung herbeiführen zu lassen. (752

A. Sch. in Qu. Zugekaufte Butter darf nicht als Produkt der eigenen Molkerei verkauft werden. Zuwiderhandlungen sind strafbar. Falls Sie dieserhalb gegen jemanden Anzeige erstatten wollen, so hat das bei der Polizeibehörde oder bei der Staatsanwaltschaft zu geschehen. (746

Molk. in H. Jedes Vorstandsmitglied hat natürlich das Recht, in der Molkerei herumzulaufen, so viel ihm das Vergnügen macht. Sie als Verwalter können ihm das nicht verbieten. Ebenso steht ihm auch das Recht zu, die bei der Milchuntersuchung gefundenen Resultate in eine besondere Liste eintragen zu lassen. Sie kommen am weitesten, wenn Sie den Anordnungen des Vorstandes möglichst pünktlich nachkommen. Zur Beantwortung Ihrer zweiten Frage, betreffs Undichtigkeit des Molkenbassins haben wir Ihnen Ausschnitte aus Jahrgang 1904 Nr. 10 und 11 zugesandt. (729

C. H. in H. Sterilisierte Milch in Literflaschen wird im allgemeinen zu einem Preise von 25—30 ₰ verkauft. Bei dem ungewöhnlich niedrigen Einkaufspreise von 11 ₰ für das Liter Milch wird sich auch noch ein Verdienst erübrigen, wenn Sie ein paar Pfennig billiger verkaufen müssen. Mit den Verkaufspreisen muß man sich eben nach der Konkurrenz richten. Ein Sterilisierapparat mit direkter Feuerung ist für Sie nur empfehlenswert, wenn Ihnen kein Dampf zur Verfügung steht. Die bei der direkten Feuerung entstehenden Unkosten sind nicht bedeutend. Eine große Rolle spielt bei der Milchsterilisation ein vorsichtiges Arbeiten, damit der Flaschenbruch nicht zu groß wird. (728

Zentral-Molkerei in L. Die Adresse des Fabrikanten der Mahlerschen Milchwage ist: Fr. Mahler, Wagenfabrik in Stuttgart. (750

Th. E. in L. Die Adresse zum Bezuge des in dem betr Artikel genannten Yoghurtogens ist: M. Groll, Wien 1, Schottenring. Außerdem können Yoghurtpräparate bezogen werden aus dem chemischen Laboratorium von Dr. Löloff & Dr. Meyer in Breslau. (737

M. G. E. Die Ausbeute an Quark aus Buttermilch ist ungefähr die gleiche wie aus Magermilch. Jedoch empfiehlt es sich, der zu verquarkenden Magermilch nur ein beschränktes Quantum Buttermilch zuzusetzen, da sonst leicht die Beschaffenheit des Quarkes leidet. Einem Zusatz von 100 Liter einwandfreier Buttermilch zu 1000 Liter Magermilch steht nichts im Wege. (748

P. R. in Z. Die französischen Camemberts sind ganz verschieden groß und wiegen 350 Gr., 400 Gr. sogar bis zu 500 Gr. Die Preise stellen sich auf 60—70 ₰ für diese ächte Ware, Fracht und Zoll einbegriffen. Natürlich sind dies meistens bekannte und ganz ausgezeichnete Marken. Für einheimische deutsche Ware werden jedoch solche Preise nicht angelegt; es ist nicht damit getan, daß nur gute Vollmilch genommen wird, sondern der Käse muß auch sonst gute Schimmelbildung und feinen Geschmack haben. Die kleinen inländischen Camemberts sind ebenfalls sehr verschieden; es gibt solche, die nur 100 Gr. wiegen, andere Sorten wiegen 150—160 Gr. und einzelne sogar 180 Gr. Kl. (705

W. Th. in H. Allerdings besteht zwischen Käsequark und Speisequark ein gewisser Unterschied, der aber allein für die Entscheidung der Streitfrage noch nicht maßgebend sein kann. Es kommt vielmehr darauf an, ob Sie den anderweitigen Verkauf von Speisequark schon in dem jetzigen Umfange betrieben haben, als Sie den auf „ganze Produktion von Käsequark" lautenden Abschluß machten, oder ob Sie denselben erst nachher begonnen, bzw. weiter ausgedehnt haben. Im letzteren Falle würden Sie die vertragsmäßige Lieferung an den alleinigen Abnehmer Ihres Käsequarks widerrechtlich vermindert haben und würde diesem deshalb im Falle einer Klage Schadenersatz zuerkannt werden. (721

P. in B. 1. Sie können den Vertrag noch anfechten (§§ 123, 124 B.G.B.) und demzufolge Rückgängigmachung des Kaufvertrages verlangen, trotzdem Sie die betreffende Bescheinigung ausgestellt haben. — 2. Wir halten die betreffenden Lieferanten, welche bis jetzt ohne Einspruch geliefert haben, an den Vertrag für gebunden. — 3. Sie können Schadenersatz wegen Nichterfüllung fordern, müssen diese Lieferanten aber vorher zur vertragsmäßigen Milchlieferung aufgefordert haben. — 4. Eine Anzeige des Verkäufers des Milchvertrages bei der Staatsanwaltschaft wegen Betruges halten wir für erfolglos. Kosten würde Ihnen dieselbe aber nicht verursachen, deshalb können Sie ja den Versuch doch machen. Verjährung erfolgt in 10 Jahren. (727

Molk. M. An allen größeren städtischen Schlachthöfen liegt der Verkauf des Fettviehs an die Fleischer in den Händen der Händler und Kommissionäre. Auf diese würden Sie immer angewiesen bleiben, auch wenn Sie sich mit einer Anzahl anderer Mäster zu einer Verkaufsvereinigung zusammenschließen. In Hannover beträgt die Verkaufsprovision 2 Prozent des Bruttoerlöses, außerdem gehen für Versicherung, Wagegeld, Standgeld usw. noch etwa 2—2,50 ℳ pro Schwein ab. Die Hauptsache ist aber, ob der Kommissionär Ihre Schweine verschleudert, oder ob er darauf bedacht ist, die höchstmöglichsten Preise herauszuholen. In dieser Beziehung wird Ihnen gar keine Sicherheit geboten, sondern das ist die reine Vertrauenssache, auch wenn Sie persönlich beim Verkauf anwesend sind. Verkaufen Sie regelmäßig kleinere Posten von 10—20 Schweinen durch ein und denselben Kommissionär, so wird dieser Ihre Interessen nach Möglichkeit wahrnehmen, schon um Sie als Lieferanten zu behalten. Kommen Sie plötzlich mit einer ganzen Ladung Schweine nach Frankfurt, Köln, Dortmund usw., so können Sie sicher sein, daß Sie gehörig gerupft werden. Deshalb und aus vielen anderen Gründen können wir Ihnen die geplante Verkaufsvereinigung nicht empfehlen. Für den einzelnen Mäster ist der Verkauf zu festen Preisen oder nach Notierung an einen Händler immer das Richtigste. Natürlich muß er durch Heranziehung von Konkurrenz darauf bedacht sein, die höchsten Preise zu bekommen. Einen Anhaltspunkt hierfür bieten die in unserer Zeitung veröffentlichten Notierungen. Wenn Sie z. B. die Hannoversche Notierung zu Grunde legen, so können Sie vom Händler in Ihrer Molkerei gewogen einen Preis beanspruchen, der etwa 72—73 Proz. dieser Notierung ausmacht. Wie für andere Plätze dieses Verhältnis ist, muß man durch die Erfahrung festzustellen suchen. (733

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

13. April Ia 128—130/32 ℳ, IIa 125—130 ℳ, IIIa 124—129 ℳ, abfallende 120—128 ℳ. Tendenz: flau.

9. April. Ia 130—133/35 Mk., IIa 128—134 Mk., IIIa 125—133 Mk., abfallende 120—132 Mk. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 13. April. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 389 Drittel zu 120.50 bis 127.00 ℳ, im Durchschnitt 124,21 ℳ,
II. Klasse 33 Drittel zu 114,00 bis 120,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Kopenhagen, 14. April. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 105 Kronen (ca. 118,— Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 13. April. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 117 Mk., Süßrahmbutter 112 Mk. Tendenz: mäßig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 127—129 Mk.

Kaufbeuren, 14. April. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 120 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 14. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 129—132 Mk., IIa 125—128 Mk., IIIa 118—122 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 13. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Produktion hat weiter zugenommen und waren die Zufuhren sehr bedeutend. Der Absatz ist dagegen äußerst schwach und trotzdem zu billigeren Preisen angeboten wurde, blieb ein großer Teil unverkauft.

Berlin, 13. April. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft ist in dieser Woche auch wieder sehr abgeflaut. Durch die große Produktion im Inlande sind die Preise hier sehr zurückgegangen. Kauflust ist gar nicht vorhanden und sind daher bedeutende Lager angekauft. Von Hamburg und Dänemark liegen auch ganz außergewöhnlich billige Offerten vor, welche vor allen sehr drückend auf die allgemeine Stimmung wirken. Von Sibirien sind zu Anfang dieser Woche größere Sendungen eingegangen, jedoch konnten dieselben wegen der großen Flauheit ebenfalls nicht geräumt werden, und sind demnach die Preise auch sehr gedrückte. Die Preise in Sibirien steigen jedoch fortwährend, auch sind die Zufuhren dort sehr gering, was leider mit der hiesigen Marktlage in Einklang zu bringen ist. Die Notierung für hiesige Butter ging heute um 3 Mark zurück und wird ein weiterer Preisrückgang zu Ende dieser Woche erwartet. Für russische, resp. sibirische Butter, Ia Mk. 125—129, II. und geringe Sorten fehlen.

Hamburg, 14. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Flauheit, mit welcher der dieswöchige Markt einsetzte, machte in den letzten Tagen weitere Fortschritte. Der Markt weist eine rückgängige Tendenz auf, so daß für morgen eine abermalige erhebliche Reduktion der Notierung erforderlich sein wird. Der Grund dieser Flauheit ist zu suchen einerseits in der zunehmenden Produktion, andererseits in dem Gerede über den Butterboykott, welcher in der Theorie kaum existiert, praktisch aber die Wirkung gehabt hat, daß er die Aufmerksamkeit weiter Kreise auf die Ersatzmittel gelenkt hat. Dadurch wurde der Konsum in Naturbutter etwas lahm gelegt.

Hamburg, 14. April. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Dem Verlaufe des Marktes entsprechend wurde unsere letzte Notierung um 2 ℳ, also auf 136 ℳ, ermäßigt. Die Lage des Geschäfts blieb bis zum Schlusse dieser Woche eine ruhige, die Vorräte konnten nicht begeben werden. In der Berichtswoche war der Handel nur ein sehr flauer. Die Preise gingen sozusagen von Tag zu Tag weiter zurück, ohne daß eine Besserung in der Nachfrage festzustellen war. Es scheint wirklich, als wenn der Boykott in Berlin und die in Aussicht stehenden großen Streiks ihren nachteiligen Einfluß auf der ganzen Linie ausüben und die bisherigen Käufer veranlassen, so wenig wie möglich zu kaufen. Hierzu kommt, daß die Produktion stark in der Zunahme begriffen ist, dem Markte werden also bedeutend größere Mengen feiner Butter zugeführt als bisher. Auf allen inländischen Hauptmärkten ist die Kauflust ebenso plötzlich zurückgegangen, selbst die billigsten Offerten konnten in dieser Beziehung keine Besserung herbeiführen. Auch die ausländischen Märkte melden eine ruhigere Lage; Kopenhagen hat natürlich nach Deutschland in dieser Woche keine größeren Verkäufe abschließen können, Dänemark ist allein auf den Export nach England angewiesen, muß sich aber doch ebenfalls mit kleineren Preisen begnügen. Das hiesige Platzgeschäft kann nur als flau bezeichnet werden, da alle unsere Detaillisten nur den allernotwendigsten Bedarf eindecken. Unsere Notierung wird natürlich einen größeren Abstrich von ca. 8 ℳ erleiden müssen. Immerhin ist dieselbe damit noch um ca. 15 ℳ höher als in der gleichen Zeit 1909. Der Handel mit russischer Butter mußte in dieser Woche ebenfalls unter der allgemeinen Flaue des Geschäftes leiden, und kann nur mit sehr ruhig bezeichnet werden. Die neue Zufuhr betrug 1620 Tonnen, doch konnte hiervon bislang nur ein Teil verkauft werden, obgleich Inhaber ihre Forderungen entsprechend ermäßigten. Vorläufig wird russische Butter noch fast ebenso hoch wie deutsche gehandelt, doch wird ein normaler Stand der Ware in nächster Zeit zu erwarten sein. In Sibirien werden noch immer viel zu hohe Preise bezahlt; die jetzigen Käufer dürften mit einem Nutzen bei Ankunft der Ware nicht zu rechnen haben. Bezahlt wurde Anfang der Woche für feinste Ware 106—128 ℳ. Heute ist zu 104—125 ℳ zu kaufen. Kopenhagen meldet heute einen Rückgang der Notierung von 3 Kr. (notiert 105 Kr. = ca. 118 ℳ). Der Markt schließt ruhig.

Hildesheim, 15. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die heimische Produktion als auch die Zufuhren vom Auslande sind in dieser Woche wesentlich gewachsen. Von allen Seiten wird dringend und von Tag zu Tag billiger angeboten. Die fremden Ankünfte bringen den Importeuren schwere Verluste, doch noch weitere Opfer werden gebracht werden müssen, um den Konsum für die jetzt überall zunehmende Produktion zurück zu gewinnen. So erscheint es fraglich, ob der dieswöchentliche Preisfall den gewünschten Erfolg zeitigen wird.

Magdeburg, 15. April. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 128 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 125—— Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: —

Leipzig, 14. April. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der Markt liegt ruhig, die Einlieferungen werden etwas größer, man hofft, durch Preisermäßigung den Konsum wieder anzuregen und die etwas gespannte Lage zu überwinden.

Preise für feinste Tafelbutter 130—132 Mk., II. Sorten 125—128 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 13. April. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Trotzdem die Preise vorige Woche um einige Mark ermäßigt wurden, ist ein besserer Konsum noch nicht zu merken. Die Preise mußten wiederum um einige Mark reduziert werden, um dadurch den Detaillisten Gelegenheit zu geben, die Verkaufspreise eine Kleinigkeit zu ermäßigen und das Geschäft wieder gesünder zu gestalten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 133—— Mk., feinste 130—132 Mk., II. Qualität 126—129 Mk., III. Qualität — bis — Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 14. April. Bericht von Gebr. Rößler. Das Geschäft flaute weiter ab. Produzenten und Handel haben in nächster Zeit mit den Arbeitseinstellungen und dem Butterboykott zu rechnen, müssen deshalb die Preise, welche sich noch immer 15 Mk. über den letzten dreijährigen Durchschnitt befinden, weiter ermäßigen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 130—132 Mk., Ia 128 bis 129 Mk., IIa 125—127 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 12. April. Bericht von Fritz Baum. Der Absatz hat sich in Schlesien leider noch nicht gebessert. Die Engrospreise wurden weiter reduziert und verkauft man allerfeinste Ware in Tonnen mit 134 bis 136 Mk. Den Detailpreis will man dagegen allgemein noch auf 1,50 bis auf weiteres bestehen lassen.

Leipzig, 13. April. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die befürchteten Nachwehen der hohen Butterpreise stellen sich jetzt ein. Die Marktlage ist sehr gedrückt und starke Preisunterbietungen machen sich von allen Seiten bemerkbar. Die Einlieferungen nehmen zu und nur mit Mühe können dieselben untergebracht werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 133—135 Mk., für geringere Ware 130—132 Mk. pro Zentner.

Königsberg, 13. April. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Ausland bot diese Woche etwas billiger an, was auf die inländischen Notierungen sofort zurückwirkte. Der Konsum bleibt nach wie vor schwach und werden erst erhebliche Preisreduktionen denselben beleben können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 120—126 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 13. April. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Der Markt ist hier fortwährend sehr fest und trotzdem, daß die Produktion Tag für Tag größer wird, wollen die Preise doch nicht weichen und wurde im Laufe der Woche von 14,80 Rubel bis 15,50 Rubel pro Pud bezahlt. Da man nur in ca. 14 Tagen mit reiner Stallbutter rechnen kann, ist es eine große Frage, ob man dieses Jahr für solche Ware billiger als mit 14,50 Rubel bis 15,— Rubel ankommen kann.

b) Barnaul. Infolge eingetretenen Tauwetters stocken die Verladungen und mußten die Zufuhren bis zur Aufnahme der Schiffahrt eingelagert werden. Es wurde allgemein erwartet, daß die Preise um einige Kopeken heruntergingen, leider war dies aber nicht der Fall, weil England mit großen Ordres auftrat, wodurch die Preise in die Höhe getrieben wurden, so daß diese Woche für Prima Rubel 14,40—14,70 und für II. Qualitäten Rubel 14,— bis 14,30 bezahlt wurden. Wenn die Witterung anhält, so dürften wir in ca. 14 Tagen mit Übergangsbutter zu rechnen haben, die für unsern Handel nicht begehrt ist, und wurde daher reinschmeckende Winterware zu jedem Preise gekauft, so daß die Preise diese Woche mit deutscher Butter keine Differenz bieten.

Berlin, 14. April. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen zeigen eine ganz erhebliche Zunahme und gelingt es, dieselben nur mit einem Preisnachlaß unterzubringen. Die Notierung dürfte unter diesen Umständen auch demnächst um einige Mark zurückgehen.

Käse.

Berlin, 14. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 14. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Hamburg, 14. April. Marktbericht über Tilsiter Käse. Nachdem die mit Beginn des Jahres einsetzenden Preiserhöhungen nunmehr zum Stillstand gekommen sind, kann man mit Ruhe behaupten, daß die großen Erwartungen, welche an das Frühjahrs-Geschäft geknüpft waren, sich nur zum bescheidensten Maße verwirklicht haben. Wohl herrscht heute eine gewisse Knappheit in vorjähriger Weideware, doch ist diese Erscheinung eigentlich in den letzten Jahren regelmäßig zu verzeichnen gewesen. In keinem Jahre aber hat sich die Knappheit so wenig bemerkbar gemacht wie jetzt, da bei den gesteigerten Zufuhren der letzten Monate fast jeder Detaillist sich weit über Bedarf eingedeckt hat. Der Handel lenkt damit selbst in gemäßigte Bahnen ein und scheint bezüglich der Preise bereits der Höhepunkt gewesen zu sein. Jedenfalls ist der Versuch, die Stallware zu gleich hohen Preisen an den Markt zu bringen wie die Weidekäse als gründlich gescheitert zu betrachten. Daran ändern alle Stimmungsberichte und Preistreibereien nichts. Durch die erhöhten Detailpreise wird der Konsum doch mehr beeinträchtigt, als mancher zu glauben geneigt ist; dazu kommt die durchaus begreifliche Abneigung des Publikums gegen die nüchterne geschmacklose Stallware. Ganz nebenbei sagt sich auch jeder einsichtsvolle Händler, daß wir uns in einer täglich größer werdenden Produktion befinden. Alle diese Momente rufen eine abwartende Stimmung hervor, und halten, abgesehen von den nötigen Bedarfskäufen, von größeren Unternehmungen zurück. — Sollten die Produzenten, irregeleitet durch verblendende Reklameschriften, sich über die wahre Lage des Marktes täuschen lassen, und ihre Stallware zu lange auf Lager halten, so wird mit Eintritt der Sommerproduktion ein empfindlicher Preissturz nicht zu vermeiden sein.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 6 Mark niedriger.

Hamburg, 15. April. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **123—130 Mk.,** IIa **120 bis 122 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kempten i. Alg., 13. April. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 29—30 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 13. April. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 13. April. Auftrieb 4103 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 196 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—7 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 3—5 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 14. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 865 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 59—60 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 14. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4441 Stück. Preise: Schwere 65,00—65,50 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 55,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	13.	14549	69 55	bis bis	62 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	14.	1441	66	bis	60	20—24 % Tara	langsam
Bremen	14.	1348	64	bis	59	Schlachtgew.	langsam
Hannover	14.	865	66	bis	62	„	langsam
Leipzig	14.	1856	67	bis	60	„	langsam
Dresden	14.	1709	71	bis	67	„	—
Chemnitz	14.	277	74	bis	71	„	—
Dortmund	14.	165	68	bis	65	„	mittel
Köln a. Rhein	14.	1500	68	bis	63	„	schlepp.
Mannheim	14.	864	70	bis	68	„	mittel
Stuttgart	14.	687	71	bis	68	„	mäß. bel
Breslau	13.	2012	67	bis	61	„	langsam
Stettin	14.	355	65	bis	60	„	schlepp.
Posen	13.	377	51	bis	43	Lebendgewicht	mittel
Kiel	14.	837	51	bis	49	„	fest
Mülhausen i. E.	13.	336	73	bis	71	Schlachtgew.	—
München	13.	3008	77	bis	64	„	schlepp.

Futtermittel.

Magdeburg, 14. April. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg April 113,— Mk., April-September 113,— Mk.,
Mais April 123,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg April 128,— Mk., April-September 129,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 130,— Mk.
Mais April 154,— Mk., April-Oktober 155½ Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa April 140 Mk., Juli 10-Juni 11 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
„ Mai-Juni 8,40 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 103 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 14. April. Mais amerik. mixed 145—151 Mk., runder 154—157 Mk., Gerste russ. 129—134 Mk.

Hamburg, 14. April. Mais, americ. mixed cif Mai 109,— Mk. La Plata cif Mai-Juni 119,50 Mk. Gerste, russ., cif April-Mai 108,— Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Einem Teil der Auflage dieser Nummer liegt ein Prospekt der Firma **A. Domke, Bartow** i. Vorpomm. bei.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	5510	10	Br.	AS	1987	1	Br.
M	5700	16	„		5894	1	„
BK	5734	24	„		455	4	„
CD	7671	2	„		5986	11	„
	4633	1	„		6032	3	„
	5549	2	„	Ch.	5915	2	„
AB	5732	2	„		5905	5	„
B	5678	1	„		6059	1	„
X	5609	6	„	AB	5886	1	„
AZ	5602	2	„	AB	5949	3	„
BD	5805	2	„		5981	1	„
	5655	1	„	AB	5930	1	„
	5411	1	„		5932	2	„
PP	5717	4	„		6028	1	„
	5665	1	„		6057	1	„
A	5552	2	„	AK	5869	10	„
	5709	1	„		6050	6	„
	5666	3	„		5885	7	„
	5767	4	„	FG	5827	1	„
	5588	1	„		5935	1	„
	5618	2	„	AT	5838	3	„
PW	5639	11	„	A	5830	3	„
	5662	20	„		5829	14	„
	5599	1	„		5842	4	„
	5606	5	„	L	5875	9	„
	5598	5	„		5835	3	„
W	5679	1	„	Harz	5937	14	„
Schl.	5723	4	„	GK	6031	3	„
SB	5724	4	„	AK	5963	1	„
EK	5735	5	„	AU	5966	2	„
H	5437	5	„		5941	2	„
JH	5487	7	„		5840	1	„
	5534	4	„	AB	5906	9	„
MT	5329	2	„		5896	5	„
PP	5719	1	„	AH	5895	5	„
TG	5589	1	„	B	6019	10	„
	5464	4	„		5987	4	„
Wfl.	5614	2	„	E	5967	51	„
	5627	5	„		5507	5	„
	5582	1	„	T	6005	2	„
AB	5721	5	„		5865	1	„
O	4015	5	„		5586	15	„

Chiffre-Inserate

werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 6305 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zwei fleiß. Meiereigehülfen
verlangt (6099
Meierei Schweizerhof, Berlin.

Junger, gut empfohlener
Gehülfe
für Molkerei und Schweinemast gesucht. Gehalt 25 M. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei Zielen,** Kr. Briesen, Westpreuß. (5891

Suchen zum 22. April durchaus sauberen, selbständig arbeitenden **Gehülfen,** der mit Quarkfabrikation vertraut ist. Gehalt 30 M netto. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei-Genossenschaft Gebstedt,** Thür. (6183

Jüngerer, kräftiger (6277
Gehülfe
zum 1. Mai gesucht. Gehalt 90 M ohne freie Station. Vorstellung erwünscht. **Hupertz & Schürmann Nachfolg., Cöln,** Hansaring 81.

Suche zu sofort oder 20. April tüchtigen, zuverlässigen (6272
Gehülfen.
Gehalt 30 M bei freier Station. Kenntnisse in Quarkbereitung erforderlich. Off. m. Zeugnisabschr. u. Altersang. erb. **Körber,** Dampfmolkerei **Wörlitz** i. Anhalt.

Am 1. Mai findet junger, kräftiger (6177
Gehülfe
Stellung. Anfangsgehalt M 30 pro Monat bei guter Verpflegung **Braunschweiger Molkerei, E. G.** in **Braunschweig.**

Älterer Gehülfe
der möglichst mit Milchsterilisieren, sowie Flaschenmilchbetrieb vertraut ist, findet bei uns Stellung zum 25. April. Akkurate, energische und an Pünktlichkeit gewöhnte Leute wollen sich unter Einreichung von Zeugnisabschriften sofort melden. Gehalt M 45 pro Monat bei guter Verpflegung. **Braunschweiger Molkerei, E. G.** in **Braunschweig.**

Zum 1. Mai suche ich einen tüchtigen, sauberen, soliden (6182
Gehülfen
für Butterei, (Butterfertiger) und Milchausgabe oder für Kessel, Maschine, Separatoren und Ahlbornsche Kühlanlage. Stellung ist dauernd. Anfangsgehalt 35 M netto. Offert. mit Zeugnisabschriften erbitte umgehend. **Joh. von Thülen,** Molkerei **Blauhand** b. Ellenserdamm, Oldbg.

Gesucht ein junger, angehender
Gehülfe
als dritter. Derselbe muß solide und sauber sein Gehalt 20—25 M. Off. erb. **W. Kindt, Schellhorn** bei Preetz in Holstein. (6167

Suche zum 1. Mai tüchtigen, fixen
Gehülfen
als alleinigen. Kraft wird gestellt. Stellung angenehm. Teilnahme an Kontorarbeiten. Gehalt 30 M monatlich und Kassen frei. Off. erb. an **Ad. Oxen, Verwalter,** Molkereigen. **Derne** in Westfalen. (6133

Molkereigehülfe
der in der franz. Weichkäserei selbständig arbeitet, sofort bei gutem Lohn gesucht. Auch kann sofort eine
Meierin
eintreten. Molkerei **Walsdorf** im Taunus. (6141

Ich suche einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der Lust und Liebe zu Pferden hat und mit der Quarkkäserei vertraut ist per 1. Mai zu engagieren. Gehalt monatlich 35—40 M. Off. u **C. F. 6145** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Mai oder einige Tage früher einen tüchtigen
ersten Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 Mk., Kassen frei. Offerten erbittet (6250
E. Koch, Inspektor, **Fintel,** Hann.

Suchen zum 30. April für unseren beschränkten, modernen Betrieb
zwei jüngere Gehülfen
die sich willig jeder Arbeit unterziehen. Anfangsgehalt 30 Mark bei freien Kassen. (6400
Molkerei **Ihrhove,** e. G. m. u. H. in **Ihrhove** (Ostfriesland).

Suche zum 24. cr. einen tüchtigen, flotten, evangel. (6190
Gehülfen
für Kessel, Maschinen und Magermilchausgabe. Gehalt 30 M. Zeugnisabschr. od. Empfehlungen nebst Angabe des Alters baldigst erwünscht. **Wilh. Austerhoff,** Verwalter, **Caster,** Bez. Cöln, Rhld.

Gesucht zu baldmöglichstem Antritt ein tüchtiger, arbeitswilliger und an peinlichste Sauberkeit gewöhnter (6146
Gehülfe.
Gehalt 75 M pro Monat und freies Logis. **Sanitätsmolkerei G. m. b. H. Cassel.**

Tüchtigen, soliden, möglichst katholischen jungen
Gehülfen
für alle vorkomm. Arbeiten, sucht **H. Kampmeier, Wadersloh**
6230) i. Westfl.

Ein junger, etwas kräftiger
Gehülfe
der sich in einem größeren Käsereibetriebe zu vervollkommnen wünscht, findet zu sogleich dauernde Stellung. Anfangsgehalt monatlich 28 Mark und freie Station. (6256
Molkerei-Genossenschaft **Gumbinnen.**

Suche zum 15. resp. 20. April ein. **jungen Gehülfen.**
Derselbe muß alle vorkomm. Arbeit. übernehmen. Gehalt 30 Mk. u. fr. Station, außer Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten. (6260
Molkerei **Bromberg,** Rinkauerstr. 54.

Suche zum 25. April einen nicht zu jungen (6241
Gehülfen.
Bedingung Kenntnisse in Butterei. Gehalt 30 Mk. ohne Abzug exkl. Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Genoss.-Molkerei **Wanowitz O.-S.**
W. Heisig, Verwalter.

Junger Gehülfe
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht, für Kessel, Masch. und Nebenarbeiten, kann bei 25 Mark Gehalt zum 18. April eintr. in der Gen.-Molkerei **Znin.** Offert. nebst Zeugnisabschriften an die Molkerei-Verwaltung erbeten. (6251

Suche sofort angehenden (6401
Gehülfen.
Gehalt 20 M. Beschränkt. Betrieb. **Heinrichs,** Dampfmolkerei, **Bertkow** b. Goldbeck i. Altmark. (6401

Junger, fleißiger Gehülfe
der sich willig jeder Arbeit unterzieht, findet zum 1. Mai gute Stellung bei einem Anfangsgeh. von 25 M p. Mon. **A. Thom, Dadow** b. Grabow in Mecklenbg. (6398

Zum 1. Mai cr. kann in hies. beschränktem Betrieb ein fleißiger, umsichtiger, ordnungsliebender, solider
Gehülfe als erster
eintreten für Milchannahme, zeitw. Ausgabe u. andere Molkereiarbeiten sowie Hülfe im Kontor. Gute Handschrift und sicheres, fixes Rechnen Bedingung. Gehalt monatl. 35 M bei freier Station und Kassen. Off. mit Zeugnisabschriften und Altersangabe an **Deutsche Molkerei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Janowitz** in Pos. (6151

Suche zu sofort oder 1. Mai einen fleißigen, tüchtigen (6375
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 22 M Gehalt pro Monat, fr. Station und Trinkgeld. **G. Wahner,** Dampfmolkerei **Eisersdorf,** Kr. Glatz.

Suche zum 25. April einen tüchtigen, jungen **Gehülfen** für Betrieb u. Kontor. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Nolte,** Molk. **Harpstedt** b. Bremen

Zuverlässiger Gehülfe
keine Arbeit scheuend, kann bei 25 bis 30 M Gehalt, je nach Leistung, zum 1. Mai oder einige Tage früher eintreten. **Vincenz Breyer,** Dampfmolkerei **Pissakrug** bei Strasburg in Westpreuß. (6373

Suche sofort ehrl., fleiß., jungen
Gehülfen
zur selbständ. Leitung einer Filiale. Da derselbe die Kasse übernehmen muß, ist etwas Kaution erw. Gehalt 80 M u. fr. Wohnung. Zeugnis-Abschr. an **Käserei Wertheim a. M.**

Suche zum 25. April oder 1. Mai einen jungen (6354
Gehülfen.
Gehalt 25 M bei freien Kassen. **Kosahl, Gr.-Sottrum,** Bremen.

Suche sogleich einen (6463
Gehülfen
der mich auf ca. 14 Tage vertreten kann. **K. Steiner,** Molkereiverwalter, **Blesewitz** in Pom.

Zum 1. Mai kann ein tüchtiger
Gehülfe
der selbständig und umsichtig arbeitet, bei einem Gehalt von 50 bis 60 M monatlich bei freier Station eintreten. Meldungen nebst Zeugnisabschriften erwünscht. Molkerei **Dannenberg,** Post Rautenburg i. d. Memelniederung. (6471

Suche zum 25. April einen jungen
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30—40 M. Molkerei **Sonnenborn,** Kr. Mohrungen, Ostpr.

Äußerst gewandter, älterer
Gehülfe
der ganz besonders gut Butter ausformen kann, sich aber auch jeder anderen Arbeit willig unterzieht, wird zu bald bei freier Station gesucht. Anfangsgehalt pro Monat 40 M und Zulage. **Hartenstein,** Molkerei und Butterhandlung in **Plauen i. V.,** Wettinstr. 49. (6405

Junger, tücht. Gehülfe
kann sofort eintreten. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet (6387
R. Plüß, Fischhausen, Ostpr.

Molk. **Hess. Oldendorf** b. Hameln sucht einen soliden, fleißigen
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 35 Mark, Kassen frei. (6484

Zum 1. Mai event. einige Tage früher suche einen tüchtigen, saub.
Gehülfen
als ersten. Hauptsächlich für Butt. und Kontor. Anfangsgehalt 30 Mk. bei freier Station ohne Abzug. Off. mit Zeugnisabschriften erb. (6501
O. Storch, Dampfm. **Straach,** E. G. b. Wittenberg a. Elbe.

Achtung!
Suche zu bald oder 1. Mai d. Js. einen älteren, erfahrenen **Gehülfen,** der einen erstklassigen Fromage de Brie und Kamembert herstellen kann. Gleichzeitig muß er auch verstehen eine Käserei einzurichten. Es woll. sich bitte nur Herren melden, die sich Ihres Faches sicher sind und die für erstklassige Ware garantieren können. Off. mit Gehaltsanspr. erb. Dampfmolkerei **Garlin** b. Karstädt Hamburg-Berliner Bahn. (6486
Inh. **Reinhardt Schneider,** Besitzer.

Zum 28. April, evtl. 1. Mai suche tüchtigen, strebsamen (6352
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß auch gewandt im Butterformen sein. Anfangsgehalt 30 Mark u. Station. **Zentral-Molkerei Tennstedt** i. Th.

Suche zum 25. April evtl. 1. Mai einen jüngeren, fleißigen (6406
Gehülfen
welcher zeitweilig auch in der Müllerei beschäftigt wird . Anfangsgehalt 25 M pro Monat. Off. erb. **H. Struse, Möhnsen i. Lbg.**

Suche zum 1. Mai einen sauberen und tüchtigen (6416
Gehülfen.
Selbiger muß in der Schweinemast mit tätig sein. Anfangsgehalt 30 Mark. **Gustav Meier,** Dampfmolkerei **Schildau, Kreis Torgau.**
Gleichzeitig suche für meinen jetzigen, welcher über ein Jahr bei mir war, anderweitige Stellung. **D. O.**

Zum 1. Mai suche einen erfahrenen **Gehülfen.**
Gehalt 30 M bei freier Station. Off. mit Zeugnisabschriften u. Angabe des Alters erbittet Molkerei **Heldrungen, e. G.,** (Thür.). **Niemann.** (6414

Zwei saubere
Gehülfen
zum 24. April gesucht. Anfangsgehalt M 40. Off. unter **6376** an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. Mai suchen wir einen jungen, evangel. (6402
Gehülfen
evtl. welcher etwas von der Holländerkäse-Fabrikation versteht. Gehalt 30 M bei freier Station. Molkerei **Voerde** (Rheinld.). **Buschmann.**

Suche fleißigen, sauberen (6477
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Lohn 35 M pro Monat mit Kost und Logis ohne Abzug. **F. Gottschalk, Frankfurt a. M.-Bockenheim,** Ginnheimer Landstraße 74.

Suche zum 20. April noch einen strebsamen (6476
Gehülfen
bei 35 M Gehalt. **C. Ramm,** Molkerei **Haverlah** b. Ringelheim.

Suche zum 1. Mai eventl. einige Tage früher einen kräftigen, jüngeren evangelischen (6483
Gehülfen
für meine Molkerei mit Tilsiter-Fettkäserei. Gehalt 40 M nebst fr. Station und fr. Kassen. Kündigungsfrist 4 Wochen. **G. Houtrouw, Oldersum.**

Wegen plötzlicher Erkrankung des jetzigen suche zu sofort einen jungen, fleißigen (6285
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, hauptsächlich Butterei. Gehalt 25 Mark bei freier Station und Kassen. **Ehlers,** Molkerei **Liemehna,** Bahnstation Jesewitz b. Leipzig.

Suche zum 26. April einen jungen, angehenden (6290
zweiten Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Gehalt 27—30 M und Kassen frei. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch Schweinestall mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 30 Pfg. Futtergeld erhält. Off. mit Altersangabe erb. an **C. Gubert,** Dampfmolkerei **Leese** a. Weser, **Pr. Hann.**

Suche zum 1. Mai einen jungen, kräftigen (6227
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger kann sich in der Käserei vervollkommnen. Gehalt 25 M monatlich. **Mürset,** Dampfmolkerei **Gr. Wackow** in Pom.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 31. Hildesheim, den 20. April 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Zur Prüfung von Labpräparaten.

Im Jahrgang 1909 des Milchw. Zentralblattes (S. 453) teilt Van Dam mit, daß er einige Proben Labessenz erhalten hatte,, deren Verdünnungen 1:20 bei kurzem Erwärmen (etwa 20—30 Minuten) auf 35 Gr. C. mehr oder weniger beträchtlich an Wirksamkeit einbüßten, während andere Proben durch derartiges Erwärmen nicht geschwächt wurden. Ausgehend von dem seit längerer Zeit bekannten nachteiligen Einfluß alkalischer Stoffe auf das Lab vermutete er, daß die erwähnte Schädigung einiger Essenzen durch eine, wenn auch geringe alkalische Reaktion derselben bedingt sein könne, deren Erkennung und Bestimmung mit den gebräuchlichsten Prüfungsmitteln der Acidimetrie (namentlich Lakmus und Phenolphtalein) nicht möglich sei. Er bestimmte deshalb den elektrischen Leitungs-Widerstand der Essenzen, ermittelte dadurch, daß tatsächlich Unterschiede im „Säuregrad" derselben vorhanden waren, und berechnete, daß diejenigen Proben, welche bei gelindem Erwärmen schwächer wurden, in so geringem Maße alkalisch reagierten, daß mittelst Rosolsäure eine einfache Unterscheidung derselben von den übrigen Proben möglich erschien. Wirklich ergab die Prüfung dieser Essenzen mit Rosolsäure eine mehr oder weniger deutliche Rosafärbung, während die übrigen Essenzen schwache Gelbfärbung zeigten. Rosolsäure oder vielmehr das der Rosolsäure sehr nahe verwandte Aurin, einer der ältesten künstlichen Gerbstoffe, ist als sog. Indikator bei „Säuregradbestimmungen" schon lange bekannt, wird aber für diesen Zweck nicht viel benutzt. Seine alkoholische Lösung ist gelb gefärbt, während es durch basische Stoffe rosa gefärbt wird.

Da Van Dam die Untersuchungen an Labessenzen ausführte, lag es nahe zu prüfen, ob auch bei Labpulver derartige Erscheinungen auftreten. Von 17 Pulversorten verschiedenen Alters und verschiedener Herkunft, welche ich mit Rosolsäure prüfte, zeigten 3 deutliche, mehr oder weniger starke Rosafärbung, 13 zeigten Gelbfärbung, während die Färbung von einer Probe auf der Grenze stand. Die Unterschiede waren aber so merklich, daß sie ohne besondere Übung sofort auffielen.

Lösungen von je 1 Gr. dieser Labpulver in 100 ccm Wasser wurden so in Gruppen geordnet, daß jede Gruppe ein mit Rosolsäure sich rosa färbendes Präparat und mehrere Rosolsäure nicht verändernde Sorten enthielt. Von jeder Labsorte einer Gruppe wurde die zur Gerinnung einer Milchprobe unter gleichen Umständen erforderliche Zeit bestimmt. Diese Bestimmungen ergaben:

	Lab Nr.	Lablösung färbt Rosolsäure	Gerinnungszeit von 5000 Teilen Milch durch 1 Teil Lab	Stärke des Lab = 1:
Gruppe 1	1	rosa	268 Sekunden	44 776
	2	gelb	187 „	64 171
	3	gelb	172 „	69 767
Gruppe 2	4	rosa	249 „	48 193
	5	gelb	306 „	39 216
	6	gelb	254 „	47 244

	Lab Nr.	Lablösung färbt Rosolsäure	Gerinnungszeit von 5000 Teilen Milch durch 1 Teil Lab	Labstärke = 1:
Gruppe 3	7	gelb	220 Sekunden	54 545
	8	rosa	348 „	34 483
	9	gelb	222 „	54 054
	10	„	325 „	36 923
	11	„	216 „	55 555
	12	„	200 „	60 000
	13	Grenzfarbe	212 „	56 604
	14	gelb	268 „	44 776
	15	„	258 „	46 512

In Gruppe 1 zeigt die Labsorte, deren Lösung Rosolsäure rotfärbt, beträchtlich geringere Wirksamkeit als die beiden anderen Sorten. Auch in Gruppe 3 ist die rotfärbende Sorte die schwächste, jedoch nicht viel minderwertiger als die schwächste der übrigen Proben. In Gruppe 2 zeigt die rotfärbende Sorte sogar die größte Wirksamkeit, wenngleich ihr eine der anderen Sorten fast gleich kommt. Auch Probe Nr. 13 in Gruppe 3, deren Verhalten zu Rosolsäure als zweifelhaft zu bezeichnen war, gehört zu den wirksamsten dieser Gruppe. Man darf daher nicht erwarten, daß diejenigen Labpulversorten, deren Lösungen Rosolsäure rot färben, in allen Fällen weniger wirksam sind als gelb färbende Sorten, obwohl ein solcher Verdacht sehr nahe liegt und nach vorstehenden Beobachtungen auch wohl manchmal zutrifft. Da die Wirksamkeit jedes Labpräparats von mehreren Ursachen abhängt, das Verhalten gegen Rosolsäure aber nur eine Eigenschaft kennzeichnet, läßt sich selbstverständlich kein Parallelismus zwischen Rosolsäurereaktion und Wirksamkeit voraussetzen.

Die Beobachtung, daß die Wirksamkeit von Lablösungen durch geringes Erwärmen in verhältnismäßig kurzer Zeit merklich geringer wird, konnte auch hier bei den Rosolsäure rotfärbenden Proben gemacht werden, während sich bei den übrigen Proben solche Verschlechterung nicht bemerkbar machte. Die Wahrnehmungen stimmten also mit denjenigen von Van Dam überein. Lösungen von je 1 Gramm Labpulver in 100 ccm Wasser, von denen je eine Hälfte der Lösung etwa 30 Min. in 35—40 Gr. C. warmem Wasser stand, die andere Hälfte bei Zimmertemperatur stand, zeigten nach dem Erwärmen und Abkühlen mit denselben Milchsorten folgende Gerinnungszeiten:

Lab Nr.	Lablösung färbt Rosolsäure	Lablösung nicht erwärmt		Lablösung erwärmt	
		Gerinnungszeit von 5000 Teilen Milch durch 1 Teil Lab	Labstärke = 1:	Gerinnungszeit von 5000 Teilen Milch durch 1 Teil Lab	Labstärke = 1:
4	rosa	238 Sekunden	50 420	252 Sekunden	47 619
8	rosa	348 „	34 483	700 „	17 143
12	gelb	200 „	60 000	208 „	57 692
14	gelb	268 „	44 776	272 „	44 118

Während also Probe Nr. 8 durch das Erwärmen in hohem Grade geschwächt war, zeigte Probe Nr. 4 nur eine geringe Einbuße. Es ist leicht erklärlich, daß der Grad der Rotfärbung, welcher bei vorliegenden Proben nicht näher bestimmt wurde, auf die Größe der Wirksamkeitsverminderung beim Erwärmen einwirkt. Andererseits werden aber auch bei verschiedenen Labpräparaten noch andere Umstände als die Dauer und Höhe des Erwärmens und die Unterschiede in der Alkalität einwirken und dadurch unter sonst gleichen Verhältnissen ungleiche Veränderungen der Labstärke bewirken. Bemerkt sei, daß Proben Nr. 12 und 14 auch nach dem Erwärmen Rosolsäure unverändert ließen. Ob die beiden anderen Proben nach dem Erwärmen stärkere Rotfärbung als vorher zeigten, ist nicht näher bestimmt.

Da anzunehmen war, daß durch längeres Aufbewahren der Lablösungen bei gewöhnlicher Temperatur ähnliche Veränderungen wie durch kürzeres Erwärmen eintreten würden, wurden die Lösungen der Präparate einige Tage bei Zimmertemperatur gehalten und täglich mit Rosolsäure geprüft. Diejenigen Sorten, deren frische Lösungen Rosolsäure nicht veränderten, bewirkten in den meisten Fällen nach drei Tagen deutliche Rosafärbung, bei einigen Proben war schon nach zwei Tagen die Färbung auf der Grenze zwischen rosa und gelb, zuweilen war der Umschlag erst am vierten Tag deutlich. Bei früheren gelegentlichen Versuchen mit Labpulverlösungen, teils von den hier erwähnten, teils von andern Präparaten, hatte ich durch tägliche Vergleiche zwischen frisch bereiteten und aufbewahrten Lösungen meistens gefunden, daß vom dritten Tage an eine mehr oder weniger deutliche Abnahme der Stärke erkennbar war, in vereinzelten Fällen schon früher, in andern Fällen erst später. Daraus dürfte hervorgehen, daß die Verminderung der Labstärke einer Lösung mit dem Verhalten gegen Rosolsäure in gewissem Grade parallel geht. Einige Versuche mit den hier erwähnten Labsorten dürften diese Ansicht bestätigen. Proben derselben Milch (Magermilch) wurden unter gleichen Umständen teils mit frischen, teils mit seit zwei Tagen aufbewahrten Lösungen 1 : 100 der zweiten Gruppe obiger Labsorten dick gelegt.

Lab Nr.	Frische Lösungen			2 Tage alte Lösungen		
	Verhalten gegen Rosolsäure	Gerinnungszeit von 5000 Milch durch 1 Lab	Labstärke = 1:	Verhalten gegen Rosolsäure	Gerinnungszeit von 5000 Milch durch 1 Lab	Labstärke = 1:
5	gelb	334 Sekunden	35 928	gelblich	342 Sekunden	35 088
4	rosa	238 „	50 420	rosa	342 „	35 088
6	gelb	268 „	44 776	Grenzfärb.	286 „	41 958

Die Lablösung, welche im frischen Zustande schon Rosolsäure rosa färbte, hatte bereits bei zweitägiger Aufbewahrung bedeutend an Stärke eingebüßt; deutlich, wenn auch nicht sehr erheblich, war auch die Wirksamkeitsverminderung bei Probe 6, deren Färbung mit Rosolsäure weder deutlich rosa, noch ausgesprochen gelb war, während Probe 5 sowohl im Verhalten gegen Rosolsäure wie in der Stärke sich wenig oder gar nicht verändert hatte. Die Farbunterschiede der zwei Tage alten Lösungen von Nr. 5 und 6 mit Rosolsäure waren gut erkennbar. Bemerkt sei, daß am folgenden Tage alle drei Proben Rosolsäure rötlich färbten.

Fragen wir nun nach der Bedeutung der Rosolsäureprüfung für Molkereien, so ergibt sich aus den mitgeteilten Versuchen, daß man zwar nicht berechtigt ist, jede Sorte, welche Rosolsäure rosa färbt, als schwach oder minderwertig zu betrachten, daß man aber annehmen kann, derartige Präparate werden je nach den Umständen bald langsamer, bald schneller Verringerungen der Wirksamkeit erfahren. Diese Befürchtung wird namentlich für Labflüssigkeiten gelten. Inwieweit sie für feste Labpräparate begründet ist, kann ich nach den bisherigen Wahrnehmungen nicht beurteilen. Es ist aber wahrscheinlich, daß feste Labpräparate, deren Lösungen Rosolsäure rötlich färben, sich weniger gut halten als gelbfärbende. Namentlich wird man derartige Präparate sorgfältiger vor Feuchtigkeit hüten müssen. Ratsam dürfte es ferner sein, nicht nur frisch bezogene oder in Benutzung genommene Sorten mit Rosolsäure zu prüfen, sondern diese Prüfung von Zeit zu Zeit zu wiederholen. Man wird dadurch in einfacher Weise die beginnenden Veränderungen der Präparate merken können. Daß ursprünglich gelb färbende Labflüssigkeiten mehr oder weniger rasch zur Rosafärbung übergehen können, erhellt aus obigen Beispielen. Bei Verminderung der Stärke von festen Labsorten tritt wahrscheinlich derselbe Reaktionsübergang ein.

Hinsichtlich des Verfahrens bei der Prüfung mit Rosolsäure sei bemerkt, daß Van Dam 20 ccm der Lablösung (1 ccm Labessenz auf das 20fache verdünnt) mit 0,1 ccm Rosolsäurelösung (1 Teil Rosolsäure in 1000 Teilen 80prozentigen Alkohol gelöst) versetzte. Bei vorstehend erwähnten Versuchen wurden meistens 10 ccm der Lablösungen (1 Gramm Pulverlab in 100 ccm Wasser) mit 1 oder 2 Tropfen obiger Rosolsäurelösung versetzt. Das zweckmäßigste Verhältnis der Rosolsäuremenge zur Labflüssigkeit muß selbstverständlich wie bei allen derartigen Farbreaktionen vom Einzelnen entsprechend dem Gesichtsvermögen ausprobiert werden, wobei natürlich auch die Konzentration der Lablösung in Betracht kommt. Hingewiesen sei darauf, daß es zweckmäßig ist, nur destilliertes Wasser zur Herstellung bezw. Verdünnung der Labflüssigkeit zu verwenden. Jedenfalls muß man das Wasser vor seiner Verwendung auf sein Verhalten zur Rosolsäure prüfen, denn sehr viele Brunnenwässer werden Rosolsäure mehr oder weniger rötlich färben, so daß irrtümliche Schlußfolgerungen über die Beschaffenheit von Labpräparaten durch die Eigenschaft des Wassers veranlaßt sein können. Es ist auch denkbar, daß bei Benutzung gewisser Brunnen- oder Flußwässer die Rosafärbung der Lablösung unterbleibt, obwohl sie bei Verwendung destillierten Wassers auftreten würde. Auch Kondenswasser kann für diese Prüfung der Labsorten unzweckmäßig sein. Erwähnt sei, daß bei Verwendung von Brunnen- oder Flußwasser die Färbung der Rosolsäure auch von der Menge des Labpräparates derartig beeinflußt werden kann, daß dasselbe Präparat je nach dem Konzentrationsgrade der Lösung bald gelbliche, bald rötliche Färbung zeigt. Höft.

Mitteilungen.

Einen vergleichenden Schweinefütterungsversuch mit süßer und saurer Magermilch führte das Milchw. Institut Proskau durch. Nach dem Jahresberichte des Instituts sollte, wie Fühlings Landw. Ztg. referiert, ermittelt werden, ob, wenn Magermilch an Mastschweine unter sonst gleichen Bedingungen einmal in süßem, das andremal in saurem (vollständig geronnenem) Zustande verfüttert wird, sich hieraus ein Unterschied in der Mastwirkung ergeben würde. Nebenher sollte noch in Vergleich gezogen werden, wie sich in pekuniärer Hinsicht der Erfolg stellt, wenn ein Teil der Magermilch durch eine dem Nährstoffgehalte nach gleichwertige Menge Fischfuttermehl und Trockenkartoffeln ersetzt wird.

Der Versuch dauerte 15 Wochen und wurde mit 9 dem veredelten Landschweintypus angehörigen, ziemlich gleichmäßig entwickelten Läufern von rund 120 Pfund Anfangsgewicht ausgeführt. Aus den Tieren wurden drei Gruppen zu je 3 Stück mit nahezu gleichem Anfangsgewicht gebildet. Gruppe 1 erhielt geronnene, Gruppe 2 süße Magermilch, bei Gruppe 3 wurde die süße Magermilch zum Teil ersetzt durch äquivalente Mengen Fischmehl und Kartoffelflocken. Die Hauptmasse des trockenen Futters für alle drei Gruppen bestand aus Gerstenschrot und Trocken-Kartoffelflocken. Die Tiere erwiesen sich nicht als sehr gute Fresser, nahmen aber das ihnen in mäßig bemessenen Rationen zugeteilte Futter ohne Zurücklassung von Resten glatt auf und nahmen im Gewicht auch stetig zu, so daß der Vergleich zwischen den drei Gruppen ohne Bedenken gezogen werden kann. — Die während der 15 Wochen an die einzelnen Gruppen verabfolgten Futtermengen betrugen:

	Milch kg	Gerste kg	Flocken kg	Fischmehl kg
für Gruppe 1 und 2	1522,5	390,60	300,30	15,75
für Gruppe 3	945	390,60	329,175	44,625
Gruppe 1 mehr (+) oder weniger (—) als Gruppe 3	+ 577,5		— 28,875	— 28,875

Das Lebendgewicht der Tiere betrug gruppenweise:

	Gruppe I kg	Gruppe II kg	Gruppe III kg
Zu Ende	355,25	360,00	356,25
Zu Anfang	175,50	176,00	175,75
Gewichtszunahme	180,75	184,00	180,50
Desgl. pro Kopf und Tag	0,575	0,584	0,573

Aus vorstehenden Zahlen ist ersichtlich, daß die Wirkung der verschiedenen Fütterungsweise bei den drei Gruppen so ziemlich gleich war, die etwas größere Gewichtszunahme der Gruppe 2 dürfte auf Rechnung individueller Verschiedenheit der Tiere zu setzen sein. Von vornherein hätte man annehmen können, daß die süße Magermilch der sauren in der Wirkung überlegen sein würde, weil ja die Säuerung durch die teilweise Umwandlung des Milchzuckers in Milchsäure mit einem Nährstoffverlust verbunden ist. Dieser als sicher anzunehmende Verlust wird aber möglicherweise ausgeglichen durch eine günstige diätetische Wirkung der Milchsäure, die eine bessere Ausnützung der übrigen Futterstoffe zur Folge haben könnte.

In pekuniärer Hinsicht stellte sich das Ergebnis des Versuchs einerseits infolge der sehr hohen Futtermittelpreise, anderseits infolge der nur mäßigen Futteraufnahme seitens der Tiere wenig günstig. Unter Zugrundelegung der für die einzelnen Futtermittel tatsächlich gezahlten Preise, für die Gerste pro Zentner 8,50, Kartoffelflocken 9 und Fischmehl 9 ℳ, verrechnen sich die zur Erzeugung 1 Kilo Lebendgewichts aufgewendeten Futterkosten je nachdem das Kilo Magermilch mit 2 oder 3 ₰ bewertet wird, wie folgt:

	Gruppe I	Gruppe II	Gruppe III
Magermilch 2 ₰:	85 ₰	83½ ₰	84½ ₰
Magermilch 3 ₰:	93 „	92 „	91 „

Hiernach hätte der bei der Gruppe 3 stattgefundene teilweise Ersatz der Magermilch durch Fischmehl und Kartoffelflocken selbst bei der hohen Bewertung der ersteren mit 3 ₰ keine merkliche Verbilligung der Erzeugungskosten bewirkt. Die Erklärung dafür ist lediglich in den hohen Preisen der beiden zum Ersatz verwendeten Futtermittel zu suchen. Bei derartig liegenden Verhältnissen würde demnach auch eine starke Magermilchfütterung pekuniär nicht nachteilig sein. Im ganzen ließe sich aus dem Ergebnis des Versuchs folgern, daß bei so hohem Preisstande der Futtermittel eine Rente aus der Schweinemast nur dann erreichbar erscheint, wenn auch die Preise für die ausgemästeten Schweine einen entsprechend hohen Stand (nicht unter 50 ℳ pro Zentner Lebendgewicht) behaupten.

(Hannov. land.- und forstw. Zeitung.)

Unterrichts- und Versuchswesen.

Kontrollbeamtenkursus in Proskau. Die Landwirtschaftskammer beabsichtigt, in der Zeit vom 5. bis 25. Juni 1910 am Milchwirtschaftlichen Institut zu Proskau O.-S. den dritten Ausbildungskursus abzuhalten, an den sich noch eine kurze praktische Tätigkeit in einem der bestehenden Kontrollvereine anschließen soll.

Landwirte, welche sich zu Beamten für die Rinderleistungszucht ausbilden wollen, müssen mindestens 20 Jahre alt, gesund und kräftig sein und sich über eine gute Volksschulbildung und guten Leumund ausweisen können. Bevorzugt werden Landwirte, die eine regelmäßige Lehrzeit hinter sich oder eine landwirtschaftliche Winterschule besucht haben.

Der Kursus bezweckt, das für die schlesischen Kontrollvereine erforderliche Beamtenmaterial zu schaffen. Das Anfangsgehalt beträgt in der Regel 800 ℳ bei freier Station. Das Gehalt und die sonstigen dienstlichen Verhältnisse werden durch einen Vertrag zwischen dem Kontrollverein und dem Beamten geregelt.

Das Unterrichtshonorar beträgt 10 ℳ. Für Kost und Logis haben die Kursusteilnehmer selbst zu sorgen, doch kann ihnen, soweit Platz vorhanden ist, bei dem Lehrmeier des Instituts Unterkunft mit voller Beköstigung für 2 ℳ für den Tag nachgewiesen werden.

Die im März d. Js. ausgebildeten Kontrollassistenten haben alle Stellung erhalten und auch die Teilnehmer des künftigen Kursus werden zum großen Teil schon am 1. Juli Stellung in neugegründeten Kontrollvereinen antreten können.

Anmeldungen sind ausschließlich an die Landwirtschaftskammer — Breslau X, Matthiasplatz 6 — zu richten. Denselben sind ein selbstgeschriebener Lebenslauf, ein polizeiliches Führungsattest und Zeugnisse über den genossenen Schulunterricht beizufügen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S., e. G. m. b. H. Am Sonntag, den 16. April fand die erste Bezirksversammlung für Thüringen in Brehna statt. Die Versammlung war außerordentlich stark besucht. Sie wurde geleitet von Herrn Direktor Koch-Brehna. Nach herzlicher Begrüßung der Erschienenen durch den Vorsitzenden wurde zunächst ein Bezirksausschuß gewählt. Aus der Wahl gingen hervor die Herren Zlomke-Ziegenrück, Niemann-Heldrungen und Hempel-Oßmannstädt. Die Geschäftsführung für den Thüringer Bezirk hat Herr Zlomke übernommen. Ferner wurde beschlossen, die Bezirksversammlungen abwechselnd in Kösen, Erfurt und Weimar abzuhalten. Mit der nächsten Bezirksversammlung in Kösen soll ein Sommervergnügen mit Damen verbunden werden; der Tag wird noch bekannt gegeben werden.

Genossenschaftliche Eierverwertung in Pommern. Über die Erfolge der genossenschaftlichen Eierverwertung in der Provinz Pommern lesen wir im „Pommerschen Genossenschaftsblatt": „Da die westpreußischen Eieraufkäufer im Frühjahr des Jahres 1909 nur 1,60 bis 2,00 Mk. für das Schock Eier zahlten, so bildete sich im April v. J. im Kirchspiel Stojentin eine Eierverwertungsgenossenschaft, die zu ihren 37 Mitgliedern Groß- und Kleingrundbesitzer, Handwerker und Arbeiter zählte. Mit der Lieferung wurde in einer verhältnismäßig ungünstigen Zeit, im Juni, begonnen und betrug der Absatz bis Ende November 20 028 Stück, wofür 1372,99 Mk. erzielt wurden. Das Stück wurde also im Durchschnitt mit 6,85 Pfg. verwertet. An die Mitglieder konnten nach Abzug aller Unkosten für das Stück gezahlt werden im Juni 5⅙ Pfg., Juli 5½ Pfg., August 6 Pfg., September 6¼ Pfg., Oktober 6⅓ Pfg., November 7½ Pfg. Das sind Preise, die in früheren Jahren auch nicht annähernd erzielt wurden. — Die Genossenschaft war garnicht in der Lage, die Nachfrage stets zu befriedigen. Wie sehr die Lieferungen der Genossenschaft bevorzugt werden, geht z. B. auch daraus hervor, daß eine Berliner Firma 10 Proz. über die höchste Notierung der „Geflügelzeitung" bot. Auch die „Geflügel- und Eierverwertungsgenossenschaft Nepzin, e. G. m. b. H.," die am 24. Oktober vorigen Jahres ins Leben gerufen wurde, hat bereits erfreuliche Erfolge zu verzeichnen. Obgleich der Versand erst Mitte Februar d. J. begonnen wurde, sind bis Ende März schon 12 352 Stück Eier verschickt worden, wofür die Genossenschaft Ende Februar zunächst 1,40 Mk. und zuletzt 1,30 Mk. pro Stiege Eier nach Abzug aller Unkosten erzielt hat."

(Deutsche landw. Genossenschaftspresse.)

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im März 1910. Im Vergleich zu dem entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im März 1910 eine geringe Abnahme. Es wurden neu gegründet 144 — gegen 147 — aufgelöst 18 — gegen 15 —, sodaß eine Zunahme um 126 — gegen 132 — verbleibt. Neu gegründet wurden: 74 Spar- und Darlehnskassen, 12 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 20 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 37 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 8 Spar- und Darlehnskassen, 9 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 4 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 23 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 3 Spar- u. Darlehnskassen, 1 Bezugs- u. Absatzgenossenschaft, 4 Molkereigenossenschaften, 7 Milchverwertungsgenossenschaften und 3 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 126 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat März am 1. April 1910 15 447 Spar- und Darlehnskassen, 2 263 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3 166 Molkereigenossenschaften, 166 Milchverwertungsgenossenschaften und 2655 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 697 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Preisausschreiben für volkstümlich gehaltene Aufsätze über den Wert der Milch als Nahrungsmittel. Die Ärztekammer der Rheinprovinz und der Hohenzollernschen Lande hat ein Preisausschreiben für volkstümlich gehaltene Aufsätze über den Wert der Milch als Nahrungsmittel für Kinder, Erwachsene und Kranke erlassen. Es werden dreierlei Arbeiten eingefordert:

1. Ein Merkblatt, welches durch Behörden, Vereine und Privatpersonen zur Verteilung in den beteiligten Volkskreisen gelangen soll.
2. Aufsätze für Schullesebücher, besonders Volksschullesebücher.
3. Aufsätze für volkstümliche Kalender.

Für diese Arbeiten werden 16 Preise in Höhe von 25 bis 100 Mark ausgesetzt. Die näheren Bedingungen sind von Prof. Dr. Leut-Köln anzufordern. Die Arbeiten sind bis zum 31. Dezember 1910 einzuliefern. Die Entscheidung steht dem Vorstande der Ärztekammer unter Zuziehung anderer nicht ärztlicher Sachverständiger zu.

Erledigung des Preisausschreibens für ein Verfahren zur Ermittelung von Butterfälschungen. Das von einer Anzahl Landwirtschaftskammern und anderen Interessenverbänden vor einigen Jahren veranstaltete Preisausschreiben zur Ermittelung eines Verfahrens zur Feststellung von Butterfälschungen, insbesondere mit Pflanzenfetten, ist jetzt zum Austrage gelangt. Preisträger sind der Vorsteher der chemischen Abteilung am Berliner städtischen Untersuchungsamt für hygienische und gewerbliche Zwecke Dr. G. Fendler und Dr. Erich Ewers in Magdeburg. Die gesamte zur Verfügung stehende Preissumme im Betrage von 4000 ℳ ist beiden Herren je zur Hälfte zugesprochen worden.

Bedingungen im Berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhandel. Nach den von der Handelskammer zu Berlin, der Potsdamer Handelskammer, Sitz Berlin und den Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin im Juni 1908 veröffentlichten Bedingungen im Berliner Butter-, Margarine-, Käse-, Speisefett- und Schmalzhandel ist der Verkäufer im Butter-, Margarine- und Käsehandel berechtigt, sofortige Zahlung bei Ablieferung zu verlangen. Wird die Zahlung innerhalb dreier Tage nicht verlangt, so ist der Kaufpreis im Butter- und Käsehandel mit Butterspezialgeschäften für die Lieferungen innerhalb der verflossenen Woche, mit Kolonialwarenhändlern für die Lieferungen innerhalb des verflossenen halben Monats und im Margarinehandel für die Lieferungen innerhalb des verflossenen Monats nach Empfang des für den entsprechenden Zeitabschnitt aufgestellten Auszuges zu bezahlen. Seit einiger Zeit wird nach Mitteilung der Vereinigung der Berliner Buttergroßhändler E. V. im Butter- und Käsehandel vielfach nicht mehr je nach dem Kundenkreis nach verschiedenen Grundsätzen abgerechnet, sondern den gewerblichen Abnehmern gegenüber, mag es sich um Butterspezialgeschäfte, Kolonialwarenhändler, Bäcker und Konditoren, Restaurateure und dergleichen handeln, gleichmäßig und zwar in folgender Weise verfahren: „Im Butter- und Käsehandel ist der Verkäufer berechtigt, sofortige Zahlung bei Ablieferung zu verlangen. Wird die Zahlung nicht sofort verlangt, so ist der Kaufpreis von jedem Käufer am Montag nach Ablauf der Lieferungswoche zu bezahlen." Die genannte Vereinigung hat bei der Handelskammer zu Berlin, der Potsdamer Handelskammer, Sitz Berlin und den Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin den Antrag gestellt, eine entsprechende Abänderung der Bedingungen vorzunehmen. Eine Beschlußfassung über diesen Antrag soll später erfolgen.

Eine unglaubliche Zumutung. Die „Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftspresse" schreibt:

Die groben Mißstände, welche bei der Besetzung von Molkereibeamtenstellen herrschen, erhalten eine drastische Beleuchtung durch das nachstehende an den Herrn Generalanwalt des Reichsverbandes gerichtete Schreiben, das hier gebührend niedriger gehängt sei. Von einem in den Diensten der Molkereigenossenschaft Drevenack-Peddenberg in Peddenberg (Rhld.) stehenden Molkereibeamten ging dem Herrn Generalanwalt das nachstehende Schreiben zu:

„Lese soeben in der Molkerei-Zeitung, daß die Stelle eines Molkereidirektors in der Zentralmolkerei in Göttingen neu zu besetzen ist, ich bitte Ew. Wohlgeboren mir dort zu empfehlen und zahle ich falls die Sache glücken sollte Ihnen für Ihre Bemühungen 1000—2000 Mark.
Hochachtend Schroeder."

Der Herr Generalanwalt erwiderte auf dieses Ansinnen wie folgt:
„In Ihrer Zuschrift vom 7. dieses Monats wagen Sie es einen Bestechungsversuch zu machen. Sie haben die Folgen dieses Schrittes sich selbst zuzuschreiben. Selbstredend lehne ich jedes Eingehen auf Ihr Gesuch ab."

Das unglaubliche Ansinnen des Briefschreibers beweist aufs Neue, welch schwere Mißstände noch vielfach bei der Besetzung von Molkereibeamtenstellen obwalten und daß es daher ernsthafter Bemühungen seitens der Verbände bedarf, um hier eine so unbedingt gebotene Wandlung zu schaffen.

Gegen die „wilden" Ausstellungen, deren wesentlicher Zweck darin besteht, Medaillen, Diplome und sonstige Auszeichnungen gegen Entgelt ohne vorausgegangenen ernsthaften Wettbewerb zu erteilen, tritt nunmehr auch der Justizminister mit erfreulicher Energie auf. Er hat die Staatsanwaltschaften angewiesen, in solchen Fällen, in denen gegen den reklamehaften Gebrauch dieser Medaillen und Diplome strafrechtliches Einschreiten beantragt wird, die Antragsteller nicht etwa auf den Weg der Privatklage zu verweisen, sondern geeignetenfalls öffentliche Klage zu erheben. Von etwaigen Verurteilungen wegen Benutzung solcher Scheinauszeichnungen oder wegen Veranstaltung von Winkelausstellungen haben die Staatsanwaltschaften dem Oberstaatsanwalt im Kammergericht Mitteilung zu machen.

Mit dem Berliner Butterboykott beschäftigte sich am letzten Donnerstag Abend der Verein Berliner Kolonialwarenhändler in einer zahlreich besuchten Versammlung. Folgende Resolution wurde einstimmig angenommen:

„Die heutige Versammlung des Vereins Berliner Kolonialwarenhändler, dessen Mitglieder zum großen Teil dem Butterhandel nahe stehen, bedauert den von dem Hirsch-Dunckerschen Gewerkvereine beschlossenen Butter-Boykott. Ein derartiges Vorgehen hätte nur Berechtigung, wenn es sich gegen gemachte unbillige Preisbildung oder Spekulation richtete; so aber wendet es sich gegen die Folgen einer schlechten Futterernte, für die kein Mensch verantwortlich gemacht werden kann. Aus diesem Grunde weist der Kaufmannsstand die gegen ihn erhobenen Anschuldigungen als den Tatsachen nicht entsprechend energisch zurück."

Milchpreisbewegungen. In Löbau ist der Milchpreis von 16 auf 18 ₰ pro Liter erhöht worden. — In Gleiwitz wird am 1. Mai der Milchpreis von 20 ₰ pro Liter auf 18 ₰ ermäßigt worden.

Schweinepest in einer großen Mästerei. In der südhannoverschen Schweinemästerei zu Einbeck, der zweitgrößten in Deutschland, die einen Bestand von mehr als 3000 Schweinen hat, ist dieser Tage unter einem aus Berlin angekommenen Transport von 600 Tieren die Schweinepest ausgebrochen, an der eine Anzahl von Tieren verendete. Da die Schweine in Berlin vor der Verladung von zwei Tierärzten untersucht und für vollständig gesund befunden wurden, führt man den Ausbruch der Krankheit zunächst auf die Nachlässigkeit der Bahnverwaltung zurück. Die Tiere mußten nämlich auf der mit Lumpen und Knochen übersäten Bahnhofsrampe ausgeladen werden, die nicht gereinigt war, trotzdem man einen Beamten auf den unsauberen Zustand der Rampe aufmerksam gemacht hatte. Die hungrigen Tiere fielen über die noch vorhandenen Abfälle her und fraßen sie auf, wodurch sie, wie man zunächst annahm, infiziert wurden. Die Bahnverwaltung, die in solchem Fall zur Säuberung und Desinfizierung der Rampe verpflichtet ist, wurde von der Gesellschaft für den entstandenen Schaden haftbar gemacht.

Die Bahnverwaltung stellte daraufhin nach allen Richtungen Nachforschungen an und hat nun tatsächlich Licht in die Sache gebracht. Es wurde zunächst ermittelt, daß in einer aus Tilsit gekommenen Sendung bei der Verladung 206 Schweine vorhanden waren, wogegen von diesen nur 198 in Einbeck eingetroffen sind. Festgestellt wurde ferner, daß von den fehlenden acht Tieren in Salzderhelden zwei verwendeten, dort auf Veranlassung des Begleiters des Transports von Arbeitern gegen ein Trinkgeld von 3 Mark aus den Wagen genommen und in der Nähe des Bahnhofs verscharrt wurden. Es bleibt noch abzuwarten, wo die übrigen sechs fehlenden Schweine geblieben sind. Auf behördliche Veranlassung sind nun jetzt die beiden in Salzderhelden verscharrten Tiere ausgegraben und von einem Kreistierarzt untersucht worden. Dieser stellte Schweinepest fest. Es ist damit auch erwiesen, daß die Erkrankungen nicht auf das Fressen von Lumpen und Knochen, welche auf der Bahnhofsrampe herumlagen, zurückzuführen sind. Unter diesen Umständen wird die Bahnverwaltung für das Verschwinden einzelner Tiere, die unter Aufsicht eines vom Absender bestellten Begleiters befördert werden, nicht verantwortlich gemacht werden können. Der Absender soll sich übrigens bereits erboten haben, einen Teil des Schadens zu tragen.

Königlicher Besuch in einer Molkerei. Vor einigen Tagen besuchte der König von Sachsen die Dresdener Milchversorgungsanstalt in Dresden. Diese Anstalt, aus einem Privatunternehmen hervorgegangen, ist gegenwärtig ein Genossenschaftsunternehmen der Landwirte und kann in jeder Hinsicht als eine Musteranstalt bezeichnet werden. In dem uns zugegangenen langen Bericht über den Besuch wird besonders einer anläßlich des Besuchs aus Butter modellierten überlebensgroßen Büste des Königs Erwähnung getan, die „Sr. Majestät außerordentlich viel Vergnügen" machte. Büsten aus Butter! Na ja, de gustibus non est disputandum.

Pflicht des Milchhändlers zur sorgfältigen Prüfung der von ihm auf den Markt gebrachten Milch. Ein Milchhändler bezog seine Ware von mehreren Landwirten. Um im Falle der Beanstandung der Beschaffenheit dieser Milch den jeweiligen Lieferanten ermitteln zu können, mischte er die von den einzelnen Landwirten bezogenen Milchmengen nicht durcheinander, sondern ließ sie getrennt in den einzelnen Kannen stehen.

Einmal war es nun vorgekommen, daß die Milch eines seiner Lieferanten von dem zuständigen Kontrollbeamten beanstandet und von dem chemischen Untersuchungsamte als gewässert bezeichnet wurde, woraufhin der Milchhändler mit einer kleinen Strafe belegt wurde. — Etwa ein Jahr später wurde demselben wiederum ein Posten Milch, der von dem nämlichen Lieferanten stammte, beanstandet; er wurde wieder unter Anklage gestellt, diesmal in erster Instanz freigesprochen, von der Strafkammer jedoch wegen Übertretung der Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes verurteilt. Dieser Gerichtshof war nämlich in Übereinstimmung mit dem Gutachten des gerichtlichen Sachverständigen der Meinung, daß die Verfälschung der hier fraglichen Milch ohne nähere Untersuchung vermittels des Laktodensimeters nicht erkannt werden konnte; eine Fahrlässigkeit des Angeklagten war zwar nicht darin zu erblicken, daß er die Milch vor dem Verkaufe nicht besichtigt hatte, wohl aber darin, daß nicht eine Untersuchung mittels des Laktodensimeters von ihm vorgenommen worden war, durch welche er nach Angabe des Sachverständigen die stattgehabte Wässerung leicht hätte erkennen können. Angesichts der Häufigkeit der vorkommenden Milchfälschungen sei es die Pflicht eines jeden Milchhändlers, alle ihm zu Gebote stehenden Mittel anzuwenden, um etwaige Fälschungen zu ermitteln und seine Abnehmer vor Schaden zu bewahren. Hierzu reiche die einfache Besichtigung nur dann aus, wenn es sich um erhebliche Wasserzusätze oder um ein starkes Entrahmen der Milch handle; in anderen Fällen sei die Benutzung des Laktodensimeters bei der Untersuchung erforderlich. Dieses Instrument sei zu dem billigen Preise von 2 bis 3 Mark käuflich zu haben und auch für jeden Laien unschwer zu handhaben. Die im Verkehr erforderliche Sorgfalt und Aufmerksamkeit gebiete es, daß jeder Milchhändler die ihm gelieferte Milch vor dem Verkaufe mittels des genannten Instrumentes untersuche; er handle fahrlässig, wenn er dies ohne hinreichenden Grund unterlasse.

Gegen dieses Erkenntnis hatte der Verurteilte Revision eingelegt, in der er geltend machte, eine Vorschrift, wonach der Milchverkäufer verpflichtet sei, die Milch vor dem Verkaufe mittels des Laktodensimeters zu untersuchen, bestehe nicht.

Indessen hat das Oberlandesgericht Darmstadt die Verurteilung des Milchhändlers aufrecht erhalten. Es müsse der Vorinstanz beigepflichtet werden, so äußerte sich der Gerichtshof, wenn sie die Anschauung vertritt, es liege eine Fahrlässigkeit des Milchhändlers darin, daß er sich bei der Untersuchung der von ihm auf den Markt gebrachten Milch nicht des Laktodensimeters bediente. Diese Anschauung erscheint bei der großen Zahl der vorkommenden Milchfälschungen und bei der Bedeutung, welche die Milch für die Ernährung und die Gesundheit der Bevölkerung hat, sowie in Anbetracht der Billigkeit des genannten Instrumentes und der Leichtigkeit seiner Handhabung vollkommen gerechtfertigt und trifft für den vorliegenden Fall um so mehr zu, als der Angeklagte durch die Erfahrungen, die er mit der von dem erwähnten Lieferanten bezogenen Milch bereits früher gemacht hatte, zu besonderer Vorsicht verpflichtet war. (219

Molkereibrand. Die Molkerei in Ratzebuhr (Pomm.) ist vollständig niedergebrannt.

Liquidation. Die Molkereigenossenschaft Eschwege hat die Liquidation beschlossen. Der Betrieb wird jedoch vorläufig wie seither weitergeführt werden.

Sprechsaal.

Verunreinigung des Quarkes durch Metalllösungen. Wenn man die den Quarkhandel betreffenden Spalten unserer milchwirtschaftlichen Fachblätter einer Durchsicht unterzieht, so wird man oft finden, daß der Quark in „metallfreier" Ware verlangt, bezw. angeboten wird. Man versteht hierunter ein Produkt, welches von milchsauren Metalllösungen frei sein soll. Es soll nun im Nachstehenden einmal beleuchtet und untersucht werden, wie diese Lösungen in den Quark hineingelangen und wie man diese Verunreinigung des Quarkproduktes bekämpfen, resp. vermeiden kann.

In Molkereien, in welchen die Milchkannen der einzelnen Lieferanten, resp. Genossen längere Jahre im Gebrauch sind, wird man oft die Bemerkung machen können, daß dieselben inwendig mehr oder weniger mit Rost bedeckt sind. Verschiedentlich sieht man dieses auch schon bei Kannen, welche verhältnismäßig erst kurze Zeit im Gebrauch sind; bei diesen ist dann meistens die Verzinnung mangelhaft ausgeführt. Leider wird vielfach von Seiten der Landwirte beim Kanneneinkauf nur auf die Billigkeit derselben und nicht auf die Qualität Wert gelegt. In solchen Kannen von einem zum anderen Tage stehende Milch wird immer Spuren von Eisen aufgenommen haben, welches man oft schon durch einen dieser Milch anhaftenden Geschmack feststellen kann. Das ist besonders in der wärmeren Jahreszeit der Fall., wenn die Milch infolge schlechter Reinigung der Kannen und mangelhafter Kühlung vielfach schon im ansauren Zustande in der Molkerei anlangt. Des lieben Friedens willen ist der Betriebsleiter oft gezwungen, ein Auge zuzudrücken und auch solche Milch anzunehmen.

Häufig wird ein Metallgehalt des Quarkes auch auf Pumpen und Rohrleitungen, welche zur Beförderung der entrahmten Milch dienen, zurückzuführen sein; insbesondere kommt dieses bei der Buttermilchpumpe in Betracht, und wenn die Buttermilch später zur Quarkbereitung mit verwendet wird. Wenn vergessen wird, nach dem Gebrauche die Pumpe mit heißem Wasser gründlich durchzuspülen, so bleiben stets saure Milchreste in der Pumpe zurück; diese Reste werden dann bis zum nächsten Gebrauche der Pumpe schon hinreichend Eisen aufgenommen haben, um, wenn sie durch die Buttermilch in den Käsekessel gelangen, das Quarkprodukt minderwertig zu machen. Auch schlecht verzinnte Bassins, in welchen die Milch längere Zeit, vielleicht vom Abend bis zum nächsten Morgen sich befindet, können die Ursachen eines minderwertigen bezw. verunreinigten Quarkes sein.

Die Käsewannen sollten stets gut verzinnt sein, damit die Milch nie mit dem Eisen oder Kupfer der Wanne in unmittelbare Berührung kommen kann. Von größter Wichtigkeit ist es ferner, bei der Quarkbereitung so zu verfahren, daß die Verzinnung der Gefäße möglichst geschont wird. Das Umrühren der Quarkmasse sollte nur mit hölzernen Geräten erfolgen und nicht, wie man oft sehen kann, mit eisernen Schaufeln 2c. Ebenso sollte das Herausnehmen des Quarkes nur mit hölzernen Geräten erfolgen, da gerade hierbei die Verzinnung der Wannen am meisten leidet.

Die zum Versandt des fertigen Quarkproduktes benutzten Tonnen sollten sich stets in gutem Zustande befinden. Vielfach kann man an den Innenseiten derselben die Köpfe oder sogar ganze Teile von verrosteten Eisennägeln oder Schrauben sehen, wodurch der an diesen Stellen eingestampfte Quark meist grau und schwarz wird.

Vielfach muß der Käsefabrikant das Übel aber auch in seinem eigenen Betriebe suchen. Die Metallteile der Quarkbearbeitungsmaschinen sind meistens verzinnt oder emailliert. Oft wird man finden, daß dieser Überzug teilweise oder gänzlich verschwunden ist, hauptsächlich wenn die Maschine schon einige Jahre arbeitete. Aus Unkenntnis oder Nachlässigkeit unterbleibt es dann meistens, die Maschinen wieder neu zu verzinnen oder emaillieren zu lassen. Da braucht man sich dann nicht zu wundern, wenn das fertige Käseprodukt schwarz oder grau, also minderwertig wird. Von richtiger Reinigung solcher Maschinen ist vielfach auch nicht die Rede. Die in denselben befindlichen Quarkteile bleiben oft tagelang in denselben und werden bei der nächsten Benutzung der Maschinen einfach wieder mit verarbeitet; man braucht sich dann eigentlich nicht zu wundern, wenn der fertige Käse nach kurzer Zeit grau wird. Auch die zur Bearbeitung des Quarkes benutzten Schaufeln und sonstigen Geräte sind oft mit Rost bedeckt; dieselben werden meistens mit den an denselben befindlichen Quarkresten fortgestellt, ohne daß man bedenkt, daß die Reste, welche inzwischen durch Eisensalze verunreinigt wurden, das frische und gute Quarkmaterial mehr oder weniger verunreinigen können. Mann kann nämlich feststellen, daß diese Reste in kurzer Zeit schon eine schmutzig graue Färbung angenommen, also Eisen aufgenommen haben.

Wie man sieht, trifft deshalb auch oft den Quarkabnehmer bezw. Käsefabrikanten die Schuld, und sollte dieser, wenn sein Käseprodukt fehlerhaft ausfällt, und grau und schwarz wird, erst einmal in seinem eigenen Betriebe genaue Umschau halten. Oftmals wird er feststellen können, daß die Molkerei schuldlos ist. Sache der Molkereien ist es aber auch, mit allen Mitteln dahin zu wirken, daß alle Geräte, welche mit der Milch oder dem Quark in Berührung kommen, sich stets in bester Ordnung befinden, den Nutzen werden dann beide Teile, die Molkerei sowohl, wie auch der Quarkabnehmer haben. Bei einigermaßen gutem Willen von beiden Seiten dürfte dieses nicht allzuschwer fallen. H. H. in Tgh. (223

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Tantiemen für landwirtschaftliche Inspektoren. Den Inspektoren auf hiesigem Majorat soll eine Tantieme gewährt werden, damit sie mehr Interesse für die Milchwirtschaft haben. Es sind auf jedem Gut zirka 40—50 Kühe, die Tantieme soll zirka 200,00 M betragen. Ich frage nun an, in welcher Weise sich die Tantieme wohl am besten einführen ließe? M. M. (868

Briefkasten.

W. P. Sch. Wenn bei angeblicher Zahlungsunfähigkeit eines Schuldners dieser einen Akkordvorschlag macht, so geschieht dies unter der Voraussetzung, daß mit Auszahlung des gebotenen Prozentsatzes die ganze Schuld beglichen ist. Sie haben den Vorschlag aber nur angenommen, indem Sie sich „vorläufig" mit 40 Prozent einverstanden erklärten. Ob Sie jetzt die übrigen 60 Prozent noch nachverlangen können, erscheint uns zweifelhaft. Zur genaueren Beurteilung müßten Sie uns mindestens den Wortlaut des Akkordvorschlages, sowie Ihre Antwort mitteilen. — Daß eine Firma, die eben akkordiert hat, heute nicht als kreditfähig gelten kann, ist selbstverständlich. In solchem Stadium ist es ganz unmöglich, durch Kreditauskunft ein klares Bild der Verhältnisse zu gewinnen. — Die Firma E. in B. ist aufs Beste renommiert und durchaus zahlungsfähig. (785

K. in R. Auch wenn in einem Milchlieferungsvertage nicht gesagt ist, daß derselbe auf einen Rechtsnachfolger übertragbar ist, läßt sich der Vertrag dennoch auf einen andern übertragen. Voraussetzung ist, daß der neue Inhaber zahlungsfähig ist und eventl. Sicherheit stellt, und daß die Übertragung jedem einzelnen Lieferanten durch den früheren Inhaber schriftlich mitgeteilt wird. (793

R. H. Wegen der in Verbindung mit Ihrer Molkerei betriebenen Schrotmühle, welche außer für Ihren eigenen auch für fremden Schrotbedarf arbeitet, sind Sie verpflichtet, der Müller-Zwangsinnung beizutreten. Wir verweisen in dieser Beziehung auf die in Nr. 37 unserer Zeitung vom 11. September 1909 mitgeteilte Entscheidung des Regierungspräsidenten zu Stade (Hannover) vom 19. August 1909. (794

K. H. in H. Es ist selbstverständlich, daß die Ihnen zugegangene Kündigung außer der Wohnung auch die von Ihnen gemieteten Molkereiräume umfaßt, denn es ist ausdrücklich der ganze Vertrag gekündigt. — Sie haben den großen Fehler gemacht, daß Sie in den gemieteten Räumen große Aufwendungen gemacht haben, ohne einen auf längere Jahre unkündbaren Mietvertrag zu besitzen und ohne einen Anspruch auf angemessene Entschädigung mit dem Vermieter vereinbart zu haben. Die Rechtslage ist jetzt so, daß Sie alles auf Ihre Kosten hergestellte, Pflasterung, Schornstein, Schweinestall usw. wieder entfernen und den früheren Zustand wieder herstellen können. Da Ihnen daraus aber mehr Kosten wie Vorteile erwachsen würden, bleibt Ihnen nur übrig, sich mit dem Vermieter oder mit Ihrem Nachfolger auf irgend eine Entschädigung in Güte zu einigen. — Zu Ihren Milchpachtverträgen können wir Ihnen ohne Kenntnis des Inhalts derselben nichts näheres sagen. Soweit dieselben bis 30. April d. J. abgeschlossen sind und keine Verlängerungsklausel enthalten, laufen sie auch ohne vorherige Kündigung mit diesem Tage ab. (799

F. E. M. Sie gehören zu denjenigen Molkereifachleuten, die trotz aller Warnungen nicht alle werden, sondern die sich beim Kauf oder bei Pachtung einer Molkerei auf die dummste Weise über die Höhe des Milchquantums täuschen lassen. Anstatt sich durch einwandfreie Bücher, oder durch Nachfrage bei den Lieferanten, oder durch Zugegensein bei der täglichen Milchlieferung über die Höhe des Quantums genau zu vergewissern, begnügen Sie sich damit, was Ihnen der Gehülfe des früheren Besitzers auf dessen Anordnung und in dessen Gegenwart über die Höhe des Milchquantums vorschwindelt und schließen daraufhin den Vertrag ab. Selbstverständlich ist das Betrug und Sie sind berechtigt, auf Aufhebung des Vertrages, sowie auf Entschädigung für alle Ihnen zugefügten Verluste zu klagen. Ob Ihnen das was nutzen wird, ist eine andere Frage, denn derartige Schwindeleien machen in der Regel nur vermögenslose Leute, denen nachher nichts abzunehmen ist. Je nachdem können Sie also durch einen Rechtsanwalt gegen den früheren Inhaber eine Zivilklage anhängig machen, oder Sie können ohne Rechtsanwalt bei der zuständigen Staatsanwaltschaft den Betrug zur Anzeige bringen und Strafantrag stellen. Es kommt dann darauf an, ob der von Ihnen behauptete Betrug vor Gericht auch nachgewiesen werden kann. — Die Ihnen überlassenen 10 jährigen Milchlieferungsverträge sind anscheinend keinen Pfennig wert. Es ist glaubhaft, daß die Leute auch nur durch Schwindel und falsche Angaben zur Hergabe ihrer Unterschrift veranlaßt sind. Eine Klage auf Milchlieferung gegen die Unterzeichner ist daher gänzlich aussichtslos. Sie bezeichnen sich als langjähriger „Abonnent" der Molkerei-Zeitung. Dann verstehen wir nur nicht, wie Sie sich auch mit diesen Verträgen auf eine derartig einfältige Weise hineinlegen lassen konnten, nachdem wir seit Jahren fast in jeder Nummer auf den mit solchen Verträgen getriebenen Schwindel hinweisen. Wer alle solche Warnungen unbeachtet läßt, dem ist nachher kaum mehr zu helfen. (801

O. F. in Sch. Wenn Sie Ihrem Quarkabnehmer Ihre ganze Quarkproduktion verkauft haben, einen Teil Ihrer Milch aber schon vor dem Quarkabschluß nach der Stadt lieferten, so bleibt diese Milchmenge selbstverständlich von der Quarkmenge, die Sie Ihrem Quarkabnehmer zu liefern haben, ausgeschlossen. — Sie fragen weiter an, a) ob Sie einen Lehrling, der dieses Jahr die Schule verlassen hat, aber noch keine 14 Jahre alt ist, in der Molkerei beschäftigen dürfen; b) wieviel Stunden täglich? Antwort: a) Ja, denn an eine Altersgrenze ist das Lehrverhältnis nicht gebunden. b) Bis zum zurückgelegten 16. Lebensjahre des Lehrlings darf dessen Beschäftigung die Dauer von 10 Stunden täglich nicht überschreiten und am Sonntag darf er überhaupt nicht beschäftigt werden. Näheres hierüber finden Sie im Molkerei-Kalender Seite 13 und 14. (795

O. R. in R. Den Betrag, den Ihnen der Lieferant erlassen hat, kann er jetzt nicht mehr fordern. Hält er trotzdem diese unberechtigte Forderung aufrecht, und macht er deswegen ein Zurückbehaltungsrecht an Ihren Milchkannen geltend, so verklagen Sie ihn auf Herausgabe der Kannen. (808

S. in D. Das uns zur Untersuchung gesandte Produkt verdient die Bezeichnung Quark überhaupt nicht, viel eher dicke Milch, da der Wassergehalt annähernd 85 Proz. beträgt. Derartige Ware ist absolut unbrauchbar. Stellen Sie dieselbe Ihrem Lieferanten zur Verfügung. Br. (778

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 577.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

16. April. Ia 122—126/28 **Mk.**, IIa **120—126 Mk.**, IIIa **120—126 Mk.**, abfallende **115—124 Mk.** Tendenz: flau.

Wangen, 14. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 128 Mk., Vorbruchbutter 119 Mk.

Berlin, 19. April. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 16 Faß 125 Mk., 20 Faß 124 Mk., 96 Faß 123 Mk., 29 Faß 122 Mk., 14 Faß 121 Mk. abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 123,05 Mk. Zugeführt 175 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 20. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Dringendes Angebot von allen Seiten läßt noch auf einen mangelhaften Absatz schließen. Weiere Preisreduktion ist erforderlich, um die Kauflust anzuregen. Tendenz: flau.

Berlin, 18. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—128 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 16. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist weiter abgeflaut und von allen Märkten kommen flaue Berichte mit weichenden Preisen. Der Absatz stockt vollständig. Obwohl unsere Notierung am Mittwoch um 3 Mk. ermäßigt wurde, hat sich der Rückgang als zu klein erwiesen und Preise mußten weiter nachgeben. Die Produktion hat stark zugenommen und sind die Zufuhren sehr bedeutend. Das Ausland ist auch matter und waren die Offerten von Dänemark, Schweden und Holland viel niedriger. Kopenhagen hat die Preise um 3 Kronen und Hamburg um 6 Mk. ermäßigt.

Hamburg, 19. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Tendenz des Marktes ist fortgesetzt eine flaue und die Preise sind im Weichen. Neuerdings tritt auch das Ausland mit sehr billigen Angeboten hervor und da die Absatzverhältnisse in Deutschland sehr schlecht sind, so kann uns nur eine erhebliche Preisermäßigung von der herrschenden Flauheit des Geschäftes befreien.

Hamburg, 15. April. Buttermarkt-Bericht von Ahlmann & Boysen. Der Buttermarkt verlief in dieser Woche sehr ruhig, feinste frische schleswig-holsteinische Butter konnte nicht begeben werden und wurde die Notierung heute um 6 M auf 130 M ermäßigt. Die Butter-Produktion in Schleswig-Holstein wird jetzt von Woche zu Woche größer und wird es schwer bleiben, in den nächsten Wochen die Zufuhren zu den noch immer sehr hohen Preisen kaufen zu können. Durch den Preisrückgang für deutsche Ware ist es nicht möglich, für sibirische Butter die bisher bezahlten Preise herauszuholen, bezahlt wurde für feinste Qualitäten bis zu 128 M im Engroshandel für feine Ware 126/7 verz. Vorläufig sind die Einkaufspreise in Sibirien noch immer sehr hohe und wird es keine billige sibirische Ziehbutter zum Hinstellen für die Sommermonate geben. Berlin ermäßigte seine Notierung von 135 M auf 132 M bei ruhiger Tendenz. Kopenhagen notierte gestern 3 Kr. niedriger, Kr. 105 = ca. 118 M, ruhig.

Leipzig, 18. April. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die mehrfachen Preisermäßigungen haben eine merkliche Zunahme des Absatzes noch nicht hervorgerufen. Es müssen daher weitere Preisherabsetzungen vorgenommen werden, zumal auch die ausländischen Offerten bedeutend niedriger und dringend sind.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 128—130 Mk., für geringere Ware 124—127 Mk. pro Zentner.

Breslau, 19. April. Butterbericht von Fritz Baum. Man hat hier und in der Provinz den Detailpreis allgemein auf Mk. 1,40 zurückgesetzt und sofort hat sich ein weit besserer Absatz entwickelt. Die Engrospreise sind bei Tonnenverkäufen auf 129—131 für allerfeinste Ware zurückgegangen und ist der Absatz dazu ein so günstiger, daß eine weitere Ermäßigung hier auch dann ausgeschlossen erscheint, selbst wenn die Berliner Notierung noch um etwas zurückgehen sollte. Die sich in den letzten Wochen des schwächeren Begehrs angesammelten Vorräte, waren schon Anfang der Woche allenthalben vergriffen.

Käse.

Berlin, 19. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 19. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Wangen, 14. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
" " 30 " " " " 38 "
" " 35 " " " " 43 "
" " 40 " " " " 48 "

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Breslau, 19. April. Quark- und Käsebericht von Fritz Baum. Von allen Seiten aus Bayern, aus Polen, aus Nord- und Ostdeutschland, hört man, daß die Milchproduktion seit 14 Tagen stark zunimmt. Schlesien hat den ganzen Winter über in vielen Molkereien eine größere Milchproduktion gehabt, wie im vergangenen Jahr und können gerade die schlesischen Molkereien sich freuen, von den hohen Quarkpreisen dieses Winters profitiert zu haben. Jedoch müssen diese Preise in Anbetracht der größeren Produktion, langsam abbröckeln und wenn man vor einigen Monaten noch Mk. 13 und 14 bezahlte, so wird man heute für sehr gute Ware, nur noch Mk. 12—12,50 bezahlen, was in Anbetracht der vorgeschrittenen Jahreszeit auch noch recht gut zu nennen ist. Der Absatz in Harzkäsen ist der jetzigen Jahreszeit entsprechend ein normaler und bewegen sich die Verkaufspreise für hochprima Harzkäse zwischen Mk. 1,70 bis 2,10 pro Kiste, je nach Quantum und Größe der Käse. Für gut gelungene und schön aussehende Quadrat-Käse, ist eine Preisänderung nicht eingetreten. Der Absatz ist ein regelmäßiger und werden solche in größeren Partien mit 20—25 Mk. pro Zentner gehandelt.

Bodegraven (Holland), 19. April. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 160 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 8—12 kg 31—32 fl., 2. 28—29 fl., Edamer 32—33 fl., Lunchkäschen 37 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Alte Mai- und Sommerware bezahlt man noch mit 42—43 fl. September-Novemberware 37—39 fl. Butter unter Reichskontroll 1,42 fl. pro kg. Viele Kühe sind jetzt schon auf den Wiesen, so daß wir nächsten Monat schon einige Partien neue Weidekäse erwarten können. Billigere Preise sind aber nicht zu erwarten, denn die Nachfrage für wirklich schöne Ware ist und bleibt sehr groß.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 16. April 13 664 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 65—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 63—66 Mk., d) fleischige 60—63 Mk., e) gering entwickelte 58—61 Mk., f) Sauen 59—61 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Hannover, 18. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1018 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 63—65 Mk., Klasse IV 62—63 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 19. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4600 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,50 bis 65,50 Mk., Sauen 55,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	16.	13664	67 54	bis bis		58 46	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	19.	4600	66	bis		58	20—24 % Tara	rege
Bremen	18.	943	65	bis		60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	18.	1018	65	bis		58	"	schlecht
Magdeburg	19.	1449	70	bis		64	"	langsam
Leipzig	18.	1947	68	bis		60	"	mittel
Dresden	18.	2282	69	bis		65	"	—
Chemnitz	18.	2034	72	bis		69	"	—
Dortmund	18.	2046	67	bis		63	"	zieml. gut
Duisburg	18.	504	71	bis		67	"	gut
Düsseldorf	15.	—	68	bis		64	"	mittel
Essen	18.	1862	67	bis		63	"	mittel
Barmen	18.	991	68	bis		66	"	
Köln a. Rhein	18.	4210	66	bis		64	"	zieml. bel.
Mainz	18.	757	73	bis		71	"	flau
Frankfurt a. M.	18.	1866	70	bis		67	"	gedrückt
Mannheim	18.	1876	70	bis		68	"	geräumt
Stuttgart	19.	907	70	bis		67	"	mäßig
Augsburg	14.	698	74	bis		69	"	
Nürnberg	18.	2212	69	bis		68	"	flau
Breslau	18.	1391	67	bis		59	"	langsam
Königsberg, Pr.	16.	318	56	bis		45	Lebendgewicht	—
Danzig	19.	1137	52	bis		46	"	glatt ger.
Posen	18.	206	51	bis		43	"	ruhig
Mülhausen i. E.	18.	267	73	bis		71	Schlachtgew.	—
München	18.	1046	76	bis		63	"	—

Eier.

Hamburg, 18. April. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,85 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 3 ℳ niedriger, letzten Sonnabend 4 ℳ niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

20. April. Ia 122—123/25 ℳ, IIa 120—124 ℳ, IIIa 122—123 ℳ, abfallende 115—122 ℳ. Tendenz: flau.

Hamburg, 20. April. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 382 Drittel zu 116,50 bis 121,50 ℳ, im Durchschnitt 119,28 ℳ,
II. Klasse 41 Drittel zu 110,00 bis 116,00 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 20. April 14 665 Stück. a) 69 ℳ, b) 67—68 ℳ, c) 65—67 ℳ, d) 62—66 ℳ, e) 60—63 ℳ, f) 60—63 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: ungeräumt.

Suche zum 1. Mai einen tüchtig. **Gehülfen** (6616 welcher auch sicher rechnen kann. Geh. 30 Mk. u. fr. Kass. Angebote an **R. Baur, Sohrneundorf,** Bez. Görlitz.

Milchkutscher

unverheir. u. zuverläss., der etwas vom Molkereifach versteht, für dauernd gesucht. Off. unter **6691** an diese Zeitung erbeten.

Butterer
gewandt im Ausformen und mit Rahmsäuerung vertraut, findet per 1. Mai dauernde Beschäftigung. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen erbeten. (6531
Dietmannsried (Algäu).
Aug. Elhardt Söhne.

Wir suchen zum Antritt für den 25. April einen (6385
Heizer
welcher mit Maschine und Eismaschine gut vertraut ist. Ferner einen
Buttermeier
welcher im Ausformen gut bewandert ist. Anfangsgehälter 40 ℳ pro Monat.
Molkerei-Genossenschaft Grottkau.

Ein zuverlässiger (6356
Schweinefütterer
zu 600 Stück kann sofort oder später eintreten. Für Verheiratete Wohnung in der Nähe. Offert. mit Gehaltsforderung an **O. Cohrt,** Dampfkäserei **Freienhuben** b. Schönbaum, Westpreußen.

Ein durchaus nüchterner, erfahr. **fleißiger Schweinemeister** ledig oder verheiratet, vom 1. oder 15 Mai gesucht. Stellung für ein. tüchtigen Menschen, sehr dauernd. Off. unt. **W. M. 6534** an ds. Ztg.

Ein junger Mann
mit guter Schulbildung, der Lust hat, Molkereifach gründlich zu erlernen, findet in hiesigem größeren Betrieb gute Aufnahme. (6542
Molkerei **Gnonau e. G., Hann.**

Suche zu Anfang Mai (6638
jungen Mann
zum Kannen- u. Flaschenspülen, der auch fahren kann. Gehalt 40 Mk. bei fr. Station. Offert. erbittet
J. A. Schuler, Köln-Kalk.

Suche zum 1. Mai einen soliden, tüchtigen, (6575
jungen Mann
für Milchfahren, etwas Landwirtschaft und sonstige Arbeiten. Lohn 450 ℳ jährlich. Wenn irgend möglich, wäre persönliche Meldung erwünscht. Meierei **Schönhorst,** Stat. Voorde b. Kiel. **H. Wulf.**

Suche sofort oder später einen kräftigen, jungen Mann als (6590
Lehrling
bei gewissenhafter Ausbildung auch im Kontor. Prüfung beim Verband. Molkerei ist mit den neuesten Maschinen eingerichtet. Off. erb. **H. Ebel,** Inspekt. Frömmstedt i. Thür.

Lehrling
nicht unter 16 Jahren, per 1. Mai gesucht. 2 Jahre Lehrzeit bei Familienanschluß. Gewissenhafte Ausbildung. Taschengeld wird gewährt. **Schubert,** Dampfmolk. **Gießmannsdorf,** Kreis Bunzlau. (6560

Suche zum sofortigen Antritt oder etwas später einen evangelischen jungen Mann als
Lehrling
unter günstigen Bedingungen. Auch kann ein angehender **Gehülfe** bei gutem Gehalt eintreten. (5801
Dampfmolk. **Bohnhorst** i. Hann.
Ad. Sorge.

Gesucht ein (6127
Meierei-Lehrling
für hiesige Gen.-Meierei von 600 Kühen. Gefl. Meldungen erbittet **Chr. Johannsen** in **Ladelund** bei Leck, Schleswig-Holstein.

Suche zum 1. Mai evtl. etwas später einen (6126
Lehrling
Lehrzeit 1—2 Jahre. 10 ℳ monatl. Vergütung. Beschränkter städtischer Betrieb. **J. C. Schmidt,** Molkerei **Bredstedt,** Kreis Husum, Schleswig.

Suche zu sofort oder später eine jüngere, saubere, evangelische
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 20—25 Mk. (5802
Dampfmolkerei **Bohnhorst i. Hann.**
Ad. Sorge.

Zum 1. Mai wird eine anständige
Meierin
für Butterei und etwas Hilfe im Haushalt gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet Dampfmolkerei **Reichenberg i. Böhmen.**

Zum möglichst baldigen Antritt suche besseres **junges Mädchen** zur selbständigen Führung des Haushaltes und etwas Hülfe in Butterei. Geh. netto 30 ℳ. **Lewerentz,** Molk.-Insp., **Gebstedt** in Thür. 6763

Gesucht für sof. od. später jung. **Meierin** für alle vorkomm. Arbeit. Familienanschluß. Gehalt 20 Mk., freie Wäsche u. Kassen. **Sellke,** Gen.-Molk. **Schwolow,** Kr. Stolp, Pomm.

Gesucht zum 25. April eine
tücht. Meierin
für Butterei und Haushalt. Gehalt 25 Mk. monatlich u. fr. Stat. (6773
Molk. **Gutenswegen,** Bz. Magdeburg.

Suche für hiesige Molkerei-Genossenschaft mit täglich 8000 Litern eine saubere, gewandte (6705
Meierin
für Butterei u. Hülfe im Haushalt. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. richte man an die Verwaltung.
H. Klopp, Schönsee, Westpr.

Selbständige Meierin
nicht unter 25 Jahre, suche z. 1. Juni od. früher für meine städt. Meierei. Es wollen sich nur solche melden, welche wirklich selbständig arbeiten können und des größt. Vertrauens würdig sind. Offert. mit Gehaltsansprüchen erbitet (6721
Ad. Ostrowsky, Ortelsberg, Ostpr.

Suche zu sofort oder 1. Mai eine ältere, saubere (6699
Meierin
zur selbständigen Führung meines kleinen Haushalts, Hülfe u. Aufsicht in der Molkerei. Zeugnis in Abschrift u. Photographie erwünscht. Gehalt nach Uebereinkunft.
H. Stöver, Molkereibesitzer
Nürnberg, Peter-Vischerstr. 4.

Eine in Butterbereitung durchaus erfahrene (6726
Meierin
wird bei hohem Gehalt u. Tantieme zum 1. Juni gesucht.
Dominium **Willkühnen**
Post Heiligenwalde, Kr. Königsberg i. Pr.

Suche zum 1. Mai eine junge
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. **P. Bader,** Molkereibesitzer
Seeburg, Ostpr. (6697

Suche z. Juli tücht., gebild., kathol. **Meierin** zur selbst. Führ. des Haushaltes. Geh. 30—40 Mk. Zeugnisabschr., Lebenslauf, Photographie u. Altersangabe u. **6727** an d. Ztg. Gegend Ostpr. **Heirat nicht ausgeschloss.,** etwas Vermögen erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

Zuverlässige Meierin
welche hauptsächlich mit der Expedition und dem Verkauf beschäftigt ist, zum 1. Mai verlangt. Gehalt 40 ℳ, Kostgeld 45 ℳ, Waschgeld 5 ℳ. Schriftliche Meldungen mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbittet (6610
Berliner Milchkur-Anstalt, Friedrich Wilhelmstraße 3.

Suche zum 1. Mai eine junge, bescheidene (6771
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 20 ℳ monatlich. Molkereiverwalter **A. Piehl, Peitschendorf,** Ostpreuß.

Meierin
für kl. Gut (vorläufig 40 Kühe) zum 1. Mai gesucht. Anerbiet. mit Gehaltsforderungen erbeten an **Krusauhof** b. Flensburg. **Reuter.**

Suche z. 1. Mai eine fleißige anständige (6633
Meierin
für Molkerei und Hilfe im Haushalt bei Familienanschluß u. 25 ℳ Gehalt. **C. Ramm, Haverlah** bei Ringelheim.

Zum 1. Mai suche ich eine fleißige und ehrliche (6624
Meierin
für Butterei und zur selbständigen Führung meines Haushalts. Off. nebst Zeugnisabschriften und Photographie erbittet **Carl Niedermeyer, Mittelsömmern** b. Tennstedt i. Th.

Gesucht
eine tüchtige, saubere, selbständige
Meierin
für Alfa-Separator mit Wasserbetrieb zum 1. Mai. Gehalt 300 ℳ bei freier Station. **Genossenschafts-Meierei Schulendorf.** J. A.: **Rob. Pätau.** (6620

Suche per 2. Mai einen durchaus zuverlässigen (6642
Obermeier
Selbiger hat die Milchannahme zu versehen, vormittags im Betriebe tätig zu sein u. mich nachmittags im Kontor zu vertreten. Gehalt 50 ℳ. **Molkerei Delitzsch.** Inhaber **Paul Höhne.**

Zu sofort respekt. 1. Mai
tüchtiger Obermeier
gesucht, der auch firm ist in Tilsiter Käserei. Zeugnisabschr. erbeten.
Amtsrat **Schrewe,** Molk. **Kleinhof-Tapiau,** Ostpr. (6706

Suche zum Antritt am 1. Mai einen sauberen, jungen Gehülfen als
Buttermeier.
Gehalt 25—28 ℳ und die Kassen frei. Meldungen bitte an die Molkerei **Wollstein,** Bez. Posen, zu senden. **Keitsch.** (6662

Die von mir ausgeschriebene **Gutsmeierstelle** ist besetzt. **H. W. Schulze,** Mönchhagen, Meckl.-Schw.

Stelle besetzt, den vielen Bewerbern besten Dank. Gehülfe nahm ebenfalls Stelle an. Oxen, Molkereigen. **Derne i. W.** (6679

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Mürset, Gr. Weckow.
Reinhardt Schneider, Garlin.
Molkerei Ochtrup, Westfl.
Paul Walther, Norden i. Ostfriesl.
Molkerei Neukirchen b. Moers.
O. Storch, Straach b. Wittenberg.
Carl Gubert, Leese a. Weser.
Gustav Houtrouw, Oldersum.
Administration Runowo.
Gustav Meier, Schildau.
R. Bruns, Romau i. Pom.
Moser, Molkerei-Verwalt. Znin.
Molkerei-Genossensch. Gumbinnen.
Molkereigenossenschaft Wanowitz.
H. Körber, Wörlitz.
Molkereigenossenschaft Janowitz.
Dampfmolkerei Freyburg.
C. Sprenger, Hess. Oldendorf.
Hupertz & Schürmann Nachf., Köln.
Molkereigenossenschaft Neu-Ruppin.
Molkerei Ihrhove.
Molkereigenossenschaft Schlewecke.
Molkerei Soest.
Schweizerhof Berlin NW.
Molkereigenossenschaft Dortmund.
Zentralmolkerei Buchen.
K. Seeck, Tennstedt in Thür.
Braunschweiger Molkerei.
Sanitätsmolkerei Cassel. Th. Topp.
L. Lübbert, Pustleben.
Joh. von Thülen. Blauhand.
Molkereigen. Schwientochlowitz.
Weichsel-Butterei Thorn.
Cordes, Badbergen.
Joh. Spohr, Molkerei Köln-Kalk.

Stellen-Gesuche.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit fünf Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Verheirateter, kautionsfähiger
Molkerei-Verwalter
ohne Familie, technischer und kaufmännischer Leiter, einer mittleren Privatmolkerei, mit 12 jähriger Praxis, sucht zum baldigen Antritt selbständigen Wirkungskreis in einem größeren Betriebe. Feinste Zeugnisse und Referenzen stehen mir zur Verfügung. Offerten erbeten unter 6723 an diese Zeitung.

300—500 ℳ zahlt Fachmann für Vermittlung einer guten **Verwalterstelle.** Pr. Zeugn. Strengste Diskr. Off. erb. u. **6754** an diese Zeitung.

Suche für einen tüchtigen Kollegen
Verwalterstelle
in Guts- oder Genossenschaftsmolkerei. Kaution kann gestellt werden. Offerten erbittet **W. Vetter,** Molkereiverwalter, **Denkershausen** b. Northeim in Hann. (6693

Tüchtiger, unverheirat. Verwalter, 25 Jahre alt, mit **11jähr.** Praxis, kaufm. und techn. gebildet, z. Z. Leiter einer mittleren Molkerei, in ungekündigter Stellung, sucht zum 1. Juli oder später dauerndes Engagement. Offert. unter **A. H. 5450** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtig. **Molkereifachmann,** 27 J. alt, Molkereisch. m. best. **Erfolg** absolv., sucht **Vertrauensposten zu bald** od. spät. Off. erb. **Bruno Templin, Rehden** in Westpr. (6118

Nachweisl. wirkl. selten tüchtiger, langj. **Fachmann,** verh. u. 1 Kind, prakt. u. kaufm. durch u. durch gebildet, Fachschule besucht, a. d. Seite hervorrag. Fachl. tätig gew., keine Arbeit scheuend, s. sof. od. spät. Stellung, pr. Zeugn. u. Ref. a. städt. u. ländl. Vollbetr. üb. Tätigk. a. Verwalter, Buchh., Oberm., Oberk. u. a. st. z. Verf. Bev. Stell., wo a. fest. Geh. etw. Tant. gez. w., da Such. geschäftst. u. fachk. ist u. f. rent. Leit d. Betr. sow. Herst. tadell. Prod. volle Gar. leist. kann. Kaut. in jed. Höhe vorh. Off. u. **6712** an d. Ztg. erb.

Älterer, tücht. **Fachmann, vertraut** mit Kessel, Maschine, Reparaturen, Tilsiter-, □-Käserei, Butterei, Milchuntersuchung, Schweinemast, Schrotmühle, Landwirtschaft, sucht Stellung. **Fregin, Rowen, Lenfelde** in Westpr. (6601

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post vierteljährl. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 32. Hildesheim, den 22. April 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Milchliefernde Genossen und milchliefernde Nichtgenossen.

Bei Gründung eines gemeinnützigen Unternehmens, mag es sein, was es will, hält es vielfach schwer, Übereinstimmung in der Meinung der Interessenten zu erzielen, sie unter *einen* Hut zu bringen. Dies wird auch aus den Kreisen der Molkereigenossenschaften bestätigt werden können. Wenn wir uns bei den Molkereigenossenschaften genauer umsehen, so werden wir bei den meisten von ihnen die Beobachtung machen, daß die in den Genossenschaftsbezirken wohnenden Landwirte nicht durchweg Genossenschaftsmitglieder sind. Mißtrauen, Eigensinn, Feindschaft gegen dieses oder jenes Vorstands- oder Aufsichtsratsmitglied oder auch gegen den Molkereiverwalter, vielleicht auch gegen den einen oder anderen Milchfuhrmann hält immer noch manchen Landwirt davon ab, Molkereimitglied zu werden. Oft ist es ganz allein das mit der Haftpflicht als Genosse zu übernehmende Risiko (bei einer gut geleiteten Genossenschaft kann von einem Risiko nicht die Rede sein), welches nicht wenige Landwirte von der Mitgliedschaft bei der Genossenschaft abschreckt; das hindert sie dennoch vielfach nicht, ihre Milch, wie jeder Genosse, zur Molkerei zu liefern, um sich die bessere Verwertung derselben auf genossenschaftlichem Wege nicht entgehen zu lassen und außerdem sich der Last der Milchverarbeitung im eigenen Haushalte zu entledigen. Es ist gut, daß die nichtorganisierten Landwirte — leider noch lange nicht alle — sich wenigstens zur unverbindlichen *Milchlieferung* verstehen, denn eine Reihe von Molkereigenossenschaften mit geringerer Mitgliederzahl oder, sagen wir besser, mit geringem Milchverarbeitungsquantum, ist direkt auf die Milchlieferung von *Nicht*genossen angewiesen, weil bei dem alleinigen Lieferungsquantum der Mitglieder ihre Betriebseinrichtung nur unvollkommen ausgenutzt und somit nicht rentabel genug sein würde. Genossenschaften, die an Milch von Nichtmitgliedern das dreifache des von den eigenen Mitgliedern gelieferten Milchquantums verarbeiten, sind gar nicht selten. Als erwünscht ist ein solches Verhältnis nun nicht immer zu bezeichnen. Wo eine Genossenschaft mit einem größeren fremden Betriebskapital arbeitet, muß sie mehr wie eine schuldenfreie Genossenschaft danach trachten, soviel Mitglieder zu bekommen, daß deren Milchlieferungsquantum (ohne die Milch der Nichtgenossen) eine volle Rentabilität des Molkereibetriebes gewährleistet. Im anderen Falle (wenn also das Milchlieferungsquantum der eigenen Mitglieder ungenügend ist) ist die Genossenschaft stets der Gefahr ausgesetzt, ihren Betrieb wegen Unrentabilität einstellen zu müssen, sobald es den Nichtgenossen einmal nicht mehr gefallen sollte, ihre Milch weiterhin zur Molkerei zu liefern. So würde ein Dampfmolkereibetrieb, für eine tägliche Verarbeitung von 5000 Kg. eingerichtet, bei einem Milchverarbeitungsquantum von rund 500 Kg. pro Tag wohl kaum bestehen können. Denken wir uns, dieses geringfügige Milchquantum würde von rund 100 Genossen (von jedem Genossen also durchschnittlich 5 Kg.) täglich zur Molkerei geliefert, so müssen wir uns sagen, daß eine stattliche Anzahl Genossen allein es nicht vermag, ein Molkereiunternehmen lebensfähig zu erhalten, sondern es bedarf hierzu von Seiten der Genossen gleichzeitig der Anlieferung einer genügenden Menge Rohmaterials (Milch), dessen Verarbeitung gerade zu Rahm, Butter und Käse der Genossenschaft eine Gewinnerzielung ermöglicht. Eine solche, an Zahl der Mitglieder starke, wirtschaftlich jedoch schwache Genossenschaft muß daher, um bestehen zu können, weitere Milchmengen auch von Nichtmitgliedern heranziehen. Das ist keine leichte Aufgabe, denn, solange die Genossenschaft nicht über ein beträchtliches Milchverarbeitungsquantum verfügt, ist sie auch schwerlich in der Lage, den Lieferanten einen befriedigenden Milchpreis zu zahlen. Nur dadurch, daß sie den Milchproduzenten eine bessere Bezahlung für spätere Zeit in bestimmte Aussicht stellt, dürfte es ihr vielleicht gelingen, nach und nach weitere Milchlieferanten zu erhalten.

Eine andere Frage steht nun offen, nämlich: Soll die Genossenschaft in der Bezahlung der Milch ihrer Mitglieder und derjenigen der Nichtmitglieder einen Unterschied machen? Von einer Bevorzugung der Nichtmitglieder bezüglich des Milchpreises wird man wohl meistens Abstand nehmen müssen, weil die Mitglieder nicht werden einsehen wollen, weshalb sie, die doch für die Verbindlichkeiten der Genossenschaft mit ihrem Vermögen oder doch einem Teile desselben haften müssen und allein schon aus diesem Grunde finanzielle Vorteile gegenüber den Nichtmitgliedern genießen sollten, hinsichtlich des Milchpreises nun sogar schlechter als die Nichtgenossen gestellt werden sollen. Ist die Genossenschaft, um weitere Milchmengen zu erhalten, gezwungen, den Nichtmitgliedern einen den bisher an die Genossen gezahlten Satz übersteigenden Milchpreis zu zahlen, so wird sie diesen Preis notgedrungen auch den eigenen Mitgliedern zahlen müssen. Man täuscht sich aber, wenn man glaubt, die Genossen würden samt und sonders mit dieser unterschiedslosen Milchbezahlung auf die Dauer zufrieden bleiben; sie wissen nur zu gut, daß die Nichtmitglieder der Genossenschaft gegenüber keinerlei Pflichten haben, abgesehen von der Milchlieferungspflicht, die aber auch nur dann vorhanden ist, wenn sie auf einem Vertrage beruht, sei es schriftlich oder mündlich. Erfolgt die Milchlieferung ohne jedwede Vereinbarung, so kann der Lieferant natürlich jederzeit seine Milchlieferung wiedereinstellen, er hat keine Konventionalstrafe durch den Genossenschaftsvorstand zu gewärtigen, braucht ihm nicht einmal Mitteilung zu machen von seiner Absicht, die Milchlieferung einzustellen. Dieser Freiheiten erfreut sich der Genosse nicht, er hat auf Grund der Milchlieferungsordnung seine im Haushalt entbehrliche Milch täglich dem Milchfuhrmann zur Ablieferung an die Molkerei bereitzustellen, er muß sich strafen lassen, wenn seine Milch nicht von vorschriftsmäßiger Beschaffenheit ist, er muß seinen Geschäftsanteil bei der Genossenschaft einzahlen und hat die entsprechende Haftung zu übernehmen. Nötigen ihn die Verhältnisse, aus der Genossenschaft auszuscheiden, so ist er gezwungen, noch bis zum Ablauf der statutarisch festgesetzten Kündigungsfrist seine Milch zur Molkerei zu liefern, eine Vorschrift, die ihm meist ungelegen kommt. Dem Genossenschaftsvorstand wird es da nicht immer leicht sein, die Genossen durch Hervorheben der Vorteile, die sie in ihrer Eigenschaft als Molkereimitglieder genießen, mit den übernommenen Pflichten auszusöhnen. Diese Vorteile dürfen, wie es leider so gerne geschieht, nicht unterschätzt werden. Durch die Mitgliedschaft erwirbt der Genosse das Recht, zu verlangen, daß die Genossenschaft ihm jederzeit auch die kleinste Milchlieferungsmenge zur Verarbeitung in der Molkerei abnimmt. In den meisten Genossenschaften genießt der Genosse beim Bezuge von Butter für seinen Hausbedarf

einen Vorzugspreis, der sich oft erheblich niedriger stellt als der von den Molkereien erzielte Preis für Versandbutter. Der Unterschied beträgt nicht selten 40, ja sogar auch wohl 60 Pfg. für das Kilogramm Butter. Durch seine Mitgliedschaft ist der Genosse aber auch Teilhaber der Genossenschaft, er hat entsprechend der Kopfzahl der Genossen Anteil am Genossenschaftsvermögen, wenngleich ihm dieser Anteil gesetzlicher Bestimmung zufolge nicht ausgezahlt werden darf, so lange die Genossenschaft besteht. Erst nach ihrer Auflösung und Liquidation gelangt er in den Genuß seines Vermögensanteils. Die Unmöglichkeit der sofortigen Realisierbarkeit des Vermögensanteils für den ausscheidenden Genossen ist deshalb auch der Grund, weshalb so viele Genossenschaftsmitglieder ihrem Anteil am Genossenschaftsvermögen nicht den vollen Wert beilegen; oft bedeutet dieser Vermögensanteil in ihren Augen gar nichts, was man daran erkennen kann, daß mancher Genosse aus geringfügigster Ursache seinen Austritt aus der Genossenschaft erklärt und damit seinen Anspruch auf den ihm zustehenden Vermögensanteil aufgibt. Sein Verzicht auf letzteren kommt unter Umständen dem nicht unerheblichen Geldeswerte gleich. Verzinst ihm die Genossenschaft seinen Vermögensanteil auch nicht überall, so zieht der Genosse doch indirekt Nutzen aus dem Genossenschaftsvermögen, und zwar insofern, als der von der Genossenschaft gezahlte Milchpreis sich erhöht, je mehr das eigene Vermögen der Genossenschaft zunimmt. Je weniger fremdes Betriebskapital die Genossenschaft in Anspruch nimmt, um so weniger Schuldzinsen belasten ihr Verlustkonto. Über diesen Punkt die Genossenschaftsmitglieder aufzuklären und von Zeit zu Zeit sie wieder darauf hinzuweisen, dürfte sicher den Erfolg haben, daß der eine und andere Genosse, welcher die Absicht haben sollte, seinen Austritt aus der Genossenschaft zu erklären, diese Absicht wieder aufgeben wird.

Nach dieser kleinen Abschweifung vom eigentlichen Thema wollen wir nun die Frage untersuchen, wie wir die Genossen noch in einem anderen Punkte gegenüber den milchliefernden Nichtgenossen finanziell besser stellen können. Letzteres erweist sich bei den Genossenschaften oft als eine Notwendigkeit, weil die Genossen den bereits aufgeführten Vorteilen ihrer Mitgliedschaft nicht den richtigen Wert beilegen. Den Buttervorzugspreis nehmen sie meist als etwas selbstverständliches hin. An die früheren niedrigen Preise für die heimische Bauernbutter gewöhnt, finden sie den Preis der Molkereibutter trotz der erheblichen Ermäßigung eher noch zu hoch, denn als wohlfeil. Im allgemeinen kümmert sich der Genosse um die idealen Zwecke der Genossenschaft nicht im Geringsten, seine Mitgliedschaft soll ihm Nutzen bringen, er will bares Geld sehen, und je mehr Geld ihm die Genossenschaft für seine Milch zahlen kann, umsomehr ist er ihr Freund. Nun hängt die Höhe der Bezahlung der Milch des Genossen ganz von der Verwertung der Molkereiprodukte ab; diese Verwertung schwankt von Jahr zu Jahr, zuweilen erheblich, zuweilen nur geringfügig, ganz der Marktkonjunktur entsprechend. Um nun mit ihren Geldmitteln nicht zu kurz zu kommen, bemessen die Genossenschaften den ihren Mitgliedern zu zahlenden Milchpreis vorsichtigerweise so, daß ihnen am Jahresschluß noch ein kleiner Gewinnüberschuß verbleibt. Viele Genossenschaften schließen ihr Geschäftsjahr absichtlich mit einem größeren Bilanzgewinn, weil sie wissen, daß ihre Mitglieder diesen Gewinn als Maßstab für die Rentabilität des Unternehmens ansehen und um so befriedigter sind, je höher dieser Jahresgewinn ausfällt. Durch die Festsetzung des Milchpreises haben die Genossenschaften es natürlich in der Hand, einen größeren oder kleineren „Reingewinn“ am Jahresschlusse zu erzielen.

In den Fällen nun, wo der Genossenschaftsvorstand durch die gegebenen Verhältnisse gezwungen ist, den milchliefernden Nichtgenossen denselben Milchpreis zu zahlen wie den Genossen, kann er letztere leicht versöhnlich stimmen, wenn er ihnen den Bilanzgewinn zu einem größeren oder kleineren Teile zugute kommen läßt. Geschieht auch eine gerechte Verteilung des Bilanzgewinns unter die Genossen allein nach dem Werte der von dem einzelnen Genossen eingelieferten Milchmenge bzw. des in der Milch enthaltenen Butterfettes, so wird man doch nicht überall diesen Verteilungsmodus anwenden können wegen der Rücksichtnahme auf die milchliefernden Nichtgenossen, welche vielleicht ihre Milchlieferung einstellen würden, wenn sie erfahren, daß die Genossen eine Nachzahlung auf ihre Milchlieferung erhalten, sie, die doch ebenfalls zur Erzielung des Bilanzgewinnes beigetragen haben, dagegen leer ausgehen sollen. Wo die Verhältnisse so liegen, dürfte es empfehlenswert sein, den Bilanzgewinn, soweit er nicht statutenmäßig zur Stärkung der Reserven der Genossenschaft benutzt wird, in der Weise zu verteilen, daß den Mitgliedern ihr Geschäftsguthaben verzinst wird, wenn möglich mit 4 Prozent. Daran dürften die Nichtmitglieder kaum Anstoß nehmen, denn sie werden es begreiflich finden, daß man den Genossen nicht zumuten kann, ihr bei der Genossenschaft eingelegtes Kapital, das Geschäftsguthaben, zinslos herzugeben. Neid und Mißgunst werden um so weniger bei ihnen aufkommen, wenn die erwähnten Zinsen nicht bar an die Genossen zur Auszahlung gelangen, sondern vorderhand dem Geschäftsguthabenkonto der einzelnen Genossen gutgeschrieben werden, bis der Geschäftsanteil (falls nur Teilzahlungen auf denselben geleistet wurden) voll eingezahlt ist. Sind die eigenen Mittel der Genossenschaft noch nicht von Bedeutung, obwohl die Geschäftsanteile durch Barzahlung oder Überschreibung von Reingewinn allmählich erreicht sind, und die Genossenschaft möchte im Interesse einer sicheren Fundierung des Unternehmens mit der Ansammlung weiterer eigener Betriebsmittel fortfahren, so kann nur empfohlen werden, durch Generalversammlungsbeschluß eine Änderung des Statuts herbeizuführen, dahinzielend, daß der Geschäftsanteil um das Doppelte oder auch noch mehr erhöht werde. Betrug der Geschäftsanteil beispielsweise bisher 30 ℳ, und er wird jetzt auf 100 ℳ erhöht, so kann die Zahlung des an letzterer Summe noch fehlenden Betrages von 70 ℳ wieder wie anfangs durch Überschreibung von künftigen Bilanzgewinnen geleistet werden. Auf diese Weise gelangt jeder Genosse mit der Zeit in den Besitz eines namhaften Guthabens bei der Genossenschaft, welches letzterer bis zum Ausscheiden des Genossen zur Verfügung steht. Indem die Genossenschaft bei dem geschilderten Verfahren sich ihrer überschüssigen Barmittel am Jahresschlusse nicht zu entäußern braucht, schlägt sie den am zuverlässigsten zum Ziele führenden Weg ein, sich in rascherem Tempo von fremdem Betriebskapital unabhängig zu machen und damit das Unternehmen auf eine immer sicherere Grundlage zu stellen. Dieses Bestreben hat natürlich auch sein gutes für das einzelne Genossenschaftsmitglied, da mit der zunehmenden Besserung der Vermögenslage es der Genossenschaft ermöglicht wird, ihren sämtlichen Milchlieferanten, Genossen wie Nichtgenossen, einen allmählich sich erhöhenden Milchpreis zu zahlen.

Der internationale Markt für Milch und Molkereiprodukte im 1. Quartal 1910.

(Unter Mitwirkung von Amtsstellen und landw. Organisationen aus Deutschland, England, Frankreich, Holland, Italien, Norwegen, Österreich, Schweden, Ungarn, der Schweiz u. a. bearbeitet von der Preisberichtstelle des schweizerischen Bauernverbandes.)

1. Die Weltwirtschaft im allgemeinen. Die allgemeine Geschäftslage hat im Laufe des verflossenen Winters eine wesentliche Besserung erfahren. Die Einnahmen der Verkehrsanstalten, die Umsätze der Banken und der internationale Handelsverkehr sind wiederum gestiegen. Der Beschäftigungsgrad der Industrien hat sich verbessert. Die Arbeitslosenziffer ist erheblich kleiner als im Vorjahre. Die Bilanzen der industriellen und gewerblichen Unternehmungen schließen günstiger ab als 1908. Die Gewinnausschüttungen sind meist etwas größer als im letzten Jahre. Die Kaufkraft der Massen hat sich offenbar verbessert.

In Finanzkreisen wird die Situation der Weltwirtschaft günstig beurteilt. Trotz einigen beunruhigenden Berichten aus der Union notierten die europäischen Industriewerte mit gleichbleibenden bis leicht steigenden Kursen. Die neueste Diskontoerhöhung der Bank von England ist eine normale Erscheinung in dieser Jahreszeit. Für die ruhige Weiterentwicklung liegt darin kaum ein Grund zur Beunruhigung.

2. Die Bewegung der Futtermittelpreise. Infolge des milden Winters und der warmen Frühjahrswitterung war der Heuverzehr nicht so groß, wie man im letzten Herbste befürchtete.

Die Heupreise haben seit dem Erscheinen des letzten Berichtes durchschnittlich keine Steigerung mehr erfahren. In Frankreich, Deutschland, Österreich, Ungarn und der Schweiz sind die Rauhfutterpreise bis in den Januar und teilweise bis in den Februar gestiegen. Seither ist ein kleiner Preissturz eingetreten. In Italien, Norwegen, England, Schottland und den Vereinigten Staaten haben die Preise bis heute angezogen.

Wie im Vorwinter, so notieren auch im März Italien, Deutschland, Frankreich, Holland, Belgien, Schweden, Norwegen, England, Schottland, die Vereinigten Staaten und die Schweiz wesentlich über, Ungarn und Österreich etwas unter den Preisen des Winters 1908/09.

Die Kraftfuttermittel sind in den letzten Monaten etwas billiger geworden.

3. Milchproduktion. Die Milchproduktion war im 1. Quartal in Österreich, Frankreich, Deutschland, Schweden, Norwegen, Belgien, Holland, England, Amerika und der Schweiz kleiner, in Italien, Australien und Neuseeland etwas größer als im Frühjahr 1909. Ungarn und Schottland haben eine normale Milchproduktion. Die Weltproduktion an Molkereiprodukten dürfte deshalb etwas kleiner sein als im Vorjahr.

4. Verwendung der Milch. Die Verwendung der Milch zum Konsum und zur Kondensierung hat durchschnittlich eine Vermehrung erfahren. Der Prozentsatz der auf Käse und Butter verarbeiteten Milch wird dementsprechend kleiner sein.

5. Milchpreise. Die Milchpreise stehen durchschnittlich über den letztjährigen Notierungen. Einzig in Italien ist ein kleiner Preisrückgang eingetreten. In den meisten Staaten haben die Milchpreise seit dem Dezember 1909 eine weitere Besserung erfahren.

6. Die Bewegung der Käsepreise. Gegenüber dem Vorwinter im 1. Quartal 1910 notierte Emmentaler in Berlin, Wien und auf den schweiz. Märkten etwas höher. In Mailand ist der Preis gleich geblieben und auf dem Pariser Markte leicht gesunken.

Die Holländerkäsesorten Gouda und Edamer konnten sowohl auf den holländischen Hauptmärkten wie auch in London und am Niederrhein zu etwas höheren Preisen abgesetzt werden als im letzten Quartal des Vorjahres; in Berlin sind die Notierungen gleich geblieben.

In England wie in Schottland konnten die einheimischen Schnittkäse, wie auch der Canadien und der New-Zeeland zu höheren Preisen abgesetzt werden als im 4. Quartal 1909. Nur Stilton hat im Januar eine kleine Preisdepression erfahren.

Von den Reibkäsen haben Sbrinz in Mailand und Grana in Berlin die früheren Preise behauptet, während die Grana-Käse auf den oberitalienischen Märkten einen weiteren Kursverlust erlitten.

Auf den amerikanischen Hauptmärkten sind die Preise für Schnittkäse seit dem 4. Quartal wieder leicht gestiegen.

Die Weichkäse notierten durchschnittlich etwas höher als im Vorwinter. Einzig die Verkäufer des Fromage de Brie mußten in Paris kleine Zugeständnisse machen.

Für Schafkäse wurden in Berlin die gleichen, in Paris wesentlich höhere Preise angelegt als vor 3 Monaten.

Auf sämtlichen Märkten stehen die Preise für Original- und imitierten Emmentaler höher als im Vorjahr. Auch Comté notiert höher als vor Jahresfrist. Port Salut erzielt etwas kleinere Preise. Die Holländerkäse wurden am Niederrhein, auf den holländischen Hauptmärkten wie in London höher bezahlt als im Frühjahr 1909. Während 1909 die Märzkurse unter den Mittelangaben des 1. Quartals standen, notiert der Holländer-

käse heute höher als vor 1—2 Monaten. Auch der englische Käse konnte in diesem Frühjahr durchschnittlich zu höheren Preisen abgesetzt werden als 1909. Canadien und Stilton haben einen kleinen Kursverlust erlitten. In Schottland stehen die Käsepreise etwas unter den Angaben des letzten Jahres. Sehr hoch stehen die Schnittkäsepreise in der Union. Dort werden ca. 6—12 Proz. höhere Preise erzielt als im März 1909.

Weniger günstig haben sich die Reibkäsepreise verändert. Grana ist in Berlin, Sbrinz in Mailand den vorjährigen Angaben gleichgeblieben, ausgesuchter alter Grana notiert in Mailand wesentlich höher, während jüngerer Grana und Reggiamo im Preise wesentlich gesunken sind.

Weichkäse notiert in Kempten und Paris höher, in Mailand tiefer und in Berlin gleich dem letzten Jahre.

Schafkäse ist in Berlin billiger, in Paris teurer geworden.

Die Lage des Käsemarktes hat sich seit dem 4. Quartal etwas verbessert. Die Käsepreise haben sich ungefähr in der von den Berichterstattern vorausgesagten Richtung bewegt. Abgesehen von den Reibkäsen sind gute und haltbare Produkte im Preise noch etwas gestiegen.

7. Bewegung der Butterpreise. Nach den Angaben der Berichterstatter stehen die Preise in allen Berichtsstaaten über den Notierungen des letzten Frühjahres. In Schottland, Norwegen und in der Schweiz werden noch höhere Preise als im Dezember erzielt.

In Österreich, Ungarn und England ist die Dezembernotiz bereits wieder erreicht worden. Deutschland, Frankreich und Italien notieren dagegen tiefer als vor 3 Monaten.

Die Butter notierte im Januar etwas tiefer als im Dezember. Seither sind die Preise gestiegen. Im März wurden in Elgin und auf den Märkten in der französischen Schweiz für die Butter etwas weniger, auf den übrigen Handelsplätzen mehr bezahlt als im 4. Quartal 1909.

Verglichen mit dem 1. Quartal 1909 ist die Issigny=Butter etwas billiger. Die übrigen Notierungen stehen durchgehends über den Angaben des letzten Jahres. Der Vergleich der Märzpreise zeigt in Wien, Budapest, Oberitalien und der französischen Schweiz eine kleinere, auf den übrigen Märkten eine größere Differenz als der Quartalsvergleich. In Paris notierte die Issigny=Butter im März nur noch wenig niedriger als im gleichen Monat 1909.

Der Buttermarkt hat sich sehr günstig gestaltet. Die Voraussetzungen unserer Berichterstatter, daß die Preise nach einem normalen Rückgang von Mitte Januar an wieder anziehen werden, hat sich als zutreffend erwiesen. Die Preise sind sogar stärker gestiegen als man allgemein erwartete.

8. Die Gestaltung der Preise in den kommenden Monaten. Die Berichterstatter rechnen für die nächsten drei Monate für Konsum= und Käsereimilch und Milch zur Kondensierung 2c., sowie für einheimischen Käse mit gleichbleibenden, für Molkereimilch und Butter mit leicht fallenden und für importierten Käse mit leicht steigenden Preisen. Für den Hartkäse scheint sich die Marktlage günstiger zu gestalten als für den Weichkäse.

9. Gesamtergebnis. Unsere Voraussage, daß der Molkereiproduktenmarkt im 1. Quartal 1910 die steigende Tendenz des 4. Quartals 1909 beibehalten werde, hat sich als richtig erwiesen. In den nächsten drei Monaten dürften sich die heutigen Milch= und Käsepreise behaupten können. Auf dem Buttermarkt und im Handel mit Molkereimilch ist nach dem Pfingstfest ein Preisrückgang zu erwarten. Dieser Preisabschlag dürfte kaum größer sein als in normalen Jahren. Dafür sprechen die besseren Verdienste der Arbeiterschaft, die gesteigerte Aktivität in der Industrie, die geringen Vorräte an Molkereiprodukten und die relativ hohen Fleischpreise in der Union. Eine weitere allgemeine Preissteigerung dürfte, abgesehen von Gebieten, in denen die Preise zurückgeblieben sind (Italien), nur dann zu erwarten sein, wenn die Futter= und Milchproduktion in den nächsten Monaten unter Mittel bleiben.

Mitteilungen.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien, im Januar 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert=Meißlschen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Kontroll=Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert=Meißsche Zahl 20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	146	—	2	12	23	36	47	22	4	—	—
Deventer	Gelderland=Overijssel	268	—	—	5	20	44	33	41	66	47	12
Eindhoven	Nord=Brabant	362	—	—	—	—	2	15	82	161	82	20
den Haag	Süd=Holland	140	2	6	18	30	28	29	15	9	2	1
Groningen	Groningen	84	—	—	—	—	7	26	30	12	7	2
Leeuwarden	Friesland	269	—	—	—	8	39	89	93	37	3	—
Maastricht	Limburg	287	—	—	—	1	6	17	33	46	90	94
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	1	1	2	2	3	7
	Insgesamt	1572	2	8	35	82	163	257	318	337	234	136

Eisenbestimmung in der Milch. Von G. Fendler, L. Frank und W. Stüber. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.= und Gen.=Mittel 1910, Bd. 19, 369.) 200 Gramm Milch werden eingedampft und verascht, die Asche wird mit Salzsäure übergossen und das Lösliche abfiltriert und ausgewaschen, und der Rückstand vollständig weißgebrannt. Nach abermaligem Eindampfen mit Salzsäure werden 30 cc konz. Schwefelsäure dazugegeben und zuerst auf dem Wasserbade, dann über freier Flamme bis zum Auftreten von Schwefelsäuredämpfen erhitzt. Der Rückstand wird mit Wasser auf 110 cc verdünnt, filtriert, 100 cc mit metallischem Zink unter Zugabe eines kleinen Stückchens Platindraht reduziert und das Eisen mit ein Zwanzigstel Normalpermanganatlösung titriert. Es wurden in gewöhnlicher Milch 0.0004—0.0012 Prozent Eisenoxyd gefunden; in sog. „Eisenmilch", die von Kühen herrührte, welche mit Eisenpräparaten gefüttert waren, 0.0005—0.00079 Prozent. (Vergl. über sog. Eisenmilch, Molkerei=Zeitung S. 254.) S.

Flüssiges Butterschmalz. Von G. Fendler, L. Frank und W. Stüber. (Zeitschr. f. Unters. d. Nahrgs.= und Genußmittel 1910, Bd. 19, 370.) In einer großen Berliner Konditorei wurde in einem Faß mit ungefähr 60 Kg. Butterschmalz eine ölige Absonderung beobachtet, dessen Menge etwa 4 Liter betrug. Die Zusammensetzung des festen und des flüssigen Anteils war:

	Flüssiger Anteil:	Fester Anteil:
Refraktometeranzeige	45.3	43.3
Reichert=Meißl'sche Zahl	31.0	26.6
Verseifungszahl	227.4	223.3
Jodzahl	50.0	36.7
Säuregrade	7.3	5.5
Erstarrungspunkt	+ 4.2 Grad	+ 24.2 Grad
Schmelzpunkt	+ 11.3	+ 32.5 Grad

S.

Maschinen und Geräte.

Ahlborns Säureentwicklungsautomat. D. R. G.=M. Bei der Vorbereitung des Rahmes für die Verbutterung ist die Verwendung eines geeigneten Säurematerials von ausschlaggebender Bedeutung. Mängel bei der Herstellung des Säurestoffes sind oftmals die Ursache der schlimmsten Butterfehler. Nachdem sich die Ansäuerung mittels Reinkulturen mehr und mehr eingebürgert hat, macht sich zweifellos das Bedürfnis nach einem Apparat fühlbar, in dem das Säuerungsmaterial einwandfrei hergestellt und unbeschadet aufbewahrt werden kann.

Bisher wurden in der Regel einfache Rahmständer aus verzinntem Eisenblech benutzt, die zwecks Behandlung der zu verwendenden Magermilch in wasser-gefüllte Eisen= oder Holzbottiche eingesetzt wurden. Naturgemäß läßt eine derartig primitive Einrichtung in Hinsicht auf Sauberkeit sehr viel zu wünschen übrig. Auch ist eine gleichmäßige Erhitzung auf eine bestimmte Temperatur

Ahlborns Säureentwicklungsautomat. D. R. G.=M.

bei diesem Verfahren geradezu ausgeschlossen. Und doch ist dieser Punkt bei der Säurebereitung von allerhöchster Wichtigkeit. So schreibt Prof. H. Weigmann in Kiel: „Je reiner die Säuerung, desto vollkommener ist die Ausbutterung, je unreiner die Säuerung, desto mehr Fett bleibt in der Buttermilch. Diese Beobachtung ist bereits durch die Erfahrung bestätigt und stellt eine für die Butterbereitungstechnik höchst wichtige Tatsache dar." Deshalb hat sich die Molkereimaschinenfabrik von Eduard Ahlborn in Hildesheim die Konstruktion eines jeder Phase der Säurebereitung vollkommen entsprechenden Apparates angelegen sein lassen.

Der nachstehend beschriebene, zum größten Teil selbsttätig arbeitende Apparat erfüllt alle Anforderungen, die an eine unbedingt einwandfreie Säurebereitung gestellt werden können. Der Apparat bewirkt ganz selbsttätig die Erwärmung der Magermilch auf die vorgeschriebenen Temperaturen. Ferner kühlt er die erhitzte Magermilch auf die Bruttemperatur ab, bei der die Kulturen zugesetzt werden. Schließlich ermöglicht er durch seine zweckmäßige Isolierung und seine praktische Ausgestaltung infolge genauen Einhaltens der nötigen Temperatur die ungestörte Fortentwicklung der Säure.

Ein doppelwandiger, für Erhitzung und Kühlung eingerichteter Kessel ist auf so hohe Füße gestellt, daß Transportgefäße zum Abfüllen des fertigen Säurematerials bequem untergeschoben werden können. Die Pasteurisierung der Magermilch, die in den aus starkem Kupfer hergestellten und sauber verzinnten inneren Kessel eingefüllt wird, erfolgt durch heißes Wasser, das den Boden und den unteren Teil der Seitenwandung des Milchkessels umspült und durch selbsttätig geregelte Dampfzufuhr genau die vorgeschriebene Temperatur aufweist. Dadurch wird auch die zu erhitzende Magermilch auf bestimmte Wärmegrade gebracht und darauf erhalten. Um die selbsttätige Erhitzung herbeizuführen, bedarf es nur der Öffnung des Dampfventils. Der in dem Apparate angebrachte sogenannte „Temperator" führt selbsttätig so lange Dampf zu, bis das Heizwasser und die Milch die gewünschte Temperatur erreicht haben und stellt alsdann den Dampf ab. Soweit die Temperatur durch Ausstrahlung nach außen sinkt, läßt der Temperator erneut Dampf ein. Es ist demnach bei Handhabung dieses Apparates nichts weiter als die Einhaltung der Zeit zu beachten, die für die Erhitzung gewünscht wird. Nach Ablauf der vorgeschriebenen Dauer ist das Dampfventil abzustellen und die Wasserkühlung in Gang zu setzen.

Diese erfolgt durch Einführung von kaltem Wasser in den Mantel des Apparates, und zwar durch Umschalten des an der rechten Seite des Apparates sichtbaren Dreiwegehahnes. Mittels dieses Hahnes fließt während der Erhitzung das überflüssige Heizwasser ab. Durch die Umschaltungen bewirkt derselbe Hahn den Eintritt des Kühlwassers in den Mantel; das Kühlwasser verdrängt das Heizwasser und füllt schließlich den ganzen Mantel, bis es durch das Überlaufrohr abfließt. Ist die geeignete Bruttemperatur erreicht, so wird die Wasserkühlung durch Umschalten des Dreiwegehahnes wieder abgestellt, die Kulturen werden zugesetzt und durch das mit dem Deckel verbundene Rührwerk gründlich durchmischt. Die Fortentwicklung der Säure geschieht am besten bei ganz aufgelegtem oder nur ganz wenig zur Lüftung geöffnetem Deckel. Die gute Isolierung des Deckels und des Mantels verhindert eine weitere Temperaturänderung, so daß bis zum folgenden Tage die Fertigstellung eines tadellosen Säurematerials gewährleistet ist. Das Ablassen geschieht durch einen am tiefsten Punkt in der Mitte des gewölbten Bodens angebrachten Auslaßhahn. Über diesem befindet sich noch ein Konusverschluß mit ganz niedrigem Überlaufrohr, welches verhindert, daß von dem Säurematerial der letzte Rest mit abfließt, der auf dem Boden des Apparates sitzt. Dieser Rest, welcher gewöhnlich einen Bodensatz enthält, der nicht mit Verwendung finden soll, wird erst beim Reinigen des Kessels durch Abheben des Konus entfernt.

Diese Säureentwicklungsapparate werden vorläufig für den Inhalt von 100—300 Liter gebaut, doch werden auf Wunsch auch kleinere oder größere Apparate angefertigt.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus der österreichischen Landeskäsereischule für Laibkäserei in Doren in Vorarlberg. Der 9. Jahresbericht dieser mit einem Aufwande von über 100 000 Kronen vom Staate erbauten und eingerichteten Anstalt zeigt, daß sie im Berichtsjahre voll besetzt war (12 Schüler), ja es war ein überzähliger Schüler aufgenommen; es kamen insgesamt 5700 Kronen als Stiependien zur Verteilung, 6 Schüler erhielten je 500 Kronen, je 6 400, einer 300 Kronen. Der Unterrichtsplan wurde durch Alp- und Weidewirtschaft als Unterichtsgegenstand erweitert. Die Zöglinge sind im Internat und die Beköstigung wurde in eigener Regie besorgt; die Kosten beliefen sich auf 1,19 Kronen per Kopf und Tag.

Die im Berichtsjahre verarbeitete Milch betrug 695 444 Liter, von denen 354 454 auf die Wintemilch und 341 770 Liter auf die Sommermilch entfallen; eine Milch mit dieser Ausgeglichenheit in Sommer und Winter wird man suchen dürfen; der Betrieb ist darum bestens geeignet für eine Käsereischule. Die Milch wird von 44 Lieferanten angeliefert, denen für die Wintermilch 132,72 Kronen (1908 : 128), für die Sommermilch 164,06 Kronen (1908 : 138,75) per 1000 Liter bezahlt wurden. Der Sommermilchpreis ist außerordentlich hoch, wie er eben auch im angrenzenden bayerischen Allgäu war; trotzdem klagt der Bericht ,daß die Beschaffenheit der Milch nicht immer einwandfrei gewesen sei. Insbesondere wurde häufig „gesiebte Milch" eingeliefert wohl als Folge der von der Anstalt regelmäßig vorgenommenen Schmutzprüfung. Da durch das Seihen der Milch schwerer Milchfehler der sofortigen Entdeckung entgehen, müßte gegen das Sieben energisch eingeschritten werden und ein Lieferant wurde deshalb sogar in Strafe genommen. (In allen Rundkäsereigebieten der Schweiz, des Allgäus und Vorerlbergs besteht ein vertragliches Seiheverbot. Der Berichterst.) Die der Anstalt zugeführte Milch wird zu Halbemmentaler- und Emmentalerkäsen verarbeitet; es wurden erzeugt:

55 127 kg Emmentaler (aus 100 Ltr. Milch 9,38 kg Käse + 0,86 kg Butter)
8 091 „ Halbemmental. „ 100 „ „ 9,20 „ „ + 1,63 „ „
8 486 „ Butter

„Der Absatz der Produkte ging anfangs schlank vonstatten, doch mußte ein großer Teil der vom Vorjahre übernommenen Vorräte billiger abgegeben werden, als sie in die Bilanz aufgenommen wurden. Die Preise der Produkte stehen so hoch wie nie zuvor, doch ist der Abgang derselben eben deshalb ein flauer; denn die Abnehmer halten zur Zeit der Hochkonjunktur nur geringe Vorräte und lassen das Risiko lieber den Produzenten, bezw. dem Großhändler. Daher kommt es, daß auch die hiesige Anstalt den noch weitaus größten Teil der letztjährigen Produktion noch Ende Dezember auf Lager hatte, obwohl die Käse vollkommen schnittreif waren. Diese Tatsache würde bei einem plötzlichen Preisrückgange (er ist glücklicherweise nicht eingetreten! der Berichterst.), speziell für Emmentalerkäse einen großen Verlust herbeiführen."

Die auf Grund der Milchuntersuchung ermittelten Werte bezüglich des Gehaltes der Milch waren:

Wintermilch:	31,8 Milchgrade,	3,44 Proz. Fett,	12,33 Proz. Trockenmasse	
Sommermilch:	31,9 „	3,74 „ „	12,74 „ „	
Jahresdurchschn.:	31,85 „	3,59 „ „	12,50 „ „	

Der durchschnittliche Gehalt verschiedener Produkte betrug:

Butter:	84,45 Proz. Fett und 13,22 Proz. Wasser
Emmentalerkäse:	33,29 Proz. Fett
Halbemmentalerkäse:	29,10 „ „
Buttermilch:	0,79 „ „
Molke vor dem Zentrifugieren:	0,57 „ „
Molke nach „ „	0,03 „ „

Als Tätigkeit der Anstalt nach Außen nennt der Bericht die Abhaltung von Vorträgen, die Vornahme von 42 Molkereiinspektionen und 49 Alpsennereibesichtigungen, die Beratung von Molkerei-Genossenschaften bei Neu- und Umbauten und die Erteilung von Auskünften verschiedener Art. Als Neueinführung wurden 3 Milchprüfungskurse für ältere Sennen abgehalten in Andelsbuch, Schlios und Thüringen in Vorarlberg. — Bei der internationalen Molkereiausstellung in Budapest erzielte die Käsereischule auf ihre Produkte ein großes Ehrendiplom mit goldener Medaille.

Rundschau.

Preisausschreiben betreffend den Nährwert von roher, gekochter oder pasteurisierter Milch und von Trockenmilch. Die Fédération Internationale de Laiterie in Brüssel hat folgendes Preisausschreiben erlassen.

Durch neuere Untersuchungen, die zum Teil wenigstens am Menschen selber vorgenommen sind, soll der vergleichende Nährwert der rohen und gekochten Milch (pasteurisiert, sterilisiert oder getrocknet) festgestellt werden. Falls eine Bevorzugung der rohen Milch stattfindet, soll die Rolle, die die Zymasen bei der Ernährung spielen, festgestellt werden.

Die verfaßten Arbeiten als Antwort auf diese Preisfrage sind an die Hauptgeschäftsstelle der Fédération Internationale de Laiterie, 23 rue David Desvachez, Bruxelles-Uccle (Belgien) bis zum 1. April 1911 einzusenden.

Verantwortlichkeit des Geschäftsherrn wegen Bestellung eines zu jungen Maschinenleiters.*) (Urteil des Reichsgerichts, bearbeitet von Rechtsanwalt Dr. Felix Walther-Leipzig). Für Besitzer maschineller Betriebe, insbesondere aber für Landwirte bietet folgender Fall bemerkenswerte Ausführungen:

Der Tagelöhner G. in M. verunglückte dadurch, daß er bei der Arbeit an einer mittels Benzinmotors betriebenen Dreschmaschine den linken Fuß in die Trommelöffnung brachte, so daß das Bein zermalmt wurde und unterhalb des Knies amputiert werden mußte. Er belangte den Eigentümer der Maschine, den Schlossermeister K. in M., der damals zur Leitung und Beaufsichtigung des Dreschbetriebes seinen 18jährigen Sohn bestellt hatte. Das L.G. Stuttgart erklärte den eingeklagten Schadensanspruch zu drei Viertel dem Grunde nach für gerechtfertigt, während es zu ein Viertel die Klage abwies. Das O.L.G .Stuttgart erkannte auf die Berufung des Schlossermeisters in ähnlicher Weise. Dieser legte nun Revision beim Reichsgericht ein, die jedoch erfolglos blieb. Der 6. Zivilsenat des höchsten Gerichtshofes führte aus:

Der Sohn K. hat nach den Feststellungen der Vorinstanzen dadurch den Unfall hauptsächlich verursacht, daß er, während der Verletzte noch auf der Plattform stand, die Maschine „unversehens" in Gang setzte, ohne, wie es seine Pflicht gewesen wäre, jedes Anlaufen der Maschine durch ein wirksames Warnungszeichen anzukündigen. Der beklagte Schlossermeister K. hat seinem Sohn die Leitung, Aufsicht und Verantwortung hinsichtlich des gesamten maschinellen Betriebs übertragen. Der Berufungsrichter hat nun darin Recht, daß für die selbständige Leitung eines solchen, erfahrungsgemäß für die dabei Beschäftigten gefährlichen Maschinenbetriebes eine besondere — nicht bloß technische — Qualifikation zu erfordern ist, die einem erst 18—19 Jahre alten, wenn auch sonst tüchtigen und zuverlässigen Menschen gewöhnlich noch nicht zu eigen sein wird. Freilich wird, wenn der junge Mann in die Stellung eines selbständigen Betriebsleiters aufrücken soll, einmal mit dieser Tätigkeit begonnen werden müssen. Aber der Geschäftsherr, der dem jungen Angestellten die selbständige Leitung überläßt, bevor dieser einer solchen Aufgabe vollständig gewachsen ist, tut das (im Hinblick auf § 831 B.G.B., der den Geschäftsherrn bei sorgloser Auswahl des Angestellten für dessen Verschulden haftbar macht) auf seine Gefahr. Wegen Unterlassung einer Anweisung oder Belehrung über die erforderlichen und zweckmäßigsten Sicherheitsmaßregeln könnte sogar eine unmittelbare Verantwortlichkeit des Schlossermeisters aus § 823 B.G.B. (unerlaubte Handlung, d. h. fahrlässige Verletzung eines andern macht schadenersatzpflichtig) begründet sein.

Da auch die andern Angriffe der Revision nicht durchschlugen, so mußte diese kostenpflichtig zurückgewiesen werden.

Aktenz. VI 55/09. (224

Jubiläum einer Molkereigenossenschaft. Die Molkereigenossenschaft Strückhausen kann auf ein Vierteljahrhundert segensreicher Tätigkeit zurückblicken. Am 14. Dezember 1884 wurde die Genossenschaft von 5 Landwirten gegründet und es war die erste Molkerei auf genossenschaftlicher Grundlage im Herzogtum Oldenburg und eine der ersten Molkereigenossenschaften in Deutschland überhaupt. Aus recht kleinen Anfängen hat sich die Molkerei Strückhausen zu einem Musterinstitut allerersten Ranges, sowohl was maschinelle Einrichtung als die Güte der hergestellten Butter anbetrifft, emporgearbeitet und ist, was die verarbeitete Milchmenge anbelangt, eine der größten Molkereien in Deutschland. Am 1. Juni 1885 wurde der Betrieb eröffnet und es gelangten im ersten Jahre täglich etwa rund 1500 Liter Milch zur Anlieferung und zur Verarbeitung, welches Quantum sich jetzt verzehnfacht hat. Es wurden im letzten Betriebsjahre 8 623 775 Kilogramm Milch angeliefert, 958 924 Kg. weniger wie im Jahre 1908, was

*) Nachdruck verboten.

auf die ungünstige Witterung im Jahre 1909 und die hierdurch hervorgerufene Futterknappheit und die Verminderung des Bestandes an Milchkühen seitens der Genossen zurückzuführen ist. Verkauft wurden 261 048 Kg. Milch, aus den verbleibenden 8 362 727 Kg. wurden 594 280 Pfund Butter hergestellt; demnach wurde aus je 14,7 Kg. Milch 1 Pfund Butter hergestellt. Ausgezahlt wurde für je 1 Kg. Milch im Jahresdurchschnitt 8,28 ₰, außerdem wurden wie immer 90 Prozent Magermilch und Buttermilch unentgeltlich zurückgegeben. Die Gesamtunkosten betrugen für je 1 Kg. angelieferte Milch 1 ₰, davon entfallen allein auf die Anfuhr pro Kg. 0,43 ₰. Die Zahl der Genossen betrug am Schlusse des Jahres 1909 746.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes herrschte in der Woche vom 11. zum 17. April keine einheitliche Tendenz vor, doch überwiegen nach Zahl und Bedeutung die Plätze mit Preisrückgängen. Zu diesen gehören Breslau, Berlin, Dortmund, Essen, Cöln, Frankfurt a. M., Dresden und Nürnberg. Höhere Preise konnten erzielt werden in Danzig, Posen, Düsseldorf, Elberfeld, Plauen, Stuttgart und teilweise in Hamburg.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Lage weniger fest als in der Vorwoche. In Rotterdam fand allerdings eine weitere Preissteigerung statt; im übrigen blieben die Preise aber nur in Dänemark und Paris unverändert, während sie in Wien, London und Chikago nicht behauptet werden konnten.

Unglücksfall in einer Molkerei. Ein Gehülfe der Dampfmolkerei „Frisia" in Wittmund hatte das Unglück, durch einen Fehltritt in einen Behälter mit kochendem Wasser zu treten, so daß er sich das Bein bis zum Knie verbrannte. Der Bedauernswerte mußte ins Kreiskrankenhaus geschafft werden.

Gefängnis wegen Milchfälschung. Das Schöffengericht Bochum verhandelte am 13. April gegen den Inhaber der Westfälischen Molkereigesellschaft August T. zu Bochum wegen Nahrungsmittelfälschung. Im August vorigen Jahres erhielt T. von der Verwaltung des Zentralgefängnisses Bochum den Auftrag, 505 Liter Magermilch zu liefern. T. hatte aber nur 120 Liter Vollmilch vorrätig. Er wußte sich aber zu helfen. Sein Gehülfe mußte die 120 Liter Vollmilch in den Keller bringen und, weil dort das Wasser zu schwach lief, einen 20 Meter langen Schlauch an eine im Hofe befindliche Wasserleitung anschrauben. So entstanden schnell aus 120 Litern 505 Liter Magermilch, die von B. zum Zentralgefängnis gebracht wurden. Diese grobe Fälschung wurde durch den Nahrungsmittelchemiker Dr. Sendhoff zur Strafverfolgung gebracht. T. wurde wegen Nahrungsmittelfälschung zu 4 Wochen Gefängnis und B. wegen Beihilfe zu 10 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Bestrafung wegen Verkaufs von Butter mit zu hohem Wassergehalt. Der Butterhändler Ferdinand Becker aus Stork (Kreis Fulda), der schon wiederholt wegen Verkaufs von Butter mit zu hohem Wassergehalt bestraft worden ist, hatte sich kürzlich wieder vor dem Schöffengericht wegen des gleichen Deliktes zu verantworten. Von ihm verkaufte Butter hatte 25 Prozent Wasser enthalten. Er wurde zu 50 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Berichtigung. In Nr. 30 der Molkerei-Zeitung hatten wir über einen Selbstmordversuch des Inhabers des Meiereigeschäftes Otto Fink in Königsberg berichtet. Jetzt teilt uns Herr Fink mit, daß an der ganzen Nachricht kein wahres Wort sei. Wenn dem so ist, so bedauern wir, die falsche Nachricht weiter verbreitet zu haben; wir sind aber nicht für dieselbe verantwortlich zu machen, da wir die Nachricht, wie wir in Nr. 30 deutlich bemerkt haben, der „Allensteiner Zeitung" entnommen haben.

Sprechsaal.

Die Veröffentlichung der Betriebsergebnisse von Molkereien in der Tagespresse. Recht oft wird von einzelnen Betriebsleitern Klage geführt, daß ihnen in ihrer Stellung deshalb Schwierigkeiten entständen, weil die Nachbarmolkerei einen höheren Reingewinn erzielt, oder aber höhere Auszahlungen für die Milch mache, als ihnen selbst trotz allen Fleißes, aller Aufmerksamkeit und geschäftlichen Tüchtigkeit möglich sei. Nicht selten kommt es auch deshalb zur Kündigung, und weil eine andere Molkerei nicht gerne einen Beamten engagiert, dem wegen angeblich ungünstiger Betriebsergebnisse gekündigt worden ist, gelingt es diesem Beamten schwer, oft auch gar nicht mehr eine Stellung zu finden. Man sollte deshalb in Veröffentlichungen nicht unterlassen, einmal bekannt zu geben unter welchen Verhältnissen die Resultate erzielt werden konnten, besonders aber auch die Umstände anzuführen, die eine höhere Verwertung ermöglichten. Hierzu gehören besonders die Angaben, ob unentgeltliche Milchanfuhr erfolgt oder nicht, ob die Magermilch den Genossen berechnet oder gratis geliefert wird, wie hoch der Durchschnittsfettgehalt, die Geschäfts- und Betriebskosten, Abschreibungen, Zinsen 2c. gewesen sind, welchen Preis die Molkerei den Genossen pro Fettprozent gezahlt und für abgesetzte Butter und Käse pp. im Großverkauf, Kleinverkauf und Verkauf an die Genossen erzielt habe. Alle diese Punkte müssen eben berücksichtigt werden, will man vergleichende Versuche anstellen, eigene oder fremde Geschäftsergebnisse richtig beurteilen.

Daß jeder Betriebsleiter bestrebt sein muß, und wohl auch bestrebt sein wird, durch Fleiß, Aufmerksamkeit und geschäftliche Tüchtigkeit gute, einwandfreie Betriebsresultate zu erzielen, ist selbstverständlich. Die erzielten Betriebsergebnisse müssen sich auch auf solider Grundlage nachweisen lassen und dürfen nicht etwa auf zweifelhaften Spekulationen beruhen.

Es fragt sich nun, wie und auf welche Art die Veröffentlichungen von Geschäftsergebnissen überhaupt zu handhaben sind. Dies ist gewiß noch ein Punkt, der nicht unerwähnt bleiben darf. In den nachfolgenden Zeilen soll versucht werden, an Hand von Beispielen einwandfreie Veröffentlichungen klarzustellen. Vorausgeschickt wird, daß zu diesen Vergleichen nur die Ergebnisse einiger Molkereien mit beschränktem Betriebe herangezogen worden sind, und zwar deshalb, weil bei Vollbetrieben Vergleiche schwerer sind, da die Verwertungsmöglichkeiten vielseitiger und die geschäftliche Umsicht und Tüchtigkeit der Betriebsleitung viel mehr zur Geltung kommt als in beschränkten Betrieben, in denen nur Butter hergestellt und Mager- und Buttermilch an die Lieferanten zurückgegeben wird. Damit soll aber nicht etwa gesagt werden, daß der Betriebsleiter in beschränkten Molkereibetrieben keiner kaufmännischen, sondern nur technischer Kenntnisse bedürfe; auch in einem beschränkten Betriebe sind selbstverständlich technische und kaufmännische Kenntnisse für den Betriebs-

3

leiter erforderlich, nur bedarf kaufmännische Tüchtigkeit in Vollbetrieben einer intensiveren Ausnutzung.

Die zu Vergleichen herangezogenen Betriebe verwerteten im Jahre 1908 das Kg. Vollmilch, Molkerei A mit 7,94 ₰, B mit 8,09 ₰, C mit 8,52 ₰, D mit 7,63 ₰ und E mit 9,75 ₰. Die Verwertung betrug also 9,75 ₰ in der einen Molkerei gegen 7,63 ₰ in deranderen, ein Unterschied von 1,72 ₰ p. Kg. Selbstverständlich machen derartige Resultate, namentlich wenn sie ohne Kommentar veröffentlicht werden, die Mitglieder der einen Molkereigenossenschaft stutzig und haben manchmal die eingangs erwähnten Resultate zur Folge. An Hand der Geschäftsberichte und Bilanzen sollen nun die Gründe für die Verschiedenartigkeit der Ergebnisse darzulegen versucht werden.

Molkerei A erhielt angeliefert	2 132 580	oder pro Tag	5 842 Kg.
„ B „ „	1 129 238	„ „ „	3 091 „
„ C „ „	1 153 891	„ „ „	3 152 „
„ D „ „	837 148	„ „ „	2 325 „
„ E „ „	2 192 014	„ „ „	6 010 „

Es sind also in den Anlieferungsmengen ganz erhebliche Unterschiede. Bei sämtlichen Molkereien wird die Milch auf Kosten der Genossenschaft angefahren. Die erheblich höhere Auszahlung bei Molkerei E mit 9,75 ₰ pro Kg. kommt daher, weil die ersten vier Molkereien 85 Proz. Mager= und Buttermilch unentgeltlich zurückgegeben, Molkerei E aber dieselbe mit 2 ₰ pro Liter berechnet hat. Man kann also 2 mal 0,85 = 1,70 ₰ p. Kg. bei den ersten vier Molkereien den Auszahlungen zurechnen und erhält dann folgendes Ergebnis: Molkerei A 9,64, B 9,79, C 10,22 und D 9,33 ₰ pro Kg. Auch hier sind noch erhebliche Unterschiede vorhanden. Um das Nettoergebnis voll erfahren zu können, muß der am Jahresschluß vorhandene Überschuß mit hinzugerechnet werden, derselbe betrug prozentual berechnet pro Kg. eingelieferter Vollmilch bei Molkerei A 0,25, B 0,07, C 0,02, D 0,02 und E 0,58; es ergibt sich unter Hinzurechnung dieser Zahlen dann folgende Nettoverwertung: Molkerei A 9,89, B 9,86, C 10,14, D 9,35 und E 10,33 pro Kg.

In sämtlichen fünf Molkereien wird die Milch nach Fettgehalt bezahlt. Vergleiche über die Resultate sind auch nur dann von Wert, wenn man den Durchschnittsfettgehalt der Milch kennt und diesen zu Grunde legt. Nachstehend folgen deshalb der Durchschnittsfettgehalt und gleichzeitig die Nettoverwertung pro Proz. Fett, auf die es schließlich nur ankommt. Es hatte die Milch in Molkerei A einen Durchschnittsfettgehalt von 3,25 Proz. Bei einer Verwertung von 9,89 ₰ pro Liter in Molkerei A ergibt dies pro Proz. Fett 3,07 ₰. Die entsprechenden Zahlen lauten für Molkerei B 3,40, 9,86, 2,90, für Molkerei C 3,46, 10,14, 2,93, für Molkerei D 3,46, 9,35, 2,70 und für Molkerei E 3,48, 10,33, 3,00. Die niedrigste Nettoverwertung betrug also bei D 2,70 ₰ pro Proz. Fett und die höchste bei A 3,07 ₰. Auch diesem Unterschied von 0,37 ₰ muß man auf den Grund gehen, um ein Urteil über die mehr oder weniger tüchtige Leitung der Molkerei fällen zu können. Hier können nur die Ursachen in zu niedriger Butterverwertung oder in den zu hohen Betriebskosten liegen. Abschreibungen, Zinsen und Milchanfuhrkosten einbegriffen betrugen die Geschäftslasten bei

Molkerei A	pro Kg. Vollmilch	1,31 ₰
„ B	„ „ „	1,90 „
„ C	„ „ „	1,62 „
„ D	„ „ „	2,27 „
„ E	„ „ „	1,25 „

also auch hier wiederum Schwankungen bis zu 1,02 ₰ pro Kg. Rechnet man nun diese prozentualen Geschäftslasten der Nettoverwertung zu, so erhält man folgende Zahlen, die als Bruttoverwertung zu dienen haben.

Molkerei A	pro Kg. 11,20 ₰	oder pro Proz. Fett	3,42 ₰
„ B	„ „ 11,76 „	„ „ „ „	3,45 „
„ C	„ „ 11,76 „	„ „ „ „	3,41 „
„ D	„ „ 11,62 „	„ „ „ „	3,36 „
„ E	„ „ 11,58 „	„ „ „ „	3,34 „

die Differenz zwischen höchster und niedrigster Verwertung beträgt also pro Kg. noch 0,56 und pro Proz. Fett 0,09 ₰.

Nunmehr bleiben noch die erzielten Butterpreise übrig, die den Unterschied erklären können. Die gewonnene Butter wurde verwertet bei Molkerei:

	im Engrosverkauf	Detailverkauf	und an Genossen
A	1,24	1,27	1,19
B	1,22	1,29	1,21
C	1,22	1,27	1,20
D	1,22	1,30	1,18
E	1,22	1,28	1,10

Engros= und Kleinverkaufspreise zeigen große Unterschiede nicht, wohl aber die Preise, zu denen die Butter an die Lieferanten abgegeben wurde; so gab

Molkerei A	an Genossen	19 467 Pfund,
„ B	„ „	7 963 „
„ C	„ „	13 926 „
„ D	„ „	8 959 „
„ E	„ „	16 162 „

Die Butter mit ℳ 1,21 pro Pfund berechnet, würden mehr eingenommen haben

A	ℳ 389,34
C	„ 139,26
D	„ 268,77
E	„ 177,82.

Sind dies auch verhältnismäßig kleine Summen, so ergeben sie doch im Verein mit den Unterschieden im Engros= und Detail=Verkauf die nötige Aufklärung.

Zur Frage selbst, auf welche Art die Veröffentlichung erfolgen soll, möge folgendes Muster, dem die Betriebsergebnisse vorgenannter Molkerei A zu Grunde gelegt sind, als Beispiel dienen. Die während des ganzen Jahres angelieferte Milchmenge betrug 2 132 580 Liter, das sind pro Tag 5842 Liter. Es ergab sich ein Durchschnittsfettgehalt von 3,25 Prozent. Zur Auszahlung an die Genossen gelangten 169 282 Mark oder im Durchschnitt für das Liter Milch 7,94 Pfennig. Von der gelieferten Vollmilch wurden 85 Prozent als Magermilch unentgeltlich an die Genossen zurückgegeben. Rechnet man diese zu 1,7 Pfennig das Liter, so ergibt sich, wenn man diesen Betrag zu 7,94 Pfennig zählt, ein Auszahlungsbetrag von 9,64 Pfennig. Der erzielte Reingewinn belief sich auf 5484 Mark, auf die ganze Milchmenge verteilt ergibt das für 1 Liter 0,25 Pfennig. Die Gesamtgeschäftskosten (Milchfuhrkosten, Zinsen, Abschreibungen, Gehälter usw.) betrugen 27 932 Mark oder pro Liter Milch 1,31 Pfennig. Diese nebst

0,25 Pfennig vom Reingewinn zu 9,64 Pfennig hinzugezählt, ergibt eine Bruttoverwertung von 11,20 Pfennig für 1 Liter Milch oder pro Fettprozent 3,42 Pfennig. Verkauft wurden 1909 Liter Vollmilch für 273 Mark, Mager- und Buttermilch für 8014 Mark und Rahm an die Genossen für 99 Mark. Aus 2 130 305 Liter Vollmilch wurden 156 997 Pfund Butter gewonnen. Mithin waren zu 1 Pfund erforderlich 13,60 Liter Milch. Die Butter wurde abgesetzt wie folgt: im Großhandel 122 879 Pfund für 152 639 Mark, das macht pro Pfund 1,24 Mark; im Kleinhandel 14 331 Pfund für 18 282 Mark oder pro Pfund 1,27 Mark; zurückgegeben an die Genossen 19 467 Pfund für 23 225 Mark, das ist pro Pfund 1,19 Mark.

Zum Schlusse nur noch einige Worte: Von heute zu morgen wird man alt eingefleischten Gewohnheiten nicht abtrünnig werden. Die bisherige Gepflogenheit bezüglich Veröffentlichung von Geschäftsberichten wird man deshalb zunächst noch beibehalten. Es ist auch nicht die Absicht des Verfassers, mit diesem Hinweis den Krebsschaden zweifelhafter Veröffentlichungen auszumerzen. Mit vorstehender Abhandlung wird nur der Wunsch ausgesprochen, nach und nach die gegebenen Hinweise zu beachten, damit eine Sanierung dieser oft unerquicklichen Zustände herbeigeführt werden kann. Ein friedliches Zusammenarbeiten der Molkereien, nicht nur unter sich selbst, sondern auch ein solches zwischen Genossen und Betriebsleitern liegt im Interesse aller beteiligten Parteien.

Franz Scharfenorth-Breslau.

Flaschenwaschmaschine. Die im Sprechsaal der Nr. 27 veröffentlichte Antwort betr. Flaschenwaschmaschine ergänzend möchte ich nachstehend meine Erfahrungen mit der Flaschenwaschmaschine „Perle“ im hiesigen großstädtischen Betriebe mitteilen. Wir haben hier täglich 4000 Flaschen zu reinigen gehabt und dieser Aufgabe war die Zwillingsmaschine „Perle“ durchaus gewachsen. Als einen Vorzug dieser Maschine möchte ich hervorheben, daß die Bürsten, welche die Flaschen innen reinigen, nach drei bis viermaliger Umdrehung plötzlich ihre Drehrichtung ändern. Infolge dieser Arbeitsweise fallen die sogenannten Schmierstreifen, welche ich bei Systemen mit nur einer Drehrichtung beobachtet habe, in den Flaschen weg. Einen anderen Vorzug glaube ich noch darin zu sehen, daß die Borsten der Bürste bei Systemen einer Drehrichtung ungleichmäßig abgenützt werden. Daß dieses die Reinigung beeinträchtigt, liegt auf der Hand. Das Drehen der Flaschen geschieht durch eine kleine Gall'sche Gelenkkette, welche gänzlich verschlossen liegt. Unser ganzer Flaschenbedarf wird in ca. 4 Stunden mit der Zwillingsmaschine „Perle“ gewaschen. Zur Bedienung sind Frauen angestellt, da der Betrieb der Flaschenreinigungsmaschinen einfach und gefahrlos ist. Die Maschine ist sehr stabil gebaut, sämtliche Lager sind auswechselbare Rohgußschalen und derartig kräftig hergestellt, wie man es bei solchen Maschinen nur wünschen kann. R. P. U. (228

Reinigen der Magermilch- und Buttermilchleitungen. Jetzt, bei Beginn der wärmeren Jahreszeit, wird es mancher Kollege unangenehm empfinden, wenn beim Anstellen der Magermilch- oder Buttermilchpumpe den Rohren ein widerlicher Geruch entströmt, trotzdem man sich die größte Mühe mit dem Reinigen derselben gibt. Auch ich habe mich jahrelang darüber geärgert, bis ich vor drei Jahren auf den Gedanken kam, direkt über der Pumpe ein T-Stück anzubringen, um Kaltwasser- und Dampfleitung anzuschließen. Ist man mit dem Zentrifugieren fertig, dann schütte man einen Eimer voll Wasser in den Einlauftrichter zur Pumpe und pumpe das Wasser durch die Leitung, stelle aber zugleich die Dampfleitung an, sodaß Wasser und Dampf zusammen durch die Leitung getrieben werden. Hierauf stelle man die angeschlossene Kaltwasserleitung an und spüle tüchtig nach. Zuletzt dämpfe man mit reinem Dampf aus, wobei man auch die Hähne der zu reinigenden Leitung mal schließen muß, um den Dampf durch die Pumpe zu treiben. Auf diese Weise gereinigte Leitungen riechen nicht, und das lästige Abnehmen der Rohre braucht nur ganz selten (? die Red.) vorgenommen zu werden. Streng ist darauf zu achten, daß der Hahn der Wasserleitung gut abdichtet. Vor allen Dingen hüte man sich aber, die Gelegenheit evtl. zum Waschen der Magermilch zu benutzen, denn das ist strafbar. Schm. Dbg. (230

Ist das Spülwasser der Molkereien schädlich für Fische? Im Briefkasten in Nr. 29 dieser Zeitung war die Frage, ob das Molkereispülwasser für Fische schädlich sei, verneinend beantwortet. Wie unten angegebene Fälle beweisen, ist dies aber nicht immer der Fall, sondern es kann unter Umständen erheblicher Schaden durch das Spülwasser entstehen. Da wo stark fließendes Wasser in größeren Mengen vorhanden ist, bringen die Oberwässer der Molkereien keinerlei Nachteile mit sich, anders in Teichen mit geringem Zufluß. Hier können sich infolge der Abwässer Gase entwickelnde Algen bilden, welche bei starkem Frost, wenn die Teiche längere Zeit zugefroren sind, ein Ersticken der Fische herbeiführen. Die gleiche, unangenehme Eigenschaft hat der abgelagerte Teichschlamm. Aus diesem kann sich Kohlensäure bilden, welche bei zugefrorenen Teichen ebenfalls ein Ersticken der Fische bewirken kann. Schleien haben sich hiergegen widerstandsfähiger gezeigt als Karpfen.

In den ersten Jahren nach dem Bau der hiesigen Molkerei wurden die Oberwässer durch zwei Karpfenteiche geleitet. Als dann aber ein strenger Winter eintrat und die Teiche längere Zeit zugefroren waren, gingen die meisten Karpfen dieser beiden Teiche ein, wohingegen in anderen Teichen nichts passiert war. Eine Wasserprobe wurde nach der Versuchsstation nach Braunschweig geschickt, wo festgestellt wurde, daß sich infolge der Abwässer Algen gebildet und schädliche Gase entwickelt hatten. Hierauf wurden die Abwässer durch einen Kanal direkt in den Fluß geführt und seitdem ist nichts mehr vorgekommen. Ein anderer Fall ist mir auch noch bekannt, wo viele Forellen eines kleinen Baches eingingen, vermutlich und sehr wahrscheinlich durch Säure, die durch den Abwasserkanal der anliegenden Molkerei in den Bach gelangt war. Vorsicht ist also immerhin geboten. Schm. Dbg. (229

Dampfstrahlwasserpumpe als Ersatz einer Pumpenanlage. Anfrage: In meiner Molkerei befindet sich ein Brunnen von 20 Meter Tiefe. Das Pumpwerk erfordert jedes Jahr viele Reparaturen. Könnte ich nicht einen Dampfstrahlheber verwenden, um das Wasser aus dieser Tiefe in das Bassin zu befördern? Den Dampfstrahlheber würde ich nur für das Warmwasserbassin benutzen. Zur Füllung des Kaltwasserbassins würde ich eine gewöhnliche Pumpe beibehalten. L. D. in M. (851

Antwort: Um das Wasser in Ihrer Molkerei aus dem 20 Meter tiefen Brunnen mittelst einer Dampfstrahlwasserpumpe zu heben, bedarf es eines sogenannten Ejektors oder nicht saugenden Dampfstrahlpumpe, ein einfacher Apparat, der stets unter dem Wasserspiegel im Brunnen montiert

werden muß, für Ihre Zwecke, zumal bei der Tiefe des Wassers, jedoch nicht rationell genug und deshalb unvorteilhaft arbeitet. Da Ihrer Frage die erforderlichen technischen Angaben fehlen, wie die pro Stunde zu hebende Wassermenge, die Überdruck-Dampfspannung im Dampfkessel bei dem gewöhnlichen Betriebe, die Höhe des Wasserbassins über Terrain, die Entfernung desselben vom Brunnen und die Förderrohrdurchmesser der gegenwärtigen Pumpenanlage, die doch wieder benutzt werden möchten, sind, so fundiere ich meine Antworten auf die Annahme von Erfahrungszahlen in den mittleren Molkereibetrieben und nehme an, daß Sie stündlich etwa während des Betriebes 2000 Liter Wasser bedürfen, daß die Dampfspannung etwa 4 Atmosph. überdruck beträgt, daß das Bassin noch etwa 5 Meter über Terrain steht, wenn Brunnen noch 20 Meter entfernt ist, das Förderrohr Ihres Pumpwerkes 36 Millimeter Durchmesser hat und im Brunnen etwa 2 Meter Wasserstand vorhanden sind.

Unter der Summe dieser zu überwindenden Widerstände und Reibungen würden Sie zunächst die Dampfspannungen auf 6 Atmosphären bringen müssen, wozu noch die Heizfläche des Dampfkessels wesentlich in Betracht gezogen werden muß, da eine Dampfstrahlpumpe durch die Kondensation große Mengen Dampf zur Wasserhebung beansprucht, die um so größer werden, je kälter das Brunnenwasser ist, und je höher es gefördert werden muß. Ist nun vielleicht auch noch der Dampfkessel ziemlich entfernt und muß die Leitung des Dampfzuführungsrohres etwa noch eingegraben werden, so verliert der Dampf bereits schon durch Abkühlung beträchtliche Mengen, ehe er den Ort seiner Tätigkeit erreicht hat. Die Folge davon sind bedeutend erhöhte Betriebskosten durch Mehrverbrauch an Kohle. —

Wenden Sie zur Wasserhebung vielmehr die bereits sehr günstig eingeführte Druckluftmethode an, die das Wasser ohne Pumpwerk im Brunnen mit Leichtigkeit fördert, ohne daß dasselbe erwärmt wird — die Dampfstrahlpumpe erwärmt das Förderwasser bis zu 30 Grad — und ohne daß es eine Pumpe überhaupt passiert. Diese Druckluft-Wasserhebung ist die einfachste Einrichtung, in vielen Molkereien im Betriebe und keinen Reparaturen unterworfen. Sie hat den großen Vorteil, daß die zum Betrieb erforderliche Luftpumpe in nächster Nähe des Betriebes, also der Transmission, in einem Winkel stehend oder auch an die Wand montiert werden kann und Niemand mehr den Brunnen zu betreten braucht. Erfordernis ist nur ein Wasserstand von mindestens 1 Meter im Brunnen.

Ich bin gern bereit, nach genauer Information Ihres Betriebes die näheren Angaben über eine Druckluft-Wasserhebung zu machen.

Georg Schober, Hydrotekt und Ingenieur, Bautzen in Sachsen.

Aufstellung eines Elektromotors. Anfrage: Ich bin genötigt, elektrischen Betrieb einzurichten, und zwar soll einzeln getrieben werden: ein Holsteiner Butterfaß mit Seitenantrieb, 250 Liter Inhalt, also ca. 60—80 Liter Verbutterung, ferner ein Alfa B 450 Liter stündliche Leistung; letzterer evtl. in Verbindung mit einem Vorwärmer mit Steigvorrichtung, ca. ¾ Meter hoch. Wie stark ist in vorstehendem Fall der Motor zu wählen? Die Kilowattstunde kostet bei uns 18 ₰, wie teuer würde sich folglich die Arbeitsstunde stellen? Die elektrische Kraft wird als Gleichstrom von 2 × 220 Volt oder als Drehstrom von höherer oder niedrigerer Spannung geliefert. P. A. in S. (818

Antwort: Für Ihre Zwecke würde ein Elektromotor von 1½ bis 2 PS. ausreichen, wenn keine großen Zwischenvorgelege zur Verwendung kommen; sonst empfiehlt es sich, den Motor, namentlich wegen der größeren Kraftleistung beim Anfahren, etwas stärker zu wählen. Wenn die angegebenen Maschinen einzeln und nacheinander in Betrieb kommen, so werden Sie, ebenfalls wieder unter der Voraussetzung, daß keine lange Transmission anzutreiben ist, mit einem Energieverbrauch von einer Kilowattstunde auskommen. Rüters.

Kühlhäuser zur Aufbewahrung von Butter. Anfrage: Welche Erfahrungen hat man bisher gemacht bei Errichtung von Kühlhäusern zur Aufbewahrung von Butter? Sind dabei besondere Verhaltungsmaßregeln zu beachten, und wie muß die Durchschnittstemperatur gehalten werden? Soll erbaut werden nach dem System Linden. H. O. in E. (810

Antwort: Aus Ihrer Anfrage geht nicht hervor, ob Ihr Butterkühlraum nur zur vorübergehenden Aufbewahrung von Butter dienen soll oder ob derselbe bestimmt ist, sog. Standbutter aufzunehmen, d. h. größere Vorräte Butter solange aufzubewahren, bis eine bessere Konjunktur den Verkauf derselben angezeigt erscheinen läßt. Bei der vorübergehenden Lagerung der Butter sind ebenfalls wieder zwei Fälle zu unterscheiden. Es kann sich hierbei darum handeln, die in Tonnen eingeschlagene Butter ein paar Tage aufzubewahren, um sie dann zu expedieren, oder auch darum, ausgepfundete Butter schnell herunterzukühlen, damit sie auch im Sommer die wünschenswerte Härte erlangt. Für diese drei Fälle sind verschiedene Kühlraumtemperaturen notwendig. Zur Kühlhaltung der Tonnenbutter, welche nur einige Tage aufzubewahren ist, genügt in der Regel eine Temperatur des Raumes von 4 Gr. C., welche während der betriebslosen Zeit nicht über 8 bis 10 Gr. C. ansteigen soll. Für die in kleinen Stücken ausgepfundete Butter wählt man eine tiefere Raumtemperatur (meist 0 Gr.), damit die Butter schnell auf die gewünschte Härte kommt. Was nun die Räume anbelangt, welche Standbutter in größerer Menge aufnehmen, so hat sich bei diesen herausgestellt, daß eine Temperatur in der Nähe von 0 Gr. die günstigste ist, um die Butter längere Zeit in einem möglichst frischen Zustande zu erhalten.

Es empfiehlt sich, falls eine größere Anlage in Frage kommt, dieselbe von einem Fachmann, der im Molkereiwesen Erfahrungen hat, projektieren zu lassen. Rüters.

Briefkasten.

H. K. in St. Beide Sorten Quark, S I und L II sind als Ware mittlerer Qualität zu bezeichnen. Der Wassergehalt bleibt erheblich unterhalb des Mittels, aber beide Proben besitzen nur geringe Bindefähigkeit. L II enthält zudem Spuren von gelöstem Metall. Die Verarbeitung ist vorerst noch unbedenklich. Käse aus Material von vorliegender Zusammenstellung zeigt häufig abnorme Reifungserscheinungen. Wir würden Ihnen die Mitverarbeitung eines Teils geschmeidigen Quarks empfehlen. Steht Ihnen dieser nicht zur Verfügung, so ist besondere Sorgfalt auf langsames Trocknen zu legen, damit die Haut nicht früher fest wird, bevor die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Innern verdunsten kann. — Bezüglich der verwendeten Natrongabe sind Sie im Irrtum. Der Käse ist mit ½ Prozent gearbeitet. In diesem Falle ist 1 Prozent das erforderliche Quantum. Br. (817

O. H. in N. Von einer Klage gegen den Postfiskus auf Schadenersatz versprechen wir uns keinen Erfolg. Wir empfehlen aber, sich unter Darlegung der Sachlage an die Postbehörde (die zuständige Kaiserliche Oberpostdirektion in Halle) zu wenden und um Gewährung einer Entschädigung nachzusuchen; eine solche wird Ihnen vielleicht aus Billigkeitsgründen gezahlt werden. (712

M. Z. 1. a) Ein Mitglied eines nicht rechtsfähigen Vereins kann über seinen Anteil am Gesellschaftsvermögen nicht verfügen und kann denselben daher auch nicht an einen Dritten verkaufen. — b) Wenn ein Mitglied in Konkurs gerät, so wird der Verein aufgelöst, wenn nicht die Statuten bestimmen, daß bei Konkurseröffnung über das Vermögen eines Mitgliedes der Verein unter den übrigen Mitgliedern des Vereins fortbestehen soll. — c) Die Frage ist zu allgemein gehalten. — 2. Der Überschuß ist rechtmäßig verwendet. — 3. Wir würden dazu raten, den Verein in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung oder in eine eingetragene Gesellschaft umzuwandeln. Der Gesellschaftsvertrag muß in gerichtlicher oder notarieller Form abgeschlossen und von sämtlichen Mitgliedern unterzeichnet werden. Für die Auseinandersetzung sind die Bestimmungen der §§ 730—735 B.G.B. maßgebend, die wir ihres Umfanges wegen hier nicht einzeln aufführen können. — 4. Die Mitglieder sind zu gleichen Anteilen am Reservefonds berechtigt, wenn nicht eine andere Vereinbarung getroffen worden ist. — 5. Der Verein kann in das Vereinsregister gerichtlich nicht eingetragen werden, weil sein Zweck auf einen wirtschaftlichen Geschäftsbetrieb gerichtet ist. Nur durch Umwandelung in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung oder Genossenschaft erlangt der Verein die Rechte einer juristischen Person. (520

A. B. Der Wassergehalt eines Quarks von normaler Beschaffenheit darf 68 Prozent nicht übersteigen. Wenn Sie den erhaltenen Quark nachpressen müssen, um ihn verarbeitungsfähig zu machen und dadurch 20 Proz. Gewichtsverlust erleiden, so hat die Ware die ausbedungene Eigenschaft „trocken“ nicht. Stellen Sie weiterhin derart beschaffene Sendungen Ihrem Lieferanten zur Verfügung und fordern Sie Lieferung von Quark, der die kontraktlich festgelegten Eigenschaften besitzt unter gleichzeitiger Androhung, daß Sie nötigenfalls sich anderweit auf Kosten des Lieferanten eindecken würden, oder daß Sie sich Anspruch auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung abmachungsgemäßer Ware vorbehielten, eventuell nachpressen und die hierdurch entstandene Gewichtsdifferenz kürzen würden. Br. 781

H. in W. Wenn Ihnen nachgewiesen wird, daß der von Ihnen gelieferte Quark Metallösungen enthält, die infolge mangelhafter Verzinnung Ihrer Geräte in die Milch gelangt, so sind Sie für den Ihren Abnehmern entstandenen Schaden haftbar. Br. (790

B. in F. Der uns zur Untersuchung übersandte Käse zeigte keine normale Reifung. Stellenweise treibt die Haut ab, der Kern ist durchweg fest. — Wir geben der unsachgemäßen Herstellungsweise Ihres Quarks die Schuld. Wenn Sie Lab verwenden wollen und nicht die natürliche Dicklegung vorziehen, empfehlen wir, die Milch mit dem bisherigen Labquantum bei 18 Grad einzulaben und bis zum anderen Morgen stehen zu lassen. Kurz vor dem Ausschöpfen wird die Masse langsam zerschnitten, die Molke steigt dann hoch. — Gegen Ihre Arbeitsweise ist nichts einzuwenden. — Der Quark enthält geringe Mengen gelöstes Metall. — Die Natronprobe war gut. Br. (779

W. J. in H. Da Ihnen durch den Bergwerksbetrieb Schaden an Ihrem Grundstücke (durch Entziehung des Wassers) entstanden ist, so muß der Bergwerksbesitzer Ihnen den Schaden ersetzen. Der Schaden würde im vorliegenden Falle der Minderwert sein, den das Grundstück durch die dauernde Wasserentziehung erlitten hat. — Setzen Sie sich mit der Verwaltung des Bergwerkes deswegen in Verbindung. Eine hypothekarische Eintragung der Ihnen bisher für die Entziehung von täglich 4000 Liter Wasser gezahlten Entschädigung ist nicht angängig. (800

Molkerei S. Wir halten eine Privatklage wegen Beleidigung für aussichtslos. Wenn der gegnerische Anwalt von einem „blödsinnigen“ Generalversammlungsbeschluß gesprochen hat, so liegt in diesem Ausdruck eine rednerische Übertreibung, die sich auf den nach Ansicht des Gegners nicht richtigen Beschluß, nicht aber auf die Person der Genossen, bezieht. Es würde dem Gegner auch der Schutz des § 193 St.G.B. (Wahrnehmung berechtigter Interessen) zur Seite stehen. (831

K. K. in S. Nach Ihrer Darstellung hat Ihr Vorgänger den Käse in dem hier in Frage kommenden Zimmer nicht getrocknet. Sie sind nur berechtigt, das Grundstück in dem Maße, wie es Ihr Vorgänger getan hat, für Ihren Gewerbebetrieb zu benutzen. Da durch das Trocknen des Käse in dem betr. Zimmer dieses mit der Zeit feucht werden würde, so erscheint uns der Vermieter berechtigt, Ihnen das weitere Trocknen in diesem Zimmer zu verbieten. Er kann, wenn Sie diese Abmachung unbeachtet lassen, auf Unterlassung klagen. — Notwendige Reparaturen muß der Vermieter machen lassen; tut er dies trotz Aufforderung nicht, so sind Sie berechtigt, die nötigen Arbeiten selbst ausführen zu lassen und den dafür aufgewendeten Betrag dann von der Miete zu kürzen. (829

K. in K. Es steht Ihnen, nach Ihrem Schreiben zu schließen, weder eine Kühlmaschine, noch Eis, noch Wasserleitung zur Verfügung zum Kühlen der Milch, und dabei soll die Milch mit der Bahn versandt werden und noch nach 2 Tagen kochfähig sein. Wir sollen Ihnen nun raten, wie das zu bewerkstelligen sei. Wir können Ihnen nur das eine sagen, daß Sie, wenn Sie sich nicht zur Anschaffung einer ordentlichen Kühlanlage entschließen können, besser daran tun, nicht mit dem Bahnversand der Milch während des Sommers zu beginnen, wenn Sie sich Unannehmlichkeiten ersparen wollen. Je tiefer die Milch vor dem Versande abgekühlt wird, desto besser. Wie Sie diese Abkühlung bewerkstelligen, ob mit einer Kühlmaschine oder mit kaltem Wasser allein, müssen die vorliegenden Verhältnisse ergeben. Ohne Kenntnis derselben läßt sich von hier aus nichts Näheres sagen. (820

K. O. Bei der Anlieferung von Rahm kommt nur die Bezahlung nach Fettgehalt in Betracht. Der Fettgehalt muß täglich ermittelt werden. Wieviel für das Fettprozent bezahlt werden soll, kann natürlich im Voraus von der Generalversammlung festgesetzt werden. Der Preis muß im Verhältnis stehen zur Verwertung der Produkte. Ob Rahmlieferung der Milchlieferung vorzuziehen ist, müssen die einschlägigen Verhältnisse und die Wünsche der Genossen ergeben. Im übrigen empfehlen wir Ihnen, sich über Rahmlieferung und -Bezahlung aus der darauf bezüglichen Literatur etwas näher zu unterrichten. Es kommen dafür folgende Bücher in Betracht: Helm, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm bei Molkerei-Genossenschaften. Preis 1 M, und Frost, Die Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen. Preis 1,50 M. Sie können die Bücher von unserer Expedition beziehen. (826

R. K. in R. Molke ist niemals ein einwandfreies Ansäuerungsmaterial. Wenn Sie hierfür Magermilch vom voraufgegangenen Tage verwenden, so werden die Fehler verschwinden. Zweifellos ist eine starke Übersäuerung die Ursache der geringen Haltbarkeit des aus Ihrem Quark hergestellten Käses. Br. (797

J. B. in G. Wenn Sie als Verwalter einer eingetragenen Molkerei-Genossenschaft vertraglich eine dreimonatliche Kündigung haben, so kann die Kündigung für den Schluß eines jeden Kalendermonats erfolgen (§ 133 aa Gewerbe-Ordnung), nicht nur zum Quartalsschluß. (819

C. O. in K. Allerdings gibt es ein Verfahren, den Fettgehalt des Rahms zu bestimmen unter Benutzung der gewöhnlichen Milchbutyrometer, die sogenannte Verdünnungsmethode. Sie besteht darin, daß man sich zunächst eine bestimmte Menge (etwa 10 Kubikztm.) Rahm genau abmißt oder abwiegt und nachher mit der 2-, 3-, oder 4 fachen Menge Wasser verdünnt, je nach dem Fettgehalte des Rahms. Die Verdünnung muß so stark gemacht werden, daß man den Fettgehalt des Gemisches noch bequem am Butyrometer ablesen kann. Bei fettarmem Rahm braucht man also nicht so stark zu verdünnen wie bei fettreichem. Nachdem man das Gemisch odentlich durchgeschüttelt hat, untersucht man es genau wie Milch. Das gefundene Resultat muß man mit der Verdünnungszahl multiplizieren. Bestand z. B. das Gemisch aus zwei Teilen Wasser und einem Teil Rahm, so multipliziert man mit 3 usw. Um ein ganz genaues Resultat zu erhalten, muß dann noch mit 1,03 multipliziert werden, weil das spezifische Gewicht des Rahms annähernd 1, daß der Milch dagegen ungefähr 1,03 beträgt und die Butyrometer für Milch geeicht sind. (828

B. in F. Wenn Sie für fette Schweine augenblicklich 18 ℳ unter Berliner Höchstnotiz (am 13. 4. ℳ 69) erzielen können, so wäre das ein sehr guter Preis. In der Provinz Hannover werden zurzeit bei Abnahme in der Molkerei 49—50 ℳ netto gezahlt. — Sie können ja anfangen, allmählig etwas mit Wasser verdünnte Molke beizufüttern. Nur nicht mit einem Male von Magermilch zu unverdünnter Molke übergehen, das können junge Ferkel nicht vertragen. (779

M. Qu. Sie können den Lieferanten, der Ihnen monatelang derartig verfälschte Milch geliefert hat, auf Schadenersatz verklagen und ihn wegen Nahrungsmittelfälschung zur Anzeige bringen. Wir empfehlen aber, die gefälschte Milch noch durch einen zuverlässigen Sachverständigen untersuchen zu lassen, da es sonst möglich ist, daß das Gericht das Ergebnis Ihrer eigenen Untersuchung nicht als genügend zuverlässig und beweiskräftig ansieht. Schadenersatz können Sie nur für denjenigen Zeitraum verlangen, für welchen die Verfälschung durch mehrfache Untersuchungen nachgewiesen werden kann. (822

H. in W. Das Abholen Ihrer Postsachen und Postanweisungsbeträge können Sie, nachdem Sie bei der Post eine Abholungserkärung unterschrieben haben, durch jede beliebige Persönlichkeit besorgen lassen. Das Abholen geschieht aber auf Ihre Gefahr, für Aushändigung an einen Unbefugten haftet die Post nicht. (805

P. W. In den einzelnen Bundesstaaten werden vielfach kleinere Privatmolkereien zu den Handwerkskammerbeiträgen herangezogen, trotzdem die Beitragspflicht, da kein eigentliches Handwerk vorliegt, mindestens zweifelhaft ist. Wenn Sie den Versuch machen wollen, davon loszukommen, müssen Sie unter Darlegung Ihrer Betriebsverhältnisse eine Eingabe an die dortige Regierung machen. (796

P. Z. Die Butter ist in Farbe und Bearbeitung gut, im Geruch und Geschmack säuerlich; einen bitteren Geschmack besitzt die Butter nicht. Die Ursache der wenig guten Qualität der Butter liegt nicht im Salze, sondern anscheinend in einem Rahmsäuerungsfehler. Über Ihre Rahmsäuerung machen Sie gar keine Angaben. Wir empfehlen Ihnen die Anwendung von Reinkulturen. Sollten Sie solche schon benutzen, so ist anzunehmen, daß Sie dieselben nicht häufig genug erneuern; es würde Ihnen dann also ein häufigerer Wechsel derselben anzuraten sein. (806

E. R. in E. Sie sind im Irrtum mit Ihrer Ansicht, daß es ein Untersuchungsverfahren gibt, welches auch einem Nichtchemiker ermöglicht, mit Sicherheit festzustellen, ob eine Butter durch Fremdfette verfälscht ist oder nicht. Ein solches Verfahren gibt es nicht. Erscheint Ihnen also eine Butter einer Fälschung durch nicht der Milch entstammende Fette verdächtig, so bleibt Ihnen, um Gewißheit über die Natur der Butter zu erhalten, nichts anderes übrig, als die Butter von einem Chemiker untersuchen zu lassen. Dagegen gibt es eine Reihe von Apparaten, die es dem Molkereifachmann, Butterhändler usw. ermöglichen, den Wassergehalt der Butter zu ermitteln. Der beste dieser Apparate ist zur Zeit Funkes Butterwasserkontrollwage „Perplex", über die wir in Nr. 42 Jahrg. 1908 und Nr. 3 Jahrg. 1909 näheres gebracht haben. Die betr. Ausschnitte haben wir Ihnen zugesandt. (782

C. B. A. Die Verfügung des Landrats, wonach Sie die zurückzugebende Magermilch und Buttermilch pasteurisieren oder abkochen sollen, weil nach den angestellten Ermittelungen durch diese Milchrückstände unter den Schweinen der dortigen Gegend die Fütterungstuberkulose verbreitet worden sei, ist ungesetzlich. Sie findet in dem zur Zeit noch geltenden Viehseuchengesetz keine Begründung. Eine derartige Verfügung kann erst erlassen werden, wenn das neue Viehseuchengesetz in Kraft getreten ist. (823

G. St. in E. Wir können nicht wissen, ob auch der Kreistierarzt noch eine Revision Ihrer Molkerei vorzunehmen berechtigt war, nachdem der Kreisarzt schon eine solche vorgenommen hatte. Wenn der Kreistierarzt von seiner vorgesetzten Behörde mit der Revision beauftragt war, so mußte er sie vornehmen. Fragen Sie also beim zuständigen Landratsamte an. (827

M. R. 45. Solange das Mitglied einer Genossenschaft noch nicht ausgeschieden ist, hat es alle Pflichten der Mitgliedschaft zu erfüllen. Daraus folgt, daß dem Genossen trotz der Kündigung bis zum letzten Monate den Betrag für sein Geschäftsguthaben abzuziehen ist, ebenso, daß er die etwa noch erforderliche Anzahl Geschäftsanteile erwerben muß. Wir machen Sie übrigens darauf aufmerksam, daß bei Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht wohl mehrere Anteile erworben werden können, daß aber ausdrücklich im Gesetz vorgeschrieben ist, daß erst dann ein Genosse zum Erwerbe eines neuen Anteils zugelassen werden darf, wenn der erste oder die bereits erworbenen weiteren Anteile voll eingezahlt worden sind. Die Mindesteinzahlung von zehn Prozent bezieht sich nur auf den ersten und später, bei mehreren Anteilen, auf den letzten Anteil. Sie dürfen z. B. nicht so rechnen: 10 Anteile, je 50 Mk. sind 500 Mk., davon 10 Proz. sind 50 Mk. Der Rest von 450 Mk. wird durch monatliche Abzüge beschafft. Es müßten bei diesem Beispiele 450 Mk. eingezahlt sein und vom letzten Anteile 5 Mk. also 455 Mk.; der nun verbleibende Rest von 45 Mk. kann in monatlichen Raten abgezogen werden. Fr. (824

R. Sch. in P. Ihre Motormolkerei und besonders Ihr Benzolmotor sind ganz gewiß absolut unschuldig an der Verbreitung der Schweineseuche in dortiger Gegend. Die Milch kommt als Zwischenträger für die Schweineseuchenbazillen kaum in Betracht. Daß die Leute gar Ihrem Motor die Schuld an der Sache geben, grenzt ja an mittelalterlichen Aberglauben. (789

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

☛ Neueste Depesche siehe folgende Seite. ☚

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

20. April. Ia 122—123/25 ℳ, IIa 120—124 ℳ, IIIa 122—123 ℳ, abfallende 115—122 ℳ. Tendenz: flau.

16. April. Ia 122—126/28 Mk., IIa 120—126 Mk., IIIa 120—126 Mk., abfallende 115—124 Mk. Tendenz: flau.

Hamburg, 20. April. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 382 Drittel zu 116,50 bis 121,50 ℳ, im Durchschnitt 119,28 ℳ, II. Klasse 41 Drittel zu 110,00 bis 116,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Kopenhagen, 21. April. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 101 Kronen (ca. 113,50 Mk.). Tendenz: matt.

Kempten, 20. April. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 113 Mk., Süßrahmbutter 108 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 123—125 Mk.

Kaufbeuren, 21. April. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 120 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 21. April. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren zeigen eine weitere Zunahme und lassen sich dieselben nicht mehr schlank räumen. Die Preise für ausländische Butter sind ebenfalls im Weichen begriffen und ist zu erwarten, daß das Preisniveau bald wieder ein normales wird.

Berlin, 21. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 20. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Trotz der starken Preisrückgänge ist der Absatz nicht besser geworden und ist der Konsum noch immer äußerst schwach. Das Angebot ist zu weiter ermäßigten Preisen dringend.

Berlin, 20. April. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Meine im vorigen Berichte gehegten Befürchtungen sind diese Woche tatsächlich eingetroffen und die Preise für Butter bedeutend zurückgegangen. Die Zufuhren in sibirischer Butter waren wohl in dieser Woche geringer, jedoch war auch hierin kein Absatz. Berichte aus Sibirien lauten schon nicht mehr so fest und werden schon niedrigere Preise gemeldet. Die Zufuhren von Inlandbutter sind nach wie vor groß und wurde die Notiz demzufolge heute um 3 Mk. ermäßigt. Für Sonnabend sind die Aussichten unverändert. Erzielt wurde für russische und sibirische Molkereibutter Ia 118—122 Mk., 2. und geringere Sorten fehlen. Tendenz: flau.

Hildesheim, 22. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Eine weitere Ermäßigung der Preise wurde notwendig, um den sehr billigen und dringenden Angeboten vom Auslande begegnen zu können. Die jetzigen Preise haben wohl eine etwas bessere Kauflust angeregt, so daß möglicherweise damit bis zum Feste der niedrigste Punkt erreicht sein mag, was aber vom Auslande zum großen Teil abhängt.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 115—118 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 21. April. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 124 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 122—— Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: flau.

Leipzig, 21. April. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Situation auf den verschiedenen Buttermärkten ist recht unsicher geworden. Vermehrtes Angebot unter Notierung, größere Einlieferungen von Stellen, die sonst nicht an den Markt kommen, kennzeichnen die Sachlage, Preise mußten weiter ermäßigt werden.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 118—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 20. April. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Der Markt zeigt zu Anfang der Woche keinerlei Veränderungen; das Geschäft liegt äußerst ruhig. Da das Ausland weiter zu billigeren Preisen anbietet und ruhige Stimmungen meldet, mußten auch hier die Preise zurückgesetzt werden und bleibt es abzuwarten, ob bei den reduzierten Preisen sich die Marktlage bessern wird.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 129—— Mk., feinste 126—128 Mk., II. Qualität 122—125 Mk., III. Qualität 118 bis 120 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 21. April. Bericht von Gebr. Rößler. Von allen Seiten wird über flaues Geschäft geklagt und in Erwartung noch billigerer Preise nur der dringendste Bedarf gedeckt.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—125 Mk., Ia 120 bis 123 Mk., IIa 118—121 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 21. April. Butterbericht von Fritz Baum. Infolge der schwachen Haltung in Berlin, ist man heute auf Mk. 128—130 zurückge-

gangen. Die Nachfrage zu diesen billigen Preisen ist eine recht gute, so daß man in Schlesien billigere Preise nicht brauchen wird.

Hamburg, 21. April. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Trotz der letzten Ermäßigung unserer Notierung von 136 auf 130 ℳ hat sich die Stimmung unseres Marktes in keiner Weise gebessert. Zum Glück konnten die noch vorhandenen Vorräte zu allerdings weiter reduzierten Preisen begeben werden, so daß die Läger Ende der Woche zum größeren Teil geräumt waren. Die frischen Zufuhren zeigten auch in dieser Woche eine weitere Zunahme der Produktion. Es war aber schon zu Beginn der Woche von allen Seiten so flau gemeldet, daß sich Inhaber gezwungen sahen, ihre neuen Forderungen weiter herabzusetzen, um größere Verkäufe abzuschließen. Von fast allen inländischen Plätzen lauten die vorliegenden Berichte sehr ruhig. Es stehen meistens genügend regelmäßige Ankünfte zur Verfügung und da der Konsum im allgemeinen zurückgegangen ist, hat man sogar zumteil zu kämpfen, um selbst diese Sachen einigermaßen günstig zu verkaufen. Insbesondere meldet der Berliner Markt eine sehr flaue Tendenz, so daß uns von dieser Seite so gut wie gar keine Aufträge zur Verfügung standen. Auch vom Auslande, von Dänemark sowohl als von Holland, lauten die Nachrichten ruhig. Die Forderungen mußten überall ermäßigt werden, doch sind von Deutschland aus nur wenig Aufträge erteilt worden. Bezahlt wurde für feinste Ware 120—123 ℳ, wir werden daher mit einer weiteren Herabsetzung unserer Notierung um ca. 5 ℳ zu rechnen haben. Trotzdem bleibt es fraglich, ob damit die Abstreichungen vorläufig ihr Ende erreicht haben. Die Zufuhren in russischer Butter betrugen in dieser Woche ca. 1400 Faß; erklärlicherweise war auch hierfür die Nachfrage entsprechend kleiner geworden, so daß der Handel sich nicht so flott wie bisher abwickelte. Man sah sich meistenteils gezwungen, kleinere Untergebote anzunehmen, um einigermaßen räumen zu können. Feinste Ware bedang immerhin noch 120—123 ℳ, wurde also durchweg ebenso hoch bezahlt wie feinste deutsche Molkerei-Butter. In den letzten Tagen sind glücklicherweise die Preise in Sibirien etwas zurückgegangen, so daß wir in der nächsten Zeit russische Butter hoffentlich etwas preiswerter wie bisher kaufen können. Kopenhagen meldet heute einen Rückgang seiner Notierung um 4 Kr. (notiert 101 Kr. = 113,50 ℳ). Der Markt schließt ruhig.

Königsberg, 20. April. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Der Abzug in allen Qualitäten vollzieht sich schleppend und mußten fortgesetzt Preiskonzessionen gemacht werden, um die Läger einigermaßen zu räumen. Erst eine weitere Reduktion der Notierungspreise wird den Konsum beleben können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 20. April. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Trotzdem man diese Woche niedrigere Preise erwartet hatte, sind dieselben wieder gestiegen und wurde trotz großer Zufuhren Rubel 15,30 bis 15,50 für prima Ware bezahlt. Da England weiter große Ordres gab und die Nachfrage vom Ausland überhaupt sehr rege ist, kann man ein Zurückgehen der Preise noch nicht melden. Hoffentlich wird der jetzige ruhige Markt in Deutschland dazu beitragen, die Preise wenigstens einigermaßen zu drücken.

b) Barnaul. Die Erwartung, daß man nun endlich mal etwas billiger ankommen würde, erfüllte sich in dieser Woche leider nicht. Die mittelmäßigen Zufuhren räumten sich schlank und trat für Ende der Woche infolge starker Nachfrage Englands eine Erhöhung der Preise ein. Da nun auch von sibirischen Plätzen infolge kleiner Zufuhren Aufträge nach hier gelegt wurden, so wird auch die nächste Zeit kaum einen nennenswerten Preisfall bringen. Es wurden bezahlt für: Prima Rubel 14,— bis 14,20, 2. Qualitäten Rubel 13,50 bis 13,80. Einige Tage trat Tauwetter ein, wodurch die Transporte stockten, so daß große Quanten zu Lager genommen werden mußten, bevor der Weitertransport erfolgen konnte.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 21. April. Bericht von J. Themans Izoon. Nachdem die Notierung am 8. d. Mts. auf 56 fl. und letzten Freitag auf 54 fl. herunterging, kam die Preisbewegung keineswegs zum Stehen und wurde feinste frische Molkereibutter statt über Notiz anhaltend erheblich unter angeboten. Nichts war jedoch imstande, den Absatz wieder lebhaft zu gestalten. Der Verkauf stockte vollkommen, besonders in ungesalzener Butter, während in gesalzener die letzte Stallbutter noch zum Hinstellen als Ziehbutter gekauft wurde, welche sich jetzt billiger wie sibirische stellt. Die Preise waren natürlich sehr unregelmäßig, Mk. 101—107 pro Ztr., und wurde, wo Ordres ausblieben, täglich billiger angeboten. Für morgen wird eine größere Herabsetzung der Notierung erwartet. Sollte es gelingen den zurückgegangenen Konsum wieder anzuziehen, so ist es nicht unwahrscheinlich, daß der niedrigste Preisstand, der sonst erst später zu fallen pflegt, für dieses Jahr bereits jetzt mit diesem Preise erreicht ist.

Käse.

Berlin, 21. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 21. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 20. April. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 32—33 Mk., Limburger prima 29—30 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 20. April. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 20. April. Auftrieb 3658 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 326 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 20—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk. Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 21. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 853 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 63—65 Mk., Klasse IV 61—63 Mk., Klasse V 57—59 Mk., Klasse VI 57—60 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 21. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1772 Stück. Preise: Schwere 65,00—00,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 56,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	20.	14665	69 bis 55 bis	60 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	21.	1772	66 bis	64	20—24 % Tara	langsam
Bremen	21.	1039	65 bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	21.	853	65 bis	67	„	schlecht
Leipzig	21.	1446	69 bis	59	„	gut
Dresden	21.	1768	69 bis	65	„	—
Chemnitz	21.	368	72 bis	70	„	—
Dortmund	21.	148	67 bis	63	„	langsam
Köln a. Rhein	21.	1420	66 bis	58	„	lebhaft
Mannheim	21.	913	69 bis	68	„	mittel
Stuttgart	21.	728	70 bis	67	„	mäßig
Breslau	20.	1996	66 bis	60	„	gedrückt
Stettin	21.	1507	65 bis	60	„	schlepp.
Posen	20.	443	51 bis	45	Lebendgewicht	mittel
Kiel	21.	822	51 bis	49	„	fest
Mülhausen i. E.	20.	676	72 bis	68	Schlachtgew.	—
München	20.	3262	76 bis	63	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 21. April. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg April 113,— Mk., April-September 113,— Mk.,

Mais April 123,— Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg April 126,— Mk., April-September 126,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 127,— Mk.

Mais April 148,— Mk., April-Oktober 153 Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa April 136 Mk., April-Dezember 137 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen April-Juli 8,40 „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 102 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 21. April. Mais amerik. mixed 145—148 Mk., runder 154—157 Mk., Gerste russ. 129—134 Mk.

Hamburg, 21. April. Mais, americ. mixed cif Mai 108,— Mk. La Plata cif Mai-Juni 117,50 Mk. Gerste, russ., cif April-Mai 105,50 Mk. (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Neueste Depesche.

Hamburg heute 5 Mark niedriger.

Hamburg, 22. April. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse **der im Engrosverkehr für** Butter erzielten höchsten Bruttopreise **Ia 120—125 Mk., IIa 116 bis 118 Mk.** Tendenz: ruhig.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

AK	6224	24	Br.	AB	6148	4	Br.
	6032	1	„	MJ	6130	2	„
CF	6145	8	„	K	6088	8	„
	6267	1	„	L	4474	2	„
	6075	1	„		6070	38	„
LC	6194	1	„		6094	22	„
MS	6276	3	„		6176	17	„
	6279	2	„		6181	8	„
	6303	1	„		455	5	„
	6254	3	„		4163	3	„
W	6168	2	„		6403	2	„
NN	6243	3	„		6469	1	„
B	6201	2	„		6376	16	„
GS	6144	5	„		6359	11	„
N	6140	1	„	RZ	6367	1	„
M	6079	2	„		6390	1	„
A	6203	2	„		6490	1	„
NL	6202	3	„	GG	6488	1	„
JJ	4387	1	„		6427	1	„
MW	6078	1	„	R	6395	2	„
AZ	6091	7	„		6467	1	„
	6080	8	„		6473	4	„
	6067	15	„		6322	2	„
LM	5937	6	„	ZB	6380	1	„
AU	5966	1	„		6377	2	„
B	6019	2	„		6392	2	„
E	5967	14	„		6393	3	„
	5662	7	„		6384	2	„
	6093	3	„	OSch	6310	4	„
FG	6063	1	„	A	6360	4	„
HC	6170	2	„		6319	1	„
ML	6082	14	„		6363	6	„
	6125	4	„		6343	12	„
M	6184	7	„		6329	5	„
	6098	3	„	Reell	6316	2	„
T	6005	2	„		6323	1	„
	6149	2	„		6340	5	„
	6081	14	„		6452	4	„
	6218	2	„	AB	6336	21	„
H	6231	3	„		6431	9	„
JS	6097	2	„				

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 6777 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Verwalter.
Molkerei sucht für ihre Abteilung Butterhandel und Export einen tüchtigen jungen Mann, der in der Lage ist, Butter genau zu prüfen und die Stelle eines Lagerverwalters versehen kann. Nur wirklich tüchtige Leute wollen sich melden. Off. unter **M. P. 6872** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort einen Meier als **Verwalter** für eine neuerbaute Molkerei. Derselbe muß mit Maschinen gut vertraut sein und in Schlagsahne und Speisequark Erfahrung besitzen. Kaution erwünscht. Offert. erbeten unter **L. P. Leipzig, Postamt 3.**

Suche einen (6600
Molkerei-Verwalter
für mittlere Molkerei mit Vollbetrieb. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet **Xaver Schwarz, Nakel** (Netze).

Tüchtiger
Reisender
firm im Abschluß von Molkerei- und Kühlanlagen, für Filiale erster Molkereimaschinenfabrik gesucht. Reflektiert wird nur auf eine erste Kraft, die nachweislich bereits erfolgreich tätig war. Lebenslauf, Referenzen, Gehaltsansprüche werden unter 6469 an diese Zeitung erbeten.

Lediger Buchhalter
für Kontor, Milchannahme und Expedition nach Westfalen gesucht. Herren mit nur guten Empfehlungen die auf dauernde Stellung reflektieren und im Kontor vollständig selbständig arbeiten, orthographisch nach Diktat richtig schreiben können, wollen sich unter **6618** an diese Zeitung wenden. Gehalt 100 M pro Monat und freie möbl. Wohnung.

Milchkonservierung.
In der praktischen Milchkonservierung (Vollmilch, Rahm, Schlagsahne ꝛc. in Dosen) erfahrener Fachmann wird baldigst bei guter Bezahlung gesucht. Die Stellung ist dauernd. Gefl. Offrt. erbeten an die (6674
Versuchsstation f. d. Konserven-Industrie, Braunschweig
Hohetor-Promenade 7.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, kräftigen
Gehülfen
nicht unter 20 Jahren, welcher mit Kessel u. Dampfmaschine, sowie mit Alfa-Separator und Schweinemast vertraut ist. Gehalt 30 M bei freier Station. (6756
Heinrich Gebhardt, Gasthof- und Molkerei-Besitzer, **Scharfenort,** Kr. Goldberg-Haynau.

Zum möglichst baldigen Eintritt ein junger, tüchtiger (6747
Gehülfe
gesucht für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 30 M bei freier Station und Kassen. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet **Linders, Molkerei Külz,** Strecke Boppard-Simmern, Bez. Coblenz.

Zum 10. Mai suche für hiesigen, der Neuzeit entsprechend eingerichteten beschr. Betrieb mit Milch und Sahne-Versand, einen strebsamen, ordnungsliebenden (6748
Gehülfen
welcher auch in Butterei gut ausgebildet ist. Anfangsgehalt 25 M pro Monat. **Wilh. Lange, Siedenlangenbeck,** Altmark.

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen,
kräftigen Gehülfen
für Maschinen, Butterei und der auch in Käserei erfahren ist. Gehalt 35 M. Auch suche einen (6591
Lehrling
unter günstigen Bedingungen. **A. Knobel,** Molkereiverwalter, **Bartin** in Pom.

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen und vor allen Dingen sauberen, zuverlässigen (6669
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 M, Kassen frei. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch 120 Schweine mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 50 ₰ Futtergeld erhält. Off. mit Altersangabe erbittet die Molkerei **Ohne b. Schüttorf.**

Suche zum 25. April oder 1. Mai einen jungen (6355
Gehülfen.
Gehalt 25 M bei freien Kassen. **Kosahl, Gr.-Sottrum,** Bremen.

Meiereigehülfe
der imstande ist, meine Meierei nebst Stationen vollständig selbständ. zu führen, im Milchuntersuchen und Maschinenwesen sicher ist, gesucht zu sogleich. Gehalt 40 Mk. und freie Station. (6921
A. Koriath, Neuhof, Ostpr.

Junger, angehender (6940
Gehülfe
für kleinen ländlichen Kraftbetrieb zum 1. Mai gesucht. Derselbe hat auch etwas Nebenarbeit zu übernehmen. Evtl. aus Handbetrieb zur weiteren Ausbildung. Off. erb. an **Julius Anders, Kiesdorf** a. d. Eigen, Post Dittersbach-Kiesdorf.

Suche zum 1. Mai tüchtigen, in □-Käserei erfahrenen (6935
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnissen erbeten an Molkerei **Gr.-Asznaggern, O.-Pr.**

Suche zum 1. Mai einen jungen, kräftigen, willigen (6809
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Alfa pp. Anfangsgehalt 33 M und fr. Stat. Off. mit Zeugnisabschr. erb. **Aug. Reese, Völksen** b. Hannover.

Junger Gehülfe
mit guter Handschrift und sicher im Rechnen als zweiter für Kontor und Expedition gesucht zum 10. Mai. Monatsgehalt 80 M. **Schweidnitzer Molkerei, e. G. m. b H.** (6847

Suche sofort einen zuverlässigen
Gehülfen
welcher auch mit Pferden umgehen kann. Gehalt monatlich 25 M bei freier Station. Molkerei **Broniewo** b. Güldenhof in Posen. (6823

Ein ordentlicher, fleißiger (6818
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, zu sofort gesucht. Gehalt 25—30 M monatlich. Off erb. **A. Brügger,** Molkerei **Grüntal,** Kr. Hohensalza, Post Wodek.

Tüchtiger Gehülfe
der sich allen Arbeiten unterzieht, auch mit Pferden umzugehen versteht, und ein
Lehrling
können unter günstigen Bedingungen eintreten. Bei Zufriedenheit zahle hohes Gehalt. Off. erb. **F. Kistler,** Dampfmolkerei **Petershof** b. Budisch, Westpr.

Tüchtigen, zuverlässigen (6814
ersten Gehülfen
welcher mit Maschine und Kühlanlagen vertraut ist, die Expedition der Verkaufswagen zu leiten hat, und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, sucht per sofort oder 1. Mai bei 40 M Anfangsgehalt
Dampfmolkerei Zaborze, O.-S.

Suchen zum 1. Mai für hiesigen städtischen Betrieb einen jungen, sauberen, kräftigen (6850
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt bei freier Station 25 M. Off. mit Zeugnisabschriften erb. an die **Molkerei Löwenberg i. Sch., e. G. m. b. H.**

Suche zum 1. Mai cr. einen jungen, sauberen (6903
Gehülfen
der soeben seine Lehrzeit beendet hat. Offert. mit Gehaltsansprüchen erbittet umgehend **Gräfe,** Betriebsleiter, **Holzdorf,** Bez. Halle.

Suche einen jungen, zuverlässigen
Gehülfen
welcher Milch aus der Umgegend holt. Off. mit Gehaltsansprüchen an **Wilh. Grewe, Bremen,** Gerhard-Rohlfsstraße 25 (6944

Für die Molkereigenossenschaft **Bahn in Pom.** suche einen jungen, sauberen **Gehülfen,** der seine Lehrzeit beendet hat, mit Kessel, Maschine, Separatoren und Butterei Bescheid weiß, bei monatlich 25 M u. fr. Kassen. **L. Cornel,** Verwalter.

Suche zum 1. Mai für meine Landmolkerei mit Vollbetrieb einen zuverlässigen (6898
Gehülfen.
Gehalt 25—30 M. **Sprotte, Culmsee.**

Zu Anfang Mai wird für eine im Entstehen begriffene Rahmstation mit Handbetrieb ein nicht zu junger, zuverlässiger, katholischer
Gehülfe
gesucht. Derselbe muß seine Brauchbarkeit durch Zeugnisse nachweisen können. Anfangsgehalt 80 M und freie Kassen, bei zufriedener Leistung Zulage. Gegend Westfalen. Offert. unter **6889** befördert diese Zeitung.

Suche zum 1. Mai einen fleißigen
jungen Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 25 bis 30 Mk., fr. Station u. Kassen. Molkerei **Rockhausen** bei Erfurt.

Suche für meine Rahmstation in Rußland unweit der Grenze einen
fleißigen, soliden Gehülfen
zu sofortigem Antritt. Gehalt 35 M und freie Station. Stellung dauernd. **Kirchner, Wilhelmsbrück** in Posen. (6884

Kräftiger, solider, an Häuslichkeit gewöhnter (6876
Gehülfe
nicht unter 19 Jahren, in Butterei und Auspfunden bewandert, kann zum 1. Mai oder später hier eintreten als erster Gehülfe. Beschr. Betrieb. Gehalt pro Monat netto 25 M. Off. mit Zeugnisabschriften **J. Frosch,** Molkereigen. **Mackendorf,** Kreis Helmstedt.

Ich suche zum 1. Mai oder noch früher einen fleißigen (6875
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 M. Auch suche einen
Lehrling
nicht unt. 16 Jahren bei einjähriger Lehrzeit und monatlich 10 M Taschengeld. **Weh, Uetze,** Hannov.

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Milchannahme und alles was vorkommt. Gehalt 35—40 M. **K. Lindemann,** Molkerei **Börssum.** (6871

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen
Gehülfen
welcher Tilsiter-Käse zu bereiten versteht. Gehalt 40 M monatlich und freie Station ohne Wäsche. Molkereigenossenschaft **Wollin i. P. Rudolf Funk.** (6923

Suche zum 1. Mai einen jungen, kräftigen (6942
Gehülfen
der sich hauptsächlich für Käserei interessiert und die Wartung eines Pferdes mit übernimmt und in meiner Abwesenheit die Schweine besorgt. Gehalt 25 M und ca. 100 M Stallgeld. **Molkerei Moratz** bei Rackitt in Pom

Zum 1. Mai oder etwas früher ein tüchtiger, junger
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, zum Salzen und Formen der Butter sowie für alle anderen Arbeiten für Butter-, Eier- und Käse-Engros-Geschäft gesucht. Salär M 36 bei freier Stat., je nach Leistung f. Zulage. Schriftl. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **6941** an diese Zeitung erbeten.

Erfahrenen, zuverlässigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten
Harzkäser
sucht per bald oder später. (6815
Dampfmolkerei Zaborze, O.-S.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 33. Hildesheim, den 27. April 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Milcherhitzer und Fernthermometer.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Von Professor Dr. P. Vieth.

Von den größeren Ausrüstungsstücken eines modernen, wesentlich für Butterbereitung eingerichteten Molkereibetriebes ist während der letzten Jahrzehnte nächst den Entrahmungsmaschinen keinen anderen so große Aufmerksamkeit zugewendet worden und keine haben so mannigfache Wandlungen in der Bauart erfahren, wie die Milcherhitzer. Eine besonders lebhafte Bewegung auf dem Gebiete der Herstellung von Milcherhitzern setzte ein, als Anfang der neunziger Jahre des vorigen Jahrhunderts die erschreckende Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche landespolizeiliche Maßnahmen zur Unterdrückung dieser verheerenden Krankheit veranlaßte, Maßnahmen, die, soweit die Molkereien in Frage kamen, wesentlich eine hohe Erhitzung der aus Sammelmolkereien wegzugebenden Milch und flüssigen Milch-Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse betrafen. Später wurde dann auch im Hinblick auf die möglichste Verhinderung der Weiterverbreitung und auf die allmähliche Unterdrückung der Tuberkulose unter den Rindvieh- und Schweinebeständen eine regelmäßige Erhitzung namentlich der aus Molkereien zurückzugebenden Magermilch vielfach verlangt, und es steht zu erwarten, daß in die Ausführungsbestimmungen zum neuen Viehseuchengesetz bezügliche Bestimmungen werden aufgenommen werden. Aber auch mit Rücksicht auf die Herstellung einer Butter von gleichmäßig guter Beschaffenheit wird in Molkereien die Erhitzung der verarbeiteten Vollmilch oder des aus derselben gewonnenen Rahms weitverbreitet durchgeführt.

In jedem der erwähnten Fälle kommt es darauf an, vorhandene niedere Pilzformen zu töten und damit ihrer zersetzenden Wirkung vorzubeugen, oder aber schon gebildete schädliche Zersetzungsprodukte zu zerstören, und das soll durch Einwirkung entsprechend hoher Wärmegrade erreicht werden. Welche Temperaturen hierzu notwendig sind, ist allgemein schwer zu sagen, da nicht allein die Widerstandsfähigkeit der zu vernichtenden Organismen und Verbindungen eine sehr verschiedene, sondern auch die Dauer der Einwirkung höherer Wärmegrade von wesentlichem Einfluß ist. Die Durchführung des Betriebes in unseren großen Molkereien bringt es mit sich, daß die Dauer der Erhitzung nur eine verhältnismäßig kurze sein kann; soll sie die beabsichtigte Wirkung ausüben, so muß sie entsprechend hoch gewählt werden. Von der Einsicht der maßgebenden Behörden und ihrer Berater darf erwartet werden, daß in Zukunft bezüglich der Erhitzung gesetzlich nicht mehr verlangt werden wird, als zur Erreichung der erstrebten Ziele notwendig ist, und daß namentlich auch gebührende Rücksicht genommen wird auf Schwankungen und Störungen, welche in einem Molkereibetriebe unvermeidlich sind.

Die für den Molkereibetrieb als wünschenswert erachtete oder aber auch durch gesetzliche Bestimmungen verlangte Höchsterhitzung möglichst gleichmäßig innezuhalten, ist eine Aufgabe, welche dauernde Aufmerksamkeit beansprucht. Jeder Milcherhitzer ist zur Beobachtung der erreichten Wärmegrade mit einem Thermometer versehen, welches an einer Stelle angebracht ist, welche die höchst erhitzte Milch zu passieren hat. Durch häufige Beobachtung dieses Thermometers und darauf gegründete Regelung des Milchzuflusses oder Dampfzutrittes wird es bei einem gut gebauten und ordnungsmäßig behandelten Erhitzer im allgemeinen recht wohl möglich sein, die festgesetzte Wärme innerhalb der zulässigen Grenzen zu halten. Es bedingt das aber die fast unausgesetzte Beobachtung und Bedienung des Erhitzers,

Abbildung 1.

die in einem größeren Betriebe der verantwortliche Leiter desselben nicht selbst ausführen kann, die er vielmehr einer Hülfskraft, meistens wohl einem Molkereigehülfen überlassen muß. Ob derselbe der ihm übertragenen Pflicht nachkommt, kann nur durch seine Überwachung festgestellt werden, und diese gestaltet sich schwierig und wird kaum genügen, wenn sie nur durch gelegentliche Beobachtung des am Erhitzer angebrachten Thermometers ausgeführt werden kann. Wesentlich erleichtert dagegen wird diese Überwachung, wenn der verantwortliche Leiter des Betriebes sich von der im Erhitzer erzielten Wärme der durchfließenden Milch überzeugen kann von anderen Stellen aus, auf denen er beschäftigt ist, und ohne an den Erhitzer herantreten zu müssen. Das ist durch Benutzung eines Fernthermometers zu erreichen, und auf ein zweckentsprechendes Instrument soll nachfolgend hingewiesen werden.

Im Jahre 1908 trat die Firma Steinle & Hartung in Quedlinburg an hiesiges Institut mit dem Angebot heran, uns ein Fernthermometer zur Verfügung zu stellen, welches im Betriebe Verwendung finden solle, von uns einer dauernden Beobachtung bezüglich Prüfung unterworfen werde und dadurch in weiteren Kreisen bekannt werden und Beachtung finden könne. Auf Grund von Erwägungen, wie ich sie vorstehend mitgeteilt habe, ging ich gern auf das Angebot ein. Das Fernthermometer wurde uns übersandt, von einem hiesigen Mechaniker angebracht und in Benutzung genommen. Die Teile des Apparates und ihre Anordnung sind aus der beistehenden Abbildung 1 leicht zu erkennen. Der zylindrische Taucher, welcher bei dem hiesigen Apparat 270 Millim. lang und 15 Millim. dick ist, wird mittelst geeigneten Flansches am Milcherhitzer derartig angebracht, daß er von der höchsterhitzten Milch umspült wird. Nach den Angaben der das Fernthermometer liefernden Firma enthält der Taucher eine bei steigender Wärme verdampfende Flüssigkeit,

Abbildung 2.

welche einen mit der Temperatur steigenden Druck ausübt auf eine nicht verdampfende Übertragungsflüssigkeit, deren Vermischung mit der Verdampfungsflüssigkeit in jeder Lage des Tauchers durch dessen Bauart verhindert ist. Durch Temperaturschwankungen hervorgerufene Veränderungen in der Ausdehnung der Übertragungsflüssigkeit sind auf die Anzeigen ohne Einfluß. Der erzeugte Druck der Verdampfungsflüssigkeit wird fortgepflanzt durch ein dünnes Kupferrohr von 4 Millim. äußerem Durchmesser, dessen Länge theoretisch unbegrenzt ist und jedenfalls für die praktischen Verhältnisse in Molkereien keinerlei Schwierigkeiten verursacht, und er wirkt ein auf ein Röhrenfedermanometer, dessen Zeiger sich auf einem kreisrunden Zifferblatt bewegt und ein direktes Ablesen der Wärmeanzeige gestattet. Mit dem Manometer ist ein selbsttätiges Registrierwerk verbunden, durch welches auf einen mit wagerechten Temperatur- und senkrechten Zeitlinien versehenen Papierstreifen die während der Betriebsdauer erzielten Wärmegrade und deren Schwankungen in klarer und deutlicher Kurve aufgezeichnet werden. Ferner ist am Manometer leicht ein elektrischer Kontakt anzubringen, durch welchen ein Alarmapparat in Gang gesetzt wird, sobald ein bestimmter Temperaturgrad, auf welchen der Kontakt eingestellt ist, unterschritten wird.

In hiesiger Molkerei ist das Manometer neben einem Fenster angebracht, welches vom Kontor nach dem Hauptbetriebsraume geht, und zwar so, daß das Zifferblatt vom Kontor sowohl, als auch von der Annahme und auch von der Tür nach dem Maschinenhause aus gesehen werden kann. Die Druckfernleitung stieg, solange das Fernthermometer mit dem der Molkerei Hameln gehörigen und für gewöhnlich benutzten Ahlborn'schen Milcherhitzer „Universal" verbunden war, 160 Zentim. senkrecht aufwärts und setzte sich nach dem Manometer 150 Zentim. lang wagerecht fort. Im Dezember 1909 wurde Ahlborns neuer Erhitzer U. L. aufgestellt — ein Apparat, in welchem die von den Zentrifugen kommende Magermilch hochgradig erhitzt und durch Wärmeabgabe der letzteren die zu entrahmende Vollmilch vorgewärmt wird —, um auf Veranlassung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft einer Arbeitsprüfung unterworfen zu werden. Die Verbindung des Fernthermometers mit diesem Apparate bedingte eine aufsteigende Länge der Druckfernleitung von 70 Zentim. und eine wagerechte von 850 Zentim. Um eine Beschädigung der Fernleitung zu verhüten, wurde der wagerechte Teil derselben durch Befestigung an einer leichten Holzlatte geschützt.

Nachdem das Fernthermometer dem Apparat, in Verbindung mit welchem es benutzt werden sollte, angepaßt worden war, hat es nunmehr etwa ein Jahr lang zu vollster Zufriedenheit gearbeitet. Es zeigen nicht allein die Angaben des Manometers mit dem am Erhitzer selbst angebrachten Thermometer durchaus befriedigende Übereinstimmung, sondern es trifft das auch zu für die vom Registrierapparat aufgezeichneten Kurven, von denen eine Tageskurve beistehend wiedergegeben ist (Abbildung 2).

Das Fernthermometer hat sich in der Molkerei Hameln als ein sehr geeignetes Mittel erwiesen, die hochgradige Erhitzung der Milch dauernd auf bequeme Weise überwachen zu können, so daß man dasselbe nicht wieder entbehren möchte.

Mitteilungen.

Das Anbrennen der Milch. Gegen das Anbrennen der Milch glauben viele Hausfrauen wehrlos zu sein. „Es kann eben vorkommen", und kommt immer wieder vor, trotz aller angeblichen Vorsicht. Man kann es aber sehr wohl verhüten, wenn man die nötige Aufmerksamkeit und tadelloses Kochgeschirr anwendet. Der eigentliche Urheber des Anbrennens ist das in der Milch enthaltene Eiweiß. Schon beim Erhitzen der Milch, also noch ehe dieselbe zum Kochen kommt, scheidet die Flüssigkeit das Eiweiß nach oben und unten aus; nach oben in Gestalt kleiner Häutchen, nach unten, indem es infolge seiner Klebkraft sich in beinahe körniger Gestalt am Boden des Kochtopfes festsetzt. Begünstigt wird dieses Festsetzen, wenn sich Sprünge und Risse in der Emaille befinden, oder das Gefäß mangelhaft gereinigt ist. An solchen schadhaften Stellen setzt sich das Eiweiß besonders gern an. Ist aber erst etwas haften geblieben, so mehrt sich rasch der Ansatz und brennt schließlich an, und der abscheuliche Geschmack teilt sich der ganzen Milch mit. Je weniger fett sie ist, um so leichter brennt die Milch an; Magermilch ist daher dieser Fährlichkeit am ehesten ausgesetzt. Um nun ein Anbrennen der Milch zu verhüten, ist es nötig, daß man nur tadelloses und sorgfältig gereinigtes Geschirr zum Abkochen benutzt. Ist in einem Topfe bereits Milch einmal angebrannt, so genügt es nicht, den Topf, um ihn wieder gebrauchsfähig zu machen, einfach mit kochendem Wasser auszuwaschen, sondern eine gründliche Reinigung wird erst dadurch erzielt, daß man heißes Sodawasser längere Zeit in dem Gefäß stehen läßt. Bei erstmaliger Benutzung ganz neuen Kochgeschirrs empfiehlt es sich, Boden und Seitenwände mit einer Speckschwarte abzureiben, doch kann dieses Verfahren auch bei täglich gebrauchtem Geschirr angewandt werden. Die größte Sicherheit gegen das Anbrennen gewährt ein Kochtopf mit doppeltem Boden oder das Kochen der Milch im Wasserbad, das namentlich bei Verwendung von Aluminiumtöpfen als Kochgeschirr zu empfehlen ist. Aluminiumtöpfe lassen die Milch überhaupt viel seltener anbrennen, was leicht daher zu erklären ist, daß sich in ihren Böden und Wänden nicht wie beim Emaillegeschirr jene gefährlichen mikroskopischen Risse einstellen. (Deutscher Milchproduzent.)

Unterrichts- und Versuchswesen.

Prüfung von Molkerei-Lehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Zu den diesjährigen Frühjahrslehrlingsprüfungen waren 8 Lehrlinge angemeldet. Es wurden zwei Prüfungen abgehalten, und zwar für den nördlichen Teil der Provinz in der Molkerei zu Pfalzdorf am 30. und 31. März unter Leitung des Direktors Müller von der Molkerei-Lehranstalt Griethausen, und im südlicheren Teil der Provinz in der Molkerei zu Vettweis am 19. und 20. April unter Leitung des Molkerei-Instruktors Schwarz. Der Prüfung in Pfalzdorf unterzogen sich 5 Lehrlinge, derjenigen in Vettweis 3. Als Vertreter des Molkereibeamten-Vereins nahmen an den Prüfungen teil: Molkereiverwalter Bettray-Wetten in Pfalzdorf und Molkereiverwalter Axer-Vettweis in Vettweis. Der Prüfung in Pfalzdorf wohnte zeitweise auch der Vorsitzende des Molkereibeamten-Vereins, Molkereiverwalter Nordmann-Warbeyen bei. Ferner waren, wenigstens am zweiten Tage, fast sämtliche Lehrherren bei der Prüfung zugegen.

Die Prüfung wurde in der gewohnten Weise durchgeführt: Am ersten Tage nachmittags Rundgang durch die Prüfungsmolkerei mit Besprechung der Betriebseinrichtungen, der einzelnen Maschinen und Apparate und dergl., anschließend daran kurze Prüfung in Deutsch und Rechnen mit Ausführung einiger kleinen schriftlichen Arbeiten aus der Praxis des Molkereibetriebes. Am Vormittag des zweiten Tages mußten die Lehrlinge dann im praktischen Betriebe der Molkerei alle vorkommenden Arbeiten verrichten, im Laboratorium einige Milchproben von verschiedener Beschaffenheit nach der Sinnenprüfung kurz und allgemein beurteilen, sowie eine Fettbestimmung nach Gerber ausführen und zum Schluß einige einfache Fragen aus der Praxis des Molkereibetriebes beantworten.

Sämtlichen Lehrlingen konnte das Gehülfenzeugnis ausgestellt werden und zwar einmal mit dem Gesamtprädikat „gut bis sehr gut", sechsmal mit „gut" und einmal mit „ziemlich gut".

Rundschau.

Einrichtung eines Milchkontrollamtes durch die Hamburger Detaillistenkammer. Die „Berliner Milchzeitung" schreibt: Im ständigen Fachausschuß der Hamburger Detaillistenkammer für den Milchhandel war angeregt worden, zwecks Versorgung der Hamburger Bevölkerung mit einer einwandfreien und gesunden Milch und zwecks Herbeiführung eines gedeihlichen Zusammenwirkens der polizeilichen und der Selbstkontrolle der Händlerschaft ein Milchkontrollamt einzurichten. Diese Anregung wurde vom Fachausschuß sehr beifällig aufgenommen und ein Unterausschuß zur weiteren Klärung der Frage eingesetzt. In der am 25. Januar ds. Js. stattgehabten Sitzung des Unterausschusses wurden die näheren Bestimmungen über die Organisation des Milchkontrollamtes beraten und im Entwurf festgesetzt. Hiernach ist das Milchkontrollamt eine Einrichtung der Detaillistenkammer in Hamburg, dessen Leitung in den Händen einer „Verwaltung", bestehend aus drei von der Detaillistenkammer berufenen Milchhändlern, zwei Delegierten der Detaillistenkammer sowie einem höheren Beamten des Medizinal-Kollegiums, die sämtlich auf die Dauer von sechs Jahren berufen werden. Die Tätigkeit des Kontrollamtes erstreckt sich 1) auf die hygienische Untersuchung der Milch sowie auf eine Kontrolle über den Laden, die Aufbewahrungsräume für Milch sowie über die Behandlungs- und Transportmittel. 2) Auf die Stallkontrolle der Lieferanten, soweit eine solche von dem Händler beantragt wird und sofern er sich zur Tragung der aus dieser Kontrolle entstehenden Kosten verpflichtet. — Denjenigen Händlern, welche sich durch Unterschreibung eines Reverses der Kontrolle des Amtes unterwerfen und zur Innehaltung der in Bezug auf die Handhabung der Kontrolle aufzustellenden Vorschriften unterwerfen, wird die Benutzung eines von der Detaillenkammer beim Patentamt anzumeldenden Warenzeichens gestattet. Das Benutzungsrecht wird in der Weise ausgeübt, daß dem betreffenden Händler von dem Milchkontrollamte ein an den Laden bzw. in dem Laden oder Schaufenster anzubringendes

Plakat nebst Warenzeichen mit der Aufschrift: „Dieser Laden und die hier vertriebene Milch stehen unter der fortlaufenden Kontrolle des Kontrollamtes der Detaillistenkammer“ ausgeliefert wird. Das Plakat wird dem Händler zum Selbstkostenpreis geliefert. Ferner werden dem Händler auf Antrag Pappscheiben zum Verschluß der Milchflaschen zum Selbstkostenpreise von dem Amt geliefert, auf welchen das Warenzeichen angebracht ist. — Jeder Händler, der sich der Kontrolle des Kontrollamtes unterwirft, ist verpflichtet, mindestens einmal im Monat seine Milch beim Kontrollamt untersuchen zu lassen. — Jeder Händler, der sich der Kontrolle des Amtes unterwirft, hat alljährlich im Voraus eine Gebühr von 6 M zu entrichten. Erfolgt der Anschluß des betreffenden Händlers erst nach dem 1. Juli eines Jahres, so ermäßigt sich diese Gebühr für das erste Jahr auf 3 M. Daneben ist für jede chemische Untersuchung der Milch die Gebühr von 1 M abzuführen.

Hierzu bemerkt die „Berliner Milchzeitung“: Der Gedanke, welcher durch diese Kontrolleinrichtung der Detaillistenkammer verwirklicht werden soll, ist für die städtische Milchversorgung in ganz Deutschland von außerordentlicher Tragweite und wir wollen uns der freudigen Hoffnung hingeben, daß er nicht bloß in Hamburg zur Ausführung gelangt, sondern — wenn auch in etwas anderer Form — so doch ebenso sinngemäß in allen anderen Städten. Eine solche von theoretisch und praktisch geschulten Sachverständigen des Milchhandels unter behördlicher Aufsicht geleitete Milchkontrolle würde einen zeitgemäßen und segensreichen Fortschritt bedeuten.

Aus dem Rundkäsereigebiet in Süddeutschland. Die Rundkäserei im Südosten des Reiches, im bayerischen und württembergischen Allgäu dehnt sich aus, erstreckt sich im bayerischen Allgäu namentlich weiter nach Norden. Gar viele Milchen, die seit Jahrzehnten Weichkäse verschiedener Art fabrizierten, sind zur Bereitung von Emmentalerkäsen übergegangen. Als Folge dieser gesteigerten Produktion an Emmentalerkäsen zeigt sich ein Rückgang an der erzeugten Menge der Weichkäse; so ergaben die Molkereistatistiken

1905: 157 742 Doppelzentner Weichkäse,
1908: 156 919 „ „

also ein Rückgang um 823 Doppelzentner; in den Jahren 1909 und 1910 ist derselbe aber mächtig gewachsen, leider fehlen dafür noch die zahlenmäßigen Beweise. Erfreulicherweise sind die Preise für Weichkäse heuer lange nicht den Schwankungen unterworfen gewesen, wie in früheren Jahren; die Preise waren hoch und konnten sich ziemlich auf gleicher Linie halten. Die verminderte Produktion in diesem Sinne hat hier gewiß sicher mitgewirkt. (Beiläufig sei bemerkt, daß nach der Statistik von 1898 auf 1903 eine Produktionssteigerung um 23 656 Doppelzentner in Weichkäsen eingetreten war (1898: 134 086 Doppelzentner — 1903: 157 742 Doppelzentner), wenn also in den folgenden 5 Jahren (Statistik 1908) eine Minderung eintrat, so war dies eigentlich eine — unerwartete Feststellung.)

Als weitere Folge dieser Produktionssteigerung zeigt sich die Einfuhrminderung an Emmentalerkäsen aus der Schweiz. Seit 1906 zeigt sich diese rückläufige Bewegung; es betrug die Schweizer Einfuhr an Hartkäsen

1906: 65 047 Doppelzentner,
1907: 56 490 „
1908: 55 476 „
1909: 49 848 „

Nach den Mitteilungen der Schweizer Milchzeitung betrug ferner der Minderbezug Deutschlands gegenüber dem Vorjahr

im Januar 1910: 695 Doppelzentner,
im Februar 1910: 597 Doppelzentner.

Die Vermehrung der deutschen (bayerischen) Eigenproduktion ist sicher erfreulich, andrerseits birgt sie gewisse Gefahren in sich, denen z. B. der Kempter Monatsbericht für den März 1910 in der Berliner Markthallen-Zeitung Ausdruck gibt:

„Da die Schweizerkäse sehr hoch im Preis sind und die Fabrikanten für ihr Winterprodukt höhere Preise zu verlangen sich anschicken, so liegt die Gefahr nahe, daß mit Eintritt der Sommermilch noch mehr Weichkäsesennereien zur Fabrikation von Hartkäse (Schweizerkäse) übergehen. Wir möchten aber heute schon darauf aufmerksam machen, daß die Preissteigerung in Rundkäsen nicht so fortgehen kann (sehr richtig! Der Berichterstatter), da der Verbrauch, weil weder Detaillist noch Grossist etwas verdienen kann, sich erheblich eingeschränkt hat und noch mehr einschränken wird. Es würden dann ohne Zweifel, wie in gewissen Zeitperioden dies immer geschieht, schwere Krisen in der Käsefabrikation und im Handel eintreten . . . . Es ist daher sicher für die Milchwirtschaft des Allgäus im eigensten Interesse gelegen, nicht zu rasch, weil gerade jetzt die eine Sorte Käse mehr gefragt wird, zur Fabrikation derselben überzugehen, denn Rückschläge bleiben unter keinen Umständen aus, wodurch der finanzielle Erfolg zum Schaden der Sennereibesitzer ins Gegenteil sich verwandelt.“

Es ist diese Mahnung immerhin in mehrfacher Hinsicht begründet; der Übergang in der Erzeugung von Weichkäsen zu Hartkäsen schließt ohnehin verschiedene Gefahren in sich: die Einrichtungen müssen anders gestaltet werden, namentlich im Keller, die Milchlieferanten müssen ehrlich bestrebt sein, in Bezug auf Fütterung, Stallhaltung und Milchgewinnung sich strengeren Vorschriften willig zu unterwerfen, der zur Neueinführung der Hartkäserei zu gewinnende Käser muß ein Fachmann durch und durch sein, — da sollen die Zeitläufe schon eine gewisse Gewähr bieten, daß der Fabrikationswechsel sich auch lohnt.

Aus dem Allgäu, ja aus ganz Deutschland meldet man zwar eine gewisse Milchknappheit. So schreibt der 5. Bericht über den internationalen Markt für Milch usw. der Preisberichtsstelle des schweiz. Bauernverbandes:

„Aus allen Gebieten des Deutschen Reiches wird von einer Milchknappheit berichtet. Während die Berichterstatter der süddeutschen Staaten nur eine kleine Minderproduktion angeben, melden die aus Mittel- und Norddeutschland übereinstimmend von einem starken bis sehr starken (15 bis 30 Prozent) Produktionsausfall.“ Für das Allgäu trifft diese Schilderung zu, der wir bloß noch beifügen möchten, daß nicht nur über die Menge, sondern mehr noch über den Gehalt der Milch geklagt wird. Die ungünstige Witterung während der vorjährigen Heuwerbung verursachte vielfach ein minderwertiges, stark ausgelaugtes Futter, so daß die Milch mindergehaltig, der Ertrag an Butter und Käse darum auch verhältnismäßig ein geringer ist: die Produktion wird darum in der Wintermilch notorisch geringer sein.

Welche Milchpreise wird die Sommermilch den Käsereigebieten bringen, namentlich der Rundkäserei? Allgemein glaubt man im oberen Allgäu an keinen Abschlag in Rücksicht auf die heurige Minderproduktion, in Hinsicht auf die in der Schweiz stattgefundenen Aufschläge in den Preisen für die Sommermilchen, soweit sie bekannt wurden. Die neuen Verkäufe zeigen durchweg eine Preissteigerung um 0,50—0,75 Cts. gegenüber den bisherigen Preisen. Der große Durchschnitt aus den in den Zeitungen veröffentlichten Preisen dürfte 17¼ Cts. sein, was 13,8 Pfennig entspräche. Sarkastisch schreibt dazu die „Schweizer Milchzeitung“: „Es wurden Preise angeboten, als wäre es möglich, mit einer Milch ein großes Vermögen zu erwerben.“

Der Durchschnitt der im Algäu in der Wintermilch (Oktober bis April) bezahlten Preise beträgt etwa 13,2—13,3 Pfennig. Nachdem die Sommermilch doch anerkanntermaßen wertvoller ist als die Wintermilch, mehr und bessere Produkte im allgemeinen ergibt, werden also die Milchpreise sich wohl halten lassen, an einzelnen Orten vielleicht mit kleinem Aufschlag. Bis jetzt wurden noch keine Käufe abgeschlossen, sie pflegen erst Ende April oder in der ersten Hälfte des Mai einzusetzen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preise für Schweine sind in der Woche vom 17. zum 24. April gestiegen in Berlin, Essen, Köln, Dresden, Plauen und Chemnitz, dagegen gefallen in Breslau, Magdeburg, Düsseldorf, Nürnberg, Stuttgart und teilweise in Hamburg und Leipzig. An den übrigen Märkten wurde unverändert gehandelt.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Tendenz keine einheitliche. In Dänemark und Paris zogen die Preise allgemein an, in Wien die für Fettschweine etwas an. Dagegen gingen sie in London und Chikago weiter zurück. Auch in Rotterdam erlitten sie eine, allerdings nur geringe, Einbuße.

Ausland.

Australische Molkereierzeugnisse in der ersten Hälfte der Saison 1909/10. Während der ersten Hälfte der australischen Buttersaison erreichten die Verschiffungen nach England fast den gleichen Umfang wie in dem Rekordjahr 1906/07, und auch nach Südafrika exportierte man größere Mengen als je zuvor. Die hauptsächlichsten Exporthäfen waren an der Ausfuhr mit folgenden Mengen beteiligt:

	1906/07	1907/08	1908/09	1909/10
Melbourne	11 541 T.	8 356 T.	5 319 T.	9 761¼ T.
Sydney	5 424	2 618	3 171	3 654½
Brisbane	1 788	969	791	1 611
Adelaide	738	569	423	662
	19 491 T.	12 512 T.	9 704 T.	15 688¾ T.

Während die Käseerzeugung in den ersten sechs Monaten der laufenden Saison keine nennenswerte Vergrößerung erfahren hat, war in Bezug auf andere Milchprodukte eine wichtige Veränderung zu verzeichnen. So z. B. wurden Vorbereitungen zur Gründung mehrerer Zweigniederlassungen der bekannten Kondensmilchfirma Nestlé in mehreren Staaten getroffen, sodann aber beschäftigte man sich mit Plänen behufs der Errichtung von Fabriken zur Herstellung von Milchpulver. Verschiedene Versuche, die mit der Fabrikation dieses Artikels gemacht wurden, waren so erfolgreich, daß man die Fabrikation in größerem Maßstabe zu betreiben beabsichtigt, und zwar will man sich mit der Verwandlung von Vollmilch wie entrahmter Milch in Pulver befassen.

Die Milchwirtschaft in Queensland hat sich in der ersten Hälfte des laufenden Wirtschaftsjahres unter dem Einfluß günstiger Witterung in bemerkenswerter Weise entwickelt. Die Butterausfuhr aus Brisbane nach London fiel, wie aus obiger Tabelle hervorgeht, fast doppelt so groß wie in der vorigen Saison aus, indem sie 1611 T. gegen 781½ T. betrug und fast so groß war wie in dem Rekordjahr 1906/07. Auch in Südaustralien gestalteten sich die ersten sechs Monate der Saison sehr günstig für die Milchwirtschaft, wie bereits aus der Steigerung der Butterausfuhr hervorgeht, die 6476 T. gegen 417 T. im entsprechenden Zeitraum von 1908/09 betrug. Die Regierung dieses Staates machte wieder große Anstrengungen, um die Milchwirtschaft zu fördern, indem sie z. B. die Farmer veranlaßte, der Fütterung ihrer Viehherden vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Auch in Neusüdwales bildet die Futterversorgung im Winter eine im Vordergrund des Interesses stehende Frage. Die Landwirte versehen sich nämlich nur in wenigen Fällen in guten Zeiten mit Vorräten, die ihnen über die schlechten Perioden hinweghelfen, und sie sind daher entweder gezwungen, Futter zu hohen Preisen zu importieren oder aber die Tiere zu schlachten. Auf diese Weise erfahren die Herden von Zeit zu Zeit, also wenn sich die periodisch wiederkehrende Dürre einstellt, eine so bedeutende Reduktion, daß es vieler Jahre bedarf, bis sie wieder vollständig sind. (221

Sprechsaal.

Sind Meierinnen im Molkereifach notwendig oder nicht? In Nr. 27 dieser Zeitung befindet sich ein Artikel, in dem Professor Dr. Klein-Proskau jungen Mädchen den Meierinberuf sehr empfiehlt und denselben in den hellsten Farben malt. Dieser Artikel hat mir zu obiger Frage Anlaß gegeben, die ich nachstehend kurz beantworte.

Die Meierinnen sind im Molkereifach nicht notwendig. Die deutsche Milchwirtschaft, die sich in den 33 Jahren seit Bestehen der Kraftzentrifuge zu einer bedeutenden Industrie entwickelt hat, kann nur männliches Personal, nur männliche Kräfte gebrauchen. Vereine und maßgebende Persönlichkeiten sind seit langem bestrebt, den Molkereien den Charakter einer Fabrik zu geben. Alle Molkereien sind mit Maschinen, gleichviel welcher Art, ausgerüstet, und viele dieser Molkereien stehen auf maschinentechnischer Höhe. Da man in anderen maschinellen Betrieben so gut wie keine weiblichen Hilfskräfte antrifft, sollte man auch im Molkereifach dazu übergehen, das weibliche Personal auszuschalten. Das männliche Molkereipersonal ist und muß besser ausgebildet sein, denn es muß sämtliche Arbeiten ausführen können. Die Ausbildung der Meierin beschränkt sich hauptsächlich auf Butterei und Käserei. Der Meierinberuf sagt auch nur robusten Naturen zu, während schwächliche Mädchen ihn bald aufgeben müssen. Und gesetzt den ersten Fall: Bleibt die Meierin lange in ihrem Beruf? Sobald sich Gelegenheit bietet, wird geheiratet, und als Frau ist sie in den seltensten Fällen in der Molkerei tätig. Welche Lust und Liebe die Meierin zu ihrem Berufe hat, kann man daraus ersehen, daß sie sich speziell auf solche Inserate meldet, in denen es heißt: „Unverheirateter Verwalter (Besitzer) sucht zur Führung des Haushalts evtl. Hilfe in der Butterei eine Meierin“. Noch größer ist die Anziehungskraft eines solchen Inserats, wenn darin die Bemerkung enthalten ist: „Heirat nicht ausgeschlossen.“ Nun wird mancher Leser vielleicht sagen: „Ich will die Meierin als Verkäuferin in meinem

Laden nicht entbehren". Sie ist sauber, zierlich und manierlich, und wie die schönen Eigenschaften alle heißen mögen. Pardon, Herr Kollege! Es gibt aber auch saubere, ehrliche und anständige Gehülfen, die sich mit der schönen Kollegin sehr gut messen können. Was den Kostenpunkt anbelangt, so muß das männliche Personal etwas besser bezahlt werden, denn es kann mehr leisten, hat durchschnittlich eine längere Lehrzeit hinter sich, und die persönlichen Ausgaben sind meistens auch größer. In jeder Molkerei, ob groß oder klein, muß, wenn eine maschinelle Anläge vorhanden ist, mindestens ein Mann sein, der die Maschinen bedient und die notwendig werdenden Reparaturen ausführt. Wenn also für diese, so können auch für die übrigen Arbeiten Gehülfen angestellt werden. Wozu also diesen Mischmasch? Auch in sittlicher Beziehung ist dieses Zusammensein zu verurteilen. Manches kommt in solcher Molkerei vor, was nicht vorkommen würde, wenn nur männliches Personal vorhanden wäre. Damit ist nicht gesagt, daß es an der nötigen Disziplin mangelt, aber der Molkereileiter kann auch nicht überall sein. Also, werte Fachkollegen, stellt in Zukunft nur männliches Personal ein. Dadurch wird der Stellenlosigkeit, namentlich im Winter, vorgebeugt, und unser Fach wird an Ansehen gewinnen. Weibliches Personal wird in allen Haushaltungen stark begehrt und gut bezahlt. Meine Devise lautet: „Fort mit der Meierin aus der Molkerei". Ich schließe diese Zeilen mit den Worten: „Der Mann in die Molkerei, das Weib in den Haushalt." Lud. Dembowski, Karum.

Tantieme für landwirtschaftliche Inspektoren. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 31.)

I.

Um zur Hebung des Interesses an der Milchwirtschaft die Tantiemenzahlung einzuführen, wird es zweckmäßig sein, zunächst festzustellen, wie viel Milch in den letzten Jahren pro Kuh und Tag produziert worden ist. Hiernach läßt sich eine Tantieme mit Leichtigkeit festsetzen.

Angenommen, es handelt sich um eine Herde von 50 Kühen, und obige Feststellung hätte eine Leistung von 8 Liter Milch pro Kuh und Tag ergeben, so könnte man die Tantieme dergestalt festsetzen, daß für jedes über 7 Liter pro Kuh und Tag produzierte Liter Milch 1 Pfg. gezahlt würde. Dies würde also, sofern sich der Milchertrag nicht steigert, eine jährliche Tantieme von 182,50 ℳ ergeben. Da der Zweck der Tantieme aber überhaupt nur die Steigerung des Milchertrages bedeutet, so dürfte sich der Betrag bald erhöhen. Die Festlegung einer runden Summe von vornherein halte ich nicht für richtig. Würde durch besonders günstige Verhältnisse die vorher festgelegte runde Summe einmal bedeutend überschritten, so könnte es nur zu Mißstimmungen führen, die vielleicht gerade das Gegenteil von dem angestrebten Zweck erreichten.

Ob die Zahlung der Tantieme an den Inspektor an die richtige Ardresse gelangt, möchte ich ebenfalls bezweifeln. Ich meine, daß eine Tantieme in erster Linie dem Schweizer zufallen müßte, namentlich dann, wenn der Schweizer das sämtliche Kuhstallpersonal halten muß. Tatsächlich kenne ich mehrere Güter in der Provinz Posen, die dem Schweizer (Oberschweizer) neben festem Lohn eine Tantieme nach Maßgabe der Milchproduktion gewähren. Der Inspektor, mag auch der beste Wille vorhanden sein, ist außer Stande, den Kuhstall fortwährend zu beaufsichtigen, dazu ist seine Tätigkeit eine zu vielseitige, während der Schweizer durch sorgsames Füttern, liebevolle Behandlung usw. leicht imstande ist, die Milchergiebigkeit zu erhöhen. Daß dies durch eine in Aussicht stehende Tantieme leichter zu erreichen ist, als durch die strengsten Befehle des Inspektors, liegt auf der Hand. Da, wo die Milch nach Fettgehalt verkauft wird, wird es gut sein, eine Tantieme einzuführen, welcher nicht die Milchmenge, sondern die Menge der Fettprozente zu Grunde gelegt ist. G. Z. (233

II.

Wenn man, um bei den landwirtschaftlichen Inspektoren das Interesse für die Milchwirtschaft zu heben, an diese Tantieme verleihen will, so könnte dies am besten geschehen unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes und der allgemeinen Leistungsfähigkeit des Milchviehes. Somit könnten Tantiemen verteilt werden für eine Milchmenge, die ein festzusetzendes Normalmaß übersteigt, und auch für eine Milch, die eine ebenfalls festzusetzende Mindestfettgehaltsgrenze übersteigt. Die Tantiemen für den allgemeinen Gesundheitszustand der Kühe könnten in der Weise gedacht werden, daß etwa am Jahresschluß für jede im abgelaufenen Jahre nicht erkrankte Kuh eine Gratifikation geleistet wird. Auf diese Weise wird das Interesse der Inspektoren an dem Wohlergehen der Kühe in jeder Weise gefördert, so daß diese ganz von selber für saubere Ställe, Reinlichkeit der Kühe, die beste Futterzusammenstellung zur Erreichung eines möglichst hohen Fettgehaltes, gewissenhaftes Melken, gutes Streumaterial usw. sorgen werden. Noch besser wäre es, wenn auch die Stallschweizer, sowie das Melkpersonal Tantieme erhielten, damit auch ihrerseits jede Verrichtung mit größtem Interesse ausgeführt würde.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

III.

Zur Auszahlung von Tantiemen nur an die betr. Inspektoren würde ich Ihnen nicht raten. Das Kuhstallpersonal würde es bald erfahren und Neid und Mißgunst wären die Folge. Bei jedem Füttern und Tränken der Kühe kann der Inspektor unmöglich dabei sein und während seiner Abwesenheit würde wohl darauf hingearbeitet, recht wenig Milch zu liefern, um dem Inspektor so viel wie möglich die Tantieme zu kürzen.

Meiner Ansicht nach ist am besten, wenn Sie eine Tantieme von etwa 150 ℳ jährlich an das gesammte Kuhstallpersonal verteilen und dem Inspektor 50 ℳ Gratifikation jährlich zahlen. Auf diese Weise haben alle Beteiligten Interesse daran, soviel als möglich auf reichliche Milchlieferung hinzuarbeiten.

Auf der andern Seite gibt das Tantieme-Auszahlen wohl auch Anregung zur Milchfälschung. Wenn das Gemelk einige Tage hintereinander z. B. 500 Liter oder etwas darüber betragen hat, und heute nur 495 Liter Milch zusammen kommen, dann sind wohl schnell 5 Liter Wasser bei der Hand, um die 500 Liter voll zu machen. Ist diese Panscherei erst einmal eingerissen, dann können Sie gar nicht genug aufpassen.

Mir ist ein Fall bekannt, wo vor ca. 15 Jahren ein Fachmann eine Molkerei von ca. 3000 Liter täglicher Milchlieferung auf etwa drei Jahre pachtete. Die betreffenden Inspektoren bekamen auch Tantiemen, und nun wollte jeder der Herren die meiste Milch liefern. Das Ende vom Lied war, daß der Molkereipächter schon in einem halben Jahr ruiniert war. Die Milch wurde ihm von allen Gütern stark mit Wasser versetzt angeliefert und das konnte der Mann natürlich nicht lange aushalten. Wie ich später erfuhr, ist der Pächter durch Klage noch zu seinem Geld gekommen, da er die Fälschungen nachweisen konnte, und die Milchfälscher sich wohl auch gegenseitig verraten hatten. Ob die betr. Inspektoren die Milch verfälscht, oder ob auf Geheiß derselben dies vom Kuhstallpersonal geschehen ist, weiß ich nicht, sicher aber ist, daß hier nur die Tantieme der Grund zur Milchfälschung gewesen ist.

Handelt es sich hier um eine Privatmolkerei, welche die Milch von dem Majorat bezieht, und auch die Tantieme zahlen will, so diene obiges Beispiel als Warnung. Wird die Molkerei aber vom Majorat selbst bewirtschaftet, so würde in oben erwähnter Weise viel ungerechte Tantieme ausgezahlt werden müssen und dem Molkereileiter würden vom Majoratsherrn bald Vorhaltungen gemacht werden, daß er schlecht wirtschafte.

Für beide Teile kommt hier folgendes zur Anwendung: Machen Sie mit den Leuten Vertrag, daß die Tantieme halbjährlich ausgezahlt wird und daß Milchfälschungen nie vorkommen dürfen, andernfalls Sie die Unterzeichneten für etwaigen Schaden haftbar machen würden und die Tantieme auf gewisse Zeit überhaupt wegfallen würde. G. M. in H. (235

Briefkasten.

B. P. Der Vertrag ist zwischen Ihnen und der Gutsverwaltung geschlossen und dauert bis zum 31. März 1911. Wenn die Gutsverwaltung die Güter jetzt anderweitig verpachtet hat und Sie das bisher übliche Milchquantum nicht weiter geliefert erhalten, so haben Sie weiterhin bis zum Ende der Vertragsdauer gegen die Gutsverwaltung einen Anspruch auf Milchlieferung oder auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung. Fordern Sie die Gutsverwaltung auf, Ihnen das bisherige tägliche Durchschnitts-Milchquantum weiter zu liefern und drohen Sie ihr an, daß Sie andernfalls Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen werden. Diese Schadenersatzforderung müßten Sie dann beim Gericht einklagen, wenn Zahlung in Güte nicht erfolgt. (872

M. in W. Als Betriebsleiter einer eingetragenen Molkerei-Genossenschaft scheiden Sie, wenn Ihnen am 20. Januar cr. die Stellung aufgekündigt worden ist, mit dem 31. März cr. aus dem Dienstverhältnis. Bis dahin haben Sie auch Anspruch auf die Dienstwohnung, falls nicht etwa inzwischen der Vorstand aus berechtigtem Grunde den Dienstvertrag aufgelöst hat. — Bei einer anderen Vereinbarung der Kündigungsfrist muß diese mindestens einen Monat betragen; die Kündigung ist nur für den Schluß eines Kalendermonats zulässig (§§ 133 a und aa Gew.-Ordng.) (840

E. B. Ihre Anfrage verstehen wir dahin, daß die vom Vorstand bewilligten und ausgezahlten 50 000 Mark die Bausumme für die Einrichtung der Molkerei sind. Hat der Vorstand hierbei seine Vollmacht überschritten, so ist dies gegenüber dritten Personen ohne rechtliche Wirkung. Den Genossen haftet der Vorstand dann, wenn er bei dem in Rede stehenden Geschäft nicht die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes angewandt hat und wenn dadurch der Genossenschaft ein Schaden erwachsen ist. Ob ein Schaden entstanden ist, entzieht sich unserer Beurteilung. — Zur Wegnahme der Maschinen wäre der Vorstand nicht befugt. — Eine Abänderung des Statuts ist durch die Generalversammlung zulässig. (815

B. in G. F. Eine Spezialfabrik für den Bezug von Schraubenschlüssel, Schraubstöcken und sonstigen Werkzeugen können wir Ihnen nicht nennen. Derartige Sachen liefert Ihnen jedes Molkereibedarfsartikelgeschäft. Unter andern können Sie dieselben preiswert beziehen von der Firma Carl Mann in Hildesheim. (837

A. B. in O. Um eine lohnende Stelle als Bureaubeamter im Molkereifach zu erhalten, müssen Sie vor allen Dingen mit der kaufmännischen Buchführung und allen andern Bureauarbeiten vertraut sein. Sie können es ja einmal durch ein entsprechendes Inserat in unserer Zeitung versuchen, ob Sie damit Erfolg haben werden, bleibt abzuwarten. Wenn Sie sich als Kontrollassistent ausbilden wollen, müssen Sie einen Kontrollassistentenkursus mitmachen. Derartige Kurse werden je nach Bedarf von den Landwirtschaftskammern an den einzelnen Molkereischulen oder landwirtschaftlichen Lehranstalten abgehalten und dauern gewöhnlich 4 Wochen. Auch in unserer Zeitung wird die Abhaltung der Kurse immer vorher bekannt gegeben. Das Gehalt eines Kontrollassistenten schwankt zwischen 400—600 ℳ neben freier Station. (833

B. A. Z. Sie wünschen zu wissen, was Sie machen sollen, damit der Quark immer oben schwimmt in ihrem Holzbottich und nicht nach unten sinkt. Man hat es nicht in der Hand, den Quark nach Belieben an der Oberfläche zu halten. Es hängt das mit dem spezifischen Gewicht der Molke und dem Wassergehalte des Quarks zusammen. Wenn der Quark untersinkt, müssen Sie die darüber stehende Molke entweder abschöpfen, oder Sie können in der Seite des Holzbottichs in entsprechender Höhe gerade über dem Quark ein rundes verschließbares Loch bohren lassen, welches Sie dann öffnen, um die Molke abfließen zu lassen. (835

K. H. in B. Wir haben die eingesandte Butter einer Prüfung unterzogen und dabei festgestellt, daß sie von sehr schmierieger Beschaffenheit ist, wahrscheinlich eine Folge von Überarbeitung. Der Geruch ist säuerlich, Geschmack etwas bitter. Diese Übelstände rühren wahrscheinlich von der angegebenen schlechten Fütterung der Milchkühe her. Sie würden den Fehlern vielleicht wirksam entgegentreten durch Pasteurisierung des Rahms auf 75—80 Grad C. Im übrigen müssen Sie auf genaues Bearbeiten der Butter Gewicht legen. Die vorliegende Probe kann nicht als gute Ware bezeichnet werden. (843

C. D. in G. Zur Bestimmung des Fettgehaltes in Rahm mit gewöhnlichen Vollmilch-Butyrometern stellen Sie sich zunächst ein Gemisch her von 4 Teilen Wasser und 1 Teil Rahm, füllen davon 11 Kubikzentim. in das Butyrometer und verfahren dann weiter wie bei der Vollmilchuntersuchung. Das gefundene Resultat muß mit 5 multipliziert werden. (809

Molk. P. Wenn für den dortigen Bezirk keine polizeiliche Bestimmung besteht, die für Kaffeesahne einen höheren Fettgehalt als 10 Proz. vorschreibt, machen Sie sich auch nicht strafbar, wenn Sie 10proz. Kaffeesahne verkaufen. Es kann unseres Erachtens nicht als Nahrungsmittelfälschung gelten, wenn Sie der Sahne Vollmilch zusetzen, um den Fettgehalt derselben bis auf 10 Proz. herunter zu drücken und sie dann als Kaffeesahne zu verkaufen. Der Fettgehalt von Kaffeesahne ist ja sehr verschieden. Man muß sich damit nach dem Verlangen der Kundschaft und nach den Preisen, die man für die Sahne erzielt, richten. (812

P. in Fn. Der Alfa P. wird auch mit Schnurantrieb und Vorgelege für Göpelbetrieb geliefert. Zwecks näherer Auskunft wenden Sie sich am besten an das Bergedorfer Eisenwerk in Bergedorf. (764

C. M. in C. Zum Nachweis von Metallösungen (Eisen- bzw. Kupferverbindungen) im Käsequark ist in der Praxis allgemein der „Schaefferſche Quarkprober" in Gebrauch. Derselbe ist nebst Gebrauchsanweisung zu beziehen von Carl Mann, Hildesheim. (927

H. C. 1. Der Quark enthält Metallösungen in größeren Mengen und ist zur Käsefabrikation **nicht** zu gebrauchen, da der aus diesem Material hergestellte Käse im Reifestadium schwarz werden würde. (934

P. W. in W. Wenn die in Verbindung mit Ihrer Molkerei betriebene Schrotmühle außer für Ihren eigenen auch noch für fremden Schrotbedarf arbeitet, sind Sie verpflichtet, der Müller-Zwangsinnung beizutreten. In Nr. 37 unserer Zeitung, Jahrgang 1909, wurde eine diesbezügliche Entscheidung des Regierungspräsidenten zu Stade vom 19. August 1909 mitgeteilt. (931

A. Z. Ein Dauerprodukt ist Yoghourtmilch eigentlich nicht. Wenn sie bei kühler Temperatur (10—12 Grad C.) aufbewahrt wird, hält sie sich aber doch mehrere Tage. Bei höheren Temperaturen schreitet die Säuerung zu rasch voran, so daß die Milch dann nach längerer Zeit infolge Übersäuerung nicht mehr genießbar ist. Gewiß kann Yoghourtmilch mit der Bahn versandt werden, nur muß, wie gesagt, bei späterer Aufbewahrung bis zum Verkehr auf niedrige Temperaturen Bedacht genommen werden. (919

Molk. in N. L. Flaschenverschlußmaschinen, welche beim Schließen der Flaschen zugleich auch das Tagesdatum auf die Verschlußscheibe prägen, können Sie beziehen von C. Stölzle's Söhne in Berlin S. 14, Sebastianstraße 69. (932

Molk. in A. Einen Fall, wie Sie ihn schildern, kann man kaum im Briefkasten erledigen. Wenn nachträglich unter den Geschwistern Uneinigkeiten entstanden und infolgedessen der Hof noch ordnungsmäßig verkauft werden konnte, so beweist das, daß nach dem Tode des Vaters keine rechtsverbindliche Auseinandersetzung unter den Geschwistern zustande gekommen ist, denn sonst hätte jetzt der Schwager doch nicht Käufer werden können! Damit scheint aber auch die Übernahme der Anteile nicht in rechtsverbindlicher Form vor sich gegangen zu sein, d. h. nicht unter Beobachtung der Zustimmung der Geschwister. — Die Rechtslage ist so, wie sie von Ihnen dargestellt wird, auch nicht ganz geklärt. Der Sohn konnte Genosse werden ohne Zustimmung der Geschwister. Das Guthaben des Vaters hätte allerdings bei der Erbteilung berücksichtigt werden müssen. Wir fürchten, daß das Gericht durch sein Urteil den Streit schlichten muß. Eine zutreffende Äußerung an dieser Stelle ist auch schon deshalb unmöglich, weil man die Verhandlungen bei der ersten Auseinandersetzung der Erben nicht kennt, auch nicht weiß, ob der Hof in die Höferolle eingetragen war, ob eine Regelung der ersten Auseinandersetzung wie auch der jetzigen unter Beobachtung der gesetzlichen Vorschriften geschehen ist usw. — Die Genossenschaft kann nichts besseres tun, als auf eine richterliche Entscheidung hinwirken, um dadurch festzustellen zu lassen, wem sie das Guthaben des Verstorbenen auszahlen oder übertragen soll. Einstweilen gilt für die Genossenschaft der Sohn als Eigentümer des Guthabens, weil der ordnungsmäßig Mitglied geworden ist und gegen den Erwerb des Guthabens damals kein Einspruch von den übrigen Erben erhoben worden ist. — Es ist ein Übelstand, daß unter den Landwirten vielfach Rechtshandlungen vorgenommen werden, ohne dabei die Form zu wahren. Das geht gut, bis der Böse Zwietracht bläst. Dann haben die Gerichte zu tun, und die Suppe wird gewöhnlich dann so verdünnt, daß sie für keinen eine rechte Mahlzeit mehr ist. Fr. (917

J. H. 1890. Wenn Sie am 1. eines Monats gekündigt haben, können Sie die Stelle am 15. abends nach Beendigung der Tagesarbeit verlassen. Ist die Kündigung am 31. des vorhergehenden Monats erfolgt, dann können Sie am 14. abends austreten. Die Aufkündigungsfrist kann an jedem Tage beginnen, sie ist weder an den 1. oder 15. eines Monats, noch an den Wochenschluß oder Lohnzahlungstag gebunden. (763

R. W. in M. Eine vorgeschriebene Höhe für Betriebsräume mit Gültigkeit für ganz Deutschland gibt es nicht. Welche Höhe die dortige Baupolizeiverordnung vorschreibt, können Sie am besten bei der Kreisbaupolizei erfahren. Aus betriebstechnischen Gründen muß die Höhe des Zentrifugenraumes so bemessen sein, daß für Transmission, Rohrleitungen usw. genügend Platz vorhanden ist, wenn Sie zum Göpel- oder Kraftbetrieb übergehen wollen. Unbedingt erforderlich ist ein waschbarer Anstrich für die Wände nicht, jedoch ist ein solcher der Sauberkeit wegen sehr zu empfehlen, wenigstens in Höhe von 1 bis 1½ Meter. (773

J. S. Kl. Phenolphtaleinlösung können Sie beziehen von Carl Mann, Hildesheim, zum Preise von 4,50 ℳ das Liter. Die Anwendung der Lösung geschieht in der Weise, daß Sie der zurückgehenden Magermilch des verdächtigen Lieferanten einige Tropfen davon beimischen. Gießt der Lieferant dann einen Teil dieser Magermilch zu der am nächsten Morgen zu liefernden Vollmilch, so können Sie das bei der Annahme konstatieren, indem Sie der Milch etwas Soda oder einige Tropfen Kalilauge zusetzen. Es tritt dann eine Rotfärbung ein. — Über die angefragte Berliner Butter- und Käsehandlung ist uns nichts Nachteiliges bekannt. Soweit wir unterrichtet sind, kommt die Firma ihren Verbindlichkeiten immer nach. (788

Molk. Z. Soweit wir unterrichtet sind, ist in Magdeburg, Flensburg und Liegnitz der ambulante Milchverkauf des Sonntags von 5 Uhr morgens bis 1 Uhr mittags ohne Unterbrechung gestattet, also auch während des Hauptgottesdienstes. Zweifellos gibt es auch noch eine Reihe anderer Städte, in denen dieses gestattet ist. Vielleicht gehen uns aus unserem Leserkreise noch diesbezügliche Mitteilungen zu, die wir Ihnen dann vermitteln werden. (798

M. K. in P. Über die Herstellung von Yoghurt wurden in unserer Zeitung Jahrg. 1908 Nr. 51 und lfd. Jahrg. Nr. 24 längere Aufsätze veröffentlicht, aus denen Sie alles Nähere ersehen können. (792

St. B. in Z. Wenn es sich um ein größeres Milchquantum handelt, können Sie im Sommer überhaupt nicht ohne Kühler fertig werden. Bei kleineren Milchmengen kann man sich helfen, indem man die Milchkannen zum Abkühlen in kaltes Wasser stellt. Für die Haltbarkeit der Milch ist die Reinlichkeit und Sauberkeit bei der Gewinnung und Aufbewahrung derselben von großer Bedeutung. Zur Prüfung der Milch auf Säuerung können Sie sich entweder der Kochprobe oder auch der Alkoholprobe bedienen. Die Kochprobe besteht darin, daß man in einem Reagenzgläschen etwas Milch über einer Flamme bis zum Kochen erhitzt; gerinnt die Milch dabei, so ist sie sauer. Bei der Alkoholprobe mischt man gleiche Raumteile (etwa 5 Kubikzentim.) Milch und Alkohol von 68 Raumprozenten in einem Reagenzglase. Setzen sich beim Schütteln an der Wandung Käseflocken ab, so ist die Milch geronnen, je nach der Größe der Käseflocken mehr oder weniger stark. (813

Molk. Tr. Den gewünschten Aufsatz auf das Auspuffrohr liefert Ihnen wohl jede größere Maschinenfabrik. Am besten wenden Sie sich an die Fabrik, von der Ihre Maschinenanlage aufgestellt worden ist. (802

E. F. in P. Um die Milchsäurebakterien abzutöten, genügt es, die Milch auf 75—80 Gr. C. zu erhitzen. Für die nachherige Haltbarkeit der erhitzten Milch ist es von Wichtigkeit, daß sie gleich nach dem Erhitzen auf möglichst tiefe Temperaturen (10—12 Gr. C.) abgekühlt und überhaupt bis zum Verzehre so kühl wie möglich aufbewahrt wird. (804

B. R. in W. Der Wassergehalt des uns zur Untersuchung gesandten Quarks betrug 68 Proz. Die festgesetzte Höchstgrenze wird also nicht überschritten, weshalb ein Gewichtsabzug nicht gerechtfertigt ist, vorausgesetzt daß die entnommene Probe der Durchschnittsqualität entspricht. In qualitativer Hinsicht muß Ihr Quark allerdings als minderwertig bezeichnet werden, da er infolge seiner Herstellungsweise eine ungünstige Ausbeute bei der Käsefabrikation ergibt. Wir empfehlen Ihnen, den Quark fester und kerniger zu arbeiten, so werden die Klagen verschwinden. Ob der von Ihrem Abnehmer gemachte Abzug auf frühere Sendungen berechtigt war, können wir nicht feststellen, da wir die Ware nicht untersucht haben. B. (753

M. R. In den Geschäftsordnungen der Molkereien ist gewöhnlich ein bestimmter Tag für die Auszahlung des Milchgeldes an die Genossen festgesetzt. Eine Molkerei ist natürlich **nicht** verpflichtet, vor Monatsschluß und vor Fertigstellung der Abrechnung schon Milchgeld auszuzahlen. Wenn bei Ihnen, wie Sie schreiben, fast jeden Tag ein Bauer gelaufen kommt und Geld haben will, so steht es Ihnen ganz frei, diese Wünsche zu erfüllen oder nicht. — Entsprechend den höheren oder niedrigeren Quarkpreisen ist auch die Verwertung der Magermilch bei Quarkfabrikation ziemlich verschieden. Zur Herstellung von 1 Zentner Quark mit normalem Wassergehalt sind ungefähr 550 Liter Magermilch erforderlich. Bei günstigem Absatz verwertet sich das Liter Magermilch mit 2½ bis 3 Pfg. Die Verwertung der Magermilch durch Schweinemast ist nicht so günstig. (916

A. B. in P. Sie hätten uns den Vertrag zur Prüfung einschicken sollen. Wenn die neuen Grundstückseigentümer den Vertrag nicht mit übernommen haben, so haben Sie gegen diese auch keinen Anspruch aus dem Vertrage. Vertragserfüllung oder Schadensersatz wegen Nichterfüllung können Sie nur von den Lieferanten fordern, mit denen Sie den Vertrag geschlossen haben. Verjährungsfrist 2 Jahre. Fordern Sie von den Lieferanten, die aus dem Vertrage haften, Schadensersatz wegen Nichtlieferung der Milch, soweit diese bis jetzt zu liefern war, und Weiterlieferung der übrigen Milch bis zur Beendigung der Vertragsdauer. Weigern sich diese, so müssen Sie klagen. (897

B. L. Soweit die für die eigene Wirtschaft der Lieferanten nötige Milch vom Verkauf ausgeschlossen ist, sind die Lieferanten berechtigt, aus dieser Milch ihren eigenen Butterbedarf herzustellen. Nicht aber dürfen sie Butter, die aus dieser Milch gewonnen ist, weiter verkaufen. Für die aus diesem Grunde zu wenig gelieferte Milch können Sie Schadensersatz wegen Nichtlieferung fordern. Der Schaden ist hier der Ihnen durch die Nichtlieferung entgangene Gewinn. Wenn Ihre Lieferanten behaupten, der Vertrag sei dadurch, daß er Sonntags geschlossen ist, ungültig, so ist dies natürlich barer Unsinn. Hat ein Lieferant 8 Kühe gezeichnet, so würden als Durchschnittsquantum jährlich 1800 Liter pro Kuh, für die 8 Kühe also 14 400 Liter zu liefern sein. (903

W. P. Sch. Westpr. Nach dem uns jetzt mitgeteilten vollständigen Wortlaut der Telegramme halten wir Sie für berechtigt, die übrigen 60 Prozent Ihrer Forderung noch nachzufordern. Wo H. jetzt ist und was er jetzt treibt, wissen wir nicht. (898

C. B. Wenn der Verwalter den Abschluß gemacht hat, ohne vom Vorstand hierzu bevollmächtigt zu sein, so ist die Genossenschaft an den Abschluß nicht gebunden. Der Verwalter wäre, wenn der Verkäufer den Mangel der Vollmacht nicht gekannt hat, dem Verkäufer gegenüber zur Vertragserfüllung oder zum Schadensersatz verpflichtet (§ 179 B.G.B.). (909

A. B. in A. Ihr Schuldner hat Ihnen als Sicherheit für die Schuld eine Lebensversicherungspolize übergeben. Nach Lage der Sache sollte doch wohl zur Sicherung Ihrer Forderung Ihnen der Anspruch auf die Versicherungssumme **verpfändet** werden. Diese Verpfändung ist nur dann wirksam, wenn Ihr Schuldner sie der Versicherungsgesellschaft anzeigt. Es ist auch eine **Abtretung** der Forderung aus der Versicherungspolize auf Sie zulässig. Setzen Sie sich deswegen am besten direkt mit der Versicherungsgesellschaft in Verbindung. (913

P. B. in L. Wenn der Schimmel überhand nimmt und die Fetthaut durchdringt, bekommt der Käse häufig einen muffigen Geruch und schlechten Geschmack, besonders dann, wenn infolge unzureichenden Trocknens überschüssige Feuchtigkeit im Käse zurückgeblieben ist. Durch rechtzeitiges wiederholtes Streichen können Sie die übermäßige Schimmelbildung verhindern. Weitere Aufklärung können wir Ihnen nur nach erfolgter Untersuchung der fehlerhaften Ware geben. Br. (908

M. W. in Z. Den Wassergehalt der übersandten Quarkprobe festzustellen war zwecklos, da die Feuchtigkeit in und durch die Packung gedrungen war. — Zur Verpackung derartigen Untersuchungsmaterials sollen tunlichst Gläser mit weiten Öffnungen oder mit Pergament ausgelegte Blechbüchsen verwendet werden. — Der Quark zeigte einen leicht bitteren Geschmack, vermutlich verursacht durch Verquarken älterer Buttermilch oder durch einen Milchfehler. Eine Übersäuerung liegt nicht vor, Metallösungen waren nicht nachweisbar. Br. (896

H. S. Über den Preis von Comfreysamen sind wir nicht unterrichtet. (901

H. E. in G. Der Zusatz eines Konservierungsmittels zur Milch ist gesetzlich verboten und strafbar. Damit die Milch sich möglichst lange süß hält, muß sie sauber gewonnen und kühl aufbewahrt werden. (905

J. L. Das Streifigwerden der Butter ist wahrscheinlich eine Folge mangelhafter Bearbeitung und schlechter Salzverteilung. Vielleicht verschwindet der Übelstand, wenn Sie die Butter nach dem ersten Kneten einige Stunden liegen lassen und dann, nachdem sich das Salz in derselben aufgelöst hat, noch einmal durchkneten. (902

H. W. in H. Der uns eingesandte Brief Ihres Arbeitgebers enthält überhaupt keine Kündigung. Da Sie im Jahreslohn stehen und vierteljährliche Kündigung haben, so kann Ihnen immer nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres gekündigt werden. Sollte Ihr Arbeitgeber Sie ohne genügenden Grund vorzeitig entlassen, so muß er Ihnen den Lohn bis zu dem Tage zahlen, an dem das Dienstverhältnis nach vierteljährlicher Kündigung geendigt hätte. Sie müssen aber vorher eine andere passende Stellung annehmen, falls Ihnen solche angeboten wird und können dann nur bis dahin den Lohn fordern. Krankengeld können Sie nur verlangen, wenn für den dortigen Bezirk auch die in der Land- und Forstwirtschaft beschäftigten Arbeiter und Betriebsbeamten für krankenversicherungspflichtig erklärt worden sind. — Wenn der ungesunde Schlafraum Ursache Ihrer Erkrankung gewesen ist, so ist Ihnen der Arbeitgeber schadensersatzpflichtig. (894

G. Sch. in H. Der Vertragsrücktritt der Gegenseite war unberechtigt. Sie können entweder Lieferung des rückständigen Quantums oder Schadensersatz wegen Nichtlieferung verlangen. Für den letzten Fall ist es nötig, daß Sie der Verkäuferin zunächst eine angemessene Frist zur Lieferung (vielleicht 1 Woche) bestimmen und ihr hierbei gleichzeitig erklären, daß Sie nach Ablauf der Frist die Annahme der Ware ablehnen werden. Wählen Sie anstelle der Nachlieferung Schadensersatz, so sind Sie berechtigt, in Höhe Ihrer Schadensersatzforderung gegen den Kaufpreis für die Märzlieferung aufzurechnen. Eine Klage lassen Sie am besten durch einen Rechtsanwalt führen. (884

B. H. in K. Ihre Annahme ist richtig. Gesetzlich ist die Kündigung eines Verwalters nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres und nur unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen zulässig. (907

H. T. 100. Das Geschäftsgebahren des Ein- und Verkaufsvereins scheint allerdings nicht ganz einwandfrei, wenn es sich genau so verhalten hat, wie Sie es schildern oder wie Ihnen Herr W. die Sache dargestellt hat. Doch das wollen wir beiseite lassen; es ist bekannt, daß die Mitglieder einer Genossenschaft in der Regel wohl dann treue Käufer sind, wenn sie billiger bei ihr einkaufen können, aber wenn einmal teurer eingekauft worden ist, wie das bei Chili leicht möglich ist, sofort abschwenken. Vom Rechtsstandpunkt aus liegt die Sache so: 1. Das Mitglied W. brauchte nur so viel Kunstdünger abzunehmen, wie von ihm bestellt worden war. 2. Ein Grund zur Ausschließung ist unter dieser Voraussetzung die Weigerung des W. nicht. 3. Die Ausschließung ist kaum gültig, sie mußte wohl mit Dreiviertelmehrheit beschlossen werden. (Gründe und Stimmverhältnis sind im Statut bestimmt.) 4. Das Geschäftsguthaben muß dem Ausgeschiedenen auf alle Fälle zurückgezahlt werden. Jene 102 Mark Einzahlungen nach Maßgabe des „Vereinsvermögens" scheinen ein Eintrittsgeld zu sein und sind dann nicht zurückzufordern. Es handelt sich also um die Frage, sind die 102 Mark als Geschäftsguthaben oder als Eintrittsgeld eingezahlt! Übrigens bietet die Ein- und Verkaufsgenossenschaft nach Ihrer Schilderung kein Muster einer guten Geschäftsführung. Ein solch unkaufmännisches Gebahren muß zu allerlei Streit und Verstimmung führen, — das gilt auch noch für andere Genossenschaftsarten. Wir würden dem Herrn W. zunächst empfehlen, den Ausschließungsbeschluß im Wege der Klage anzufechten. Ein Statut muß ihm ausgehändigt werden. Das ist doch so selbstverständlich, daß man es kaum noch erwähnen mag. Fr. (879

C. in E. Das Vermischen Ihrer eigenen Butter mit zugekaufter fremder Butter guter Qualität ist an sich nicht strafbar, nur dürfen Sie dieses Gemisch nicht mit dem Stempel oder der Firma Ihrer Molkerei verkaufen und auch sonst nicht den Anschein erwecken, als ob es ein Produkt Ihrer Molkerei wäre. Eine solche Täuschung würde strafbar sein. Ebenso würden Sie sich strafbar machen, wenn durch das Mischen die zulässige Grenze des Wassergehaltes von 16 Prozent bei gesalzener Butter überschritten würde. (859

B. B. Ihre Auffassung der Bilanz ist total irrtümlich. Die gesamten Aktivaposten sind Vermögen, von dem nach Abzug der beiden ersten Passivaposten noch ein schuldenfreies Vermögen von 18 395 ℳ übrig bleibt. Es ist daher gänzlich ausgeschlossen, daß die ausscheidenden Mitglieder Ihrer nicht eingetragenen Genossenschaft noch eine Zuzahlung leisten müßten, vielmehr haben sie nach unserer Auffassung Anspruch auf Auszahlung ihres Anteils an dem schuldenfreien Vermögen. Der dafür maßgebende § 6, Abs. 3 Ihres Statuts ist jedoch derartig unklar abgefaßt, daß wir ohne vorherige Erläuterung den Sinn nicht entziffern können. — Ob Sie zur Zahlung einer Umsatzsteuer gelegentlich der Umschreibung des Meiereigrundstücks verpflichtet sind, darüber entscheidet lediglich die etwa für den dortigen Bezirk erlassene Umsatzsteuerordnung. (756

A. K. Die Abschreibungen auf Maschinen und Gebäude sind für die Steuerveranlagung nur abzugsfähig, soweit sie der tatsächlichen Abnutzung bzw. Wertverminderung ungefähr entsprechen. Auf Molkereimaschinen und Geräte rechnet man durchweg 10 Prozent pro Jahr von dem jeweiligen Buchwerte. Für Ihre zahlreichen Milchtransportkannen werden Sie aber damit nicht auskommen, für diese dürften 15 oder 20 Prozent angemessen sein. Für Molkereigebäude und Stallungen kommt man in der Regel mit 3 Prozent aus, sind die Gebäude jedoch aus Fachwerk und in schlechter Beschaffenheit, so kann auch eine etwas höhere Abschreibung gerechtfertigt sein. (873

Molkerei Gr. T. Wir nennen Ihnen als bekannte Gesellschaften gegen Einbruchsdiebstahl: Thuringia in Erfurt, Oberrheinische Vers.-Ges. zu Mannheim, Providentia in Frankfurt a. M., Albingia in Hamburg u. a. (863

E. K. in F. Die Milchwage, die zur Annahme und Ausgabe der Milch in der Molkerei dient, muß gesetzlicher Vorschrift gemäß geeicht sein. Sobald Ihnen das Eichamt den Gebrauch der ungeeichten Wage nicht mehr gestattet, bleibt Ihnen nichts andres übrig als die Anschaffung einer geeichten Wage. (910

H. in F. Für die vom Molkereibesitzer zu wenig angeschriebene Vollmilch konnte der Lieferant Bezahlung des Kaufpreises fordern, für die fehlende Magermilch Schadensersatz wegen Nichtlieferung. Ein Rücktrittsrecht wegen des ganzen Vertrages hätte dem Lieferanten nur dann zugestanden, wenn infolge Teilverzuges des neuen Molkereibesitzers — hier wegen der zu wenig zurückgelieferten Magermilch — die Erfüllung des ganzen Vertrages für ihn (den Lieferanten) kein Interesse mehr gehabt hätte. Ob die Erfüllung kein Interesse mehr hat, ist immer nur unter Berücksichtigung aller Umstände des einzelnen Falles zu entscheiden. Für den vorliegenden Fall müssen wir, da uns sonstige Gründe für den Vertragsrücktritt nicht mitgeteilt worden sind, verneinen, daß der Lieferant zum Rücktritt vom ganzen Vertrage berechtigt war. — Die unterbliebene Vertragsstempelung hebt die Gültigkeit des Vertrages nicht auf.— Bei unberechtigtem Vertragsrücktritt muß der Lieferant dem Molkereibesitzer allen diesem dadurch entstandenen Schaden ersetzen. Wie hoch derselbe sein kann, muß der Molkereibesitzer im Einzelnen genau berechnen. In der Regel 1—2 ₰ pro Liter. (853

A. S. Nach der von Ihnen eingesandten Vertragsabschrift gilt der Vertrag auf 10 Jahre, endigt aber für den Lieferanten mit dem Tage, an dem er sein Grundstück verkauft. Hat der Lieferant jetzt, vor Ablauf dieser 10 Jahre, sein Grundstück seinem Sohne oder seiner Tochter verkauft, — auch eine Übertragung im Wege des Erbganges kann als „Verkauf" anzusehen sein —, so ist mit dem Tage, an dem das Eigentum an dem Grundstücke auf den Käufer übergegangen ist, die Verpflichtung des Lieferanten zur Milchlieferung erloschen. Sie haben daher gegen ihn keinen Anspruch auf Weiterlieferung der Milch oder auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung. (872

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

☞ Neueste Depeschen siehe folgende Seite. ☜

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

23. April. Ia 122—123/25 **Mk.**, IIa **120—123 Mk.**, IIIa **116—123 Mk.**, abfallende **112—122 Mk.** Tendenz: flau.

Berlin, 26. April. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 129 Mk., 11 Faß 127 Mk., 47 Faß 126 Mk., 90 Faß 125 Mk., 25 Faß 124 Mk. abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,24 Mk. Zugeführt 175 Faß.

Wangen, 21. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 125 Mk., Vorbruchbutter 116 Mk.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 27. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage kann endlich wieder als lebhaft und befriedigend betrachtet werden, so daß man mit einem Anziehen der Preise rechnen darf. Leider aber lauten die Berichte anderer Plätze weniger günstig, was zur Vorsicht mahnt, umsomehr als die Zufuhren vom Auslande recht bedeutend sind.

Berlin, 26. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 23. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. In der zweiten Hälfte dieser Woche war die Kauflust etwas besser und die Stimmung nicht mehr so gedrückt, als bisher; aber die matten Berichte von allen inländischen Plätzen und die weiter ermäßigten Preise in Dänemark und Holland halten eine festere Stimmung zurück und bleibt die Tendenz flau. In Sibirien sind endlich die Preise zurückgegangen.

Hamburg, 26. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Am Sonnabend und am gestrigen Montag hatte es den Anschein, als wenn der Markt diese Woche etwas besser verlaufen würde. Da aber neuerdings sehr billige Offerten aus Holland und aus dem übrigen Auslande einlaufen, so machen diese die Hoffnungen zu Schanden. Der Markt ist heute wieder als ebenso flau zu bezeichnen, wie er vorige Woche war und ein weiterer Abstrich der Notierung erscheint nicht ausgeschlossen.

Hamburg, 22. April. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die letztwöchentliche Preisermäßigung von 6 Mk. hat noch nicht genügt, um ein flotteres Geschäft zu bringen. Die Zufuhren von feinster, frischer schleswig-holsteinischer Meiereibutter sind nur zum Teil geräumt. Die sibirischen Ankünfte sind schwerer und nur zu bedeutend ermäßigten Preisen abzustoßen, bezahlt wird für feinste Qualitäten im Engroshandel 116 bis 118 Mk. verzollt. Berlin notiert Mk. 125. Kopenhagen 4 Kr. niedriger, Kr. 101 = ca. Mk. 113,50, bei ruhiger Tendenz. Unsere Notierung wurde heute um 5 Mk., auf 125 Mk. ermäßigt.

Leipzig, 25. April. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Das Geschäft scheint sich infolge der ermäßigten Preise wieder langsam zu erholen. Es dürfte daher vor Eintritt der Grünfütterung mit weiteren Preisrückgängen nicht zu rechnen sein.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—128 Mk., für geringere Ware 122—125 Mk. pro Zentner.

Breslau, 26. April. Butterbericht von Fritz Baum. Seit meinem letzten Bericht hat sich die Situation nicht geändert; zum Preise von Mk. 128—130 kann man in Schlesien größere Partien allerfeinste Ware verkaufen.

London, 23. April. Der verminderte Verbrauch infolge wärmerer Witterung und die Zurückhaltung der Käufer führten in dieser Woche eine Reaktion herbei. Feinste dänische, holländische und französische ging um 4—6 Schill. zurück und erstere war wieder zu 119—122 Schill. erhältlich. Die Verbraucher rechnen infolge der steigenden Produktion auf weitere Ab-

hwächungen und verhalten sich abwartend. In kolonialem Produkt fand in Preisfall um nicht weniger als 8 Schill. statt. Feinste neuseeländische Butter notiert nominell 112—116 Schill. und australische 112—114 Schill. In Manchester herrschte ein flauer Ton. Beste dänische Butter wurde be-reitwillig zu 118—120 Schill. abgegeben, während sibirische 113—115 Schill. und irische 115—117 Schill. erzielte. Auf dem Liverpooler Markte sind die Preise um 5—6 Schill. gefallen, und feinste dänische notiert nur 118—121 Schill. In Glasgow ging dänische Butter um 4—5 Schill., schwedische um Schill. und holländische um 7 Schill. zurück, doch irische entwickelte Festig-eit, lag aber dafür auch völlig unbeachtet.

Käse.

Berlin, 26. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungs-ommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- nd Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., imburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 26. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-irektion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., larner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 5—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro ro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Back-einkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., oldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Ka-embert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro tzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück - Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Wangen, 21. April. Preise der Notierungskommission des Milchw. ereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:
imburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 38 „
„ „ 35 „ „ „ „ 43 „
„ „ 40 „ „ „ „ 48 „
imburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehalts-rozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen erstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 26. April. Marktbericht von H. Goebel Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 186 Partien äse, welche etwas langsamer wie vorige Woche verkauft worden sind. ir bezahlten für schöne Ware von 9—12 kg 31—32 fl., 2. 28—29 fl., gute fett Gouda 27—28 fl., Edamer 32—33 fl., Lunchkäschen 37 fl., Geheim-tskäschen 35 fl. Für wirklich feine Maiware fordert man 43—45 fl., eptemberware 10—15 kg 40—42 fl., Oktober-November-Ware 36—38 fl. ütter unter Reichskontroll 1,30 fl. pro kg. Wir erwarten für nächste oche mindestens 220 Partien Käse am Markte.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion um Verkauf standen: Am 23. April 11 921 Schweine. a) Fettschweine ber 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen nd deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 67—69 Mk., c) voll-eischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. ebendgewicht, 65—68 Mk., d) fleischige 63—66 Mk., e) gering entwickelte 1—64 Mk., f) Sauen 60—62 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. endenz: ungeräumt.

Hannover, 25. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des entral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 829 Schweine. ezahlt wurde Klasse I, II, III 65—67 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., lasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. andel: mittel.

Hamburg, 26. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am arkte 5100 Stück. Preise: Schwere 64,00—64,50 Mk., leichte 63,00 bis 4,00 Mk., Sauen 50,00—58,00 Mk., Ferkel 58,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. andel: sehr flau.

Futtermittel.

Hannover, 26. April. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. erste: In der Tendenz dieses Artikels ist ein wesentlicher Umschwung ingetreten, da Rußland mit Material andauernd zurückhält und das ngebot der inländischen Spekulanten ebenfalls nachläßt. Wir notieren eute für: Prompte Lieferung 111,— Mk., Mai, Juni, Juli, August 1910 erbandlich 111,— Mk., September/Dezember 1910 112,— Mk., Januar-ugust 1910 114,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Der andel in diesem Artikel ist äußerst beschwerlich, da bei dem jetzigen armen Wetter gute Qualitäten äußerst knapp werden. Wir notieren für: rompte Lieferung 114,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Rund-ais: Mai, Juni, Juli, August 1910 verbandlich 121 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt und später mit Mk. 8,50 franko hiesigen Stationen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	23.	11921	69	bis	61	Schlachtgew.	mittel
			55	bis	49	Lebendgewicht	
Hamburg	26.	5100	64,50	bis	63	20—24 % Tara	sehr flau
Bremen	25.	1128	65	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	25.	829	67	bis	63	„	mittel
Magdeburg	26.	1472	69	bis	64	„	langsam
Leipzig	25.	2542	68	bis	61	„	—
Dresden	25.	1575	71	bis	66	„	langsam
Chemnitz	25.	1879	73	bis	70	„	—
Dortmund	26.	1642	67	bis	63	„	langsam
Düsseldorf	22.	1178	66	bis	63	„	langsam
Essen	25.	3311	68	bis	64	„	lebhaft
Barmen	25.	1058	68	bis	65	„	—
Köln a. Rhein	25.	3427	67	bis	60	„	lebhaft
Mainz	26.	221	71	bis	69	„	flau
Frankfurt a. M.	26.	711	70	bis	66	„	gedrückt
Mannheim	26.	1864	69	bis	68	„	—
Stuttgart	26.	674	70	bis	68	„	mäßig
Augsburg	21.	778	73	bis	69	„	—
Nürnberg	25.	1735	71	bis	68	„	flau
Breslau	25.	1295	66	bis	59	„	flott
Königsberg, Pr.	23.	352	54	bis	42	Lebendgewicht	—
Danzig	26.	1174	52	bis	44	„	mittel
Posen	25.	150	52	bis	44	„	ruhig
Mülhausen i. E.	25.	213	72	bis	68	Schlachtgew.	—
München	25.	1150	76	bis	63	„	mittel

Eier.

Hamburg, 25. April. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,85 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation r Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notte-ngskommission:

26. April. Ia **120—123/25 ℳ,** IIa **120—124 ℳ,** IIIa **118—122 ℳ,** ab-lende **115—120 ℳ.** Tendenz: ruhig.

Hamburg, 27. April. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-rbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
Klasse 403 Drittel zu 118.— bis 122.— ℳ, im Durchschnitt 120.34 ℳ,
Klasse 37 Drittel zu 112.— bis 117.50 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
kosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Ein-der.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 27. April 16 156 Stück. a) — ℳ, b) 65—66 ℳ, c) 63—66 ℳ, 60—64 ℳ, e) 58—60 ℳ, f) 57—60 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. idenz: ungeräumt.

In Chiffre=Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 6993 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Milchkonservierung.

In der praktischen Milchkonservierung (Vollmilch, Rahm, Schlagsahne 2c. in Dosen)

erfahrener Fachmann

wird baldigst bei guter Bezahlung gesucht. Die Stellung ist dauernd. Gefl. Offrt. erbeten an die (6674

Versuchsstation f. d. Konserven-Industrie, Braunschweig

Hohetor=Promenade 7.

Zum 1. Mai oder etwas später suche ich einen (7073
jungen Gehülfen
der kürzlich seine Lehrzeit beendete. Gehalt monatlich 25 *M* und freie Station. Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet baldigst **E. Koch,** Verwalter, Stuchow bei Schwirsen, Pom., Bahnstation Brendemühl=Schwirsen.

Suche zum 15. Mai tüchtigen und kräftigen (7052
Gehülfen
der Quarkkäserei versteht und mit Pferden umgehen kann. Stellung dauernd. Lohn 35—40 *M* monatlich. **Fritz Neuendorf jr.,** Käsefabrik in **Kalkberge** (Mark).

Suche zum 7. Mai oder etwas später einen jungen, soliden
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Zeugn. u. Gehaltsansprüche an **Chr. Lutz,** Meiereiverwalter, **Ahrensbök** bei Lübeck. — Auch kann ein Lehrling unter günstigen Bedingungen eintreten. D. O.

Junger Gehülfe
mit guter Handschrift und sicher im Rechnen als zweiter für Kontor und Expedition gesucht zum 10. Mai. Monatsgehalt 80 *M*. **Schweidnitzer Molkerei, e. G. m. b. H.** (6847

Fleißiger und strebsamer junger Mann als (7025
zweiter Gehülfe
zum 15. Mai gesucht. **J. Breyer,** Smogulec, Station Netzthal an der Ostbahn.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen, an flottes Arbeiten gewöhnten (7108
Gehülfen
für hiesigen städtischen Betrieb. Off. erb. **W. Wegermann,** Genossenschaft rh. Landwirte, **Cöln,** Saarstraße.

Zum 8. Mai sucht einen sauberen und tüchtigen (7092
Gehülfen
zur Führung der Maschinen. Selbiger muß außerdem bei jeder vorkommenden Arbeit mit eingreifen. Anfangsgehalt 30 *M* bei freier Stat. Zur selben Zeit kann ein sauberer
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten eintreten. Selbiger muß beim Verladen der Milch auf der Bahn helfen. Anfangsgehalt 25 *M* und fr. Station. Off. erb. **Molkerei Goslar.**

Tüchtigen, zuverlässigen, ersten
Gehülfen
welcher mit Maschinen und Butterei vertraut ist und etwas Erfahrung in der Käserei besitzt, sucht zum 1. oder 15. Mai bei 40 *M* Gehalt und freier Station Dampfmolkerei **Wittstock a. d. Dosse.** (7074

Suche zu sofort einen tüchtigen und vor allen Dingen sauberen, zuverlässigen (7109
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 *M*, Kassen frei. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch 120 Schweine mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 50 ₰ Futtergeld erhält. Off. mit Altersangabe erbittet die Molkerei **Ohne b. Schüttorf.**

Suche zum 10. resp. 15. Mai einen jungen, willigen (7146
Gehülfen
der an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist. Gehalt 25—30 *M*. Off. nebst Zeugnisabschriften erbittet **K. Kiekbach, Solbad Sülze i. M.**

Gehülfe
welcher das Futtern der Schweine mit übernehmen muß und die Milch aus dem Orte zu holen hat, zum 25. Mai d. Js. gesucht. Derselbe kann später die Obermeierstelle übernehmen. Anfangsgehalt 25 *M* und Trinkgeld. (7135
Göttsche, Molkerei **Weddendorf** bei Oebisfelde.

Suche zum 10. Mai einen jungen angehenden (7133
Gehülfen.
Gehalt 25 *M* u. freie Kassen. Stellung angenehm, jetziger Gehülfe drei Jahre hier. **L. Babbe,** Molkereiverwalter, **Dorste a. Harz.**

Suche zum sofortig. Antritt einen jungen, willigen und fleißigen
Gehülfen.
Gehalt 25 *M* monatlich bei freien Kassen. (7132
Molkerei Behnsdorf, E. G. m. b. H., Behnsdorf, Bez. Magdeburg.
W. Fuchs, Betriebsleiter.

Zur Führung einer Milchübernahmestelle, ca. 3—5000 Liter Milch täglich, suchen wir zum 15. Mai einen tüchtigen, gewissenhaften (7019

soliden Molkereigehülfen.

Derselbe muß an größte Sauberkeit und Ordnungsliebe gewöhnt sein, in jeder Hinsicht das Interesse der Gesellschaft vertreten, mit Milchuntersuchung, Kühlmaschine, Schwefeldioxyd, Benzinmotor wirklich gut vertraut sein, im Schreiben u. Rechnen bewandert. Selbstverständlich obliegt demselben alle vorkommende Arbeiten mit dem Hülfspersonal. Anfangsgehalt pro Monat Kronen 120, Wohnung, Deputat, Licht, Beheizung frei. Bei Verwendbarkeit Stellung dauernd. Offert. mit Zeugnisabschriften sind zu richten an

Milchverwertungs=A.=G. vormals A. Siegenthaler in Szered
Zentrale Szered.

Reisebillet III. Klasse wird bei Ankunft vergütet.

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen, zuverlässigen (7110
Gehülfen.
Gehalt 25 *M*. **Koch,** Molkerei **Bonese,** Stat. Schnega.

Zum 15. Mai ein durchaus zuverlässiger (7161
Gehülfe
welcher vollständig selbständig arbeiten kann, gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet
Fr. Willers, Sage b. Großenkneten.

Junger Gehülfe
findet zum 10. Mai bei uns Stellung. Anfangsgehalt *M* 30 p. Mon bei freier Station. (7160
Braunschweiger Molkerei, E. G.

Junger, tüchtiger, ehrlicher
Gehülfe
findet zum 1. Mai oder etwas später angenehme Stelle. Gehalt 25—30 Mark. Offerten erbittet (7159
R. Hoppe, Molkerei=Genossenschaft **Altenstadt** (Hessen).

Suche zum 15. Mai oder später einen zuverlässigen, tüchtigen,
ersten Gehülfen
für Tilsiter Fett= und Goudakäserei. Gehalt 35 *M*. (7152
M. Erbe, Meiereiverwalter, **Wilster** in Holstein.

Suche zu sofortigem Antritt einen
zweiten Gehülfen
welcher willig jede Arbeit verrichtet. Gehalt 25 Mk. monatl. nebst freier Station. (7119
E. Schröer, Dambrau, O.=Schl.

Suche zu sofort oder später einen jungen, soliden (7112
Gehülfen
bei monatlich 25 Mark Gehalt, fr. Station und Kassen. Bewerbungen sind zu richten an
Westphal, Molk.=Gen. **Wilhelmsau** (Posen).

Tüchtiger Gehülfe
der sich willig jeder Arbeit unterzieht bei Kessel und Maschinen, findet sofort Stellung. Gehalt 60 Mark bei freier Station. (7003
Molkerei **Krebsfelde bei Tiegenhof** Westpreußen.

Junger Gehülfe
per sofort oder 1. Mai gesucht. Gehalt 25 Mark. (6998
Molkerei **Schönberg** b. Mühlhausen Ostpreußen.

Tücht. Molkereigehülfe
von rheinischer Gutsmolkerei für sofort gesucht. Offerten unter **7018** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Mai einen erfahr.,
jungen Gehülfen
für Kessel und Maschinen bei 30 Mark Gehalt pro Monat. (7017
Molkerei=Gen. **Ditzum** a. Ems.

Suche zum 1. Mai tüchtigen, in □=Käserei erfahrenen (6935
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnissen erbeten an Molkerei **Gr.=Asznaggern,** O.=Pr.

Suche sofort einen zuverlässigen
Gehülfen
welcher auch mit Pferden umgehen kann. Gehalt monatlich 25 *M* bei freier Station. Molkerei **Broniewo** b. Güldenhof in Posen. (6823

Ein tüchtiger, selbständig arbeitender, keine Arbeit scheuender
Gehülfe
welcher mit der Fabrikation von halbfettem Tilsiter vertraut ist, kann gleich oder am 1. Mai eintreten. Anfangsgehalt 35 *M*. Religion bitte angeben. Dampfmolkerei **Gr. Kommorsk,** W.=Pr. (6945

Suche zum 1. Mai einen jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Offert. erb.
Victoria=Molkerei Bahnhof Holthusen i. M. (6988

Suche zum 1. Mai einen jungen **evang. Gehülfen**
welcher keine Arbeit scheut. Anf.=Gehalt 30 Mark und freie Kassen. Offerten erbittet (7022
M. Thiede, Molkereiverwalter **Labbeck** a. Niederrhein.

Gesucht zu sof. ein sol. **Molkereigehülfe** mit guten Zeugnissen zum Milchwagenfahr. Anf.=Geh. 35 Mk. monatl. bei fr. Stat. **Ed. Cordes, Bremen,** Wall 132/133. (7111

Vertreter
gesucht vom 17. Mai bis 2. Juni wegen Übung. Zuverlässiger, tüchtiger Gehülfe, 22—24 Jahre alt. Kleiner Betrieb. Vergütung 23 *M* und freie Reise. **Fritz Becker,** Molkereiverwalter, **Nauen** b. Lutter a. Bbg., Braunschweig. (7085

Suche einen tüchtigen, älteren
Käsereigehülfen
der Kuhkäse und Harzerkäse zu fabrizieren versteht. Evtl. Information. Gehalt monatlich 40 *M* bei freier Station und Kassen. Möglichst dauernde Verbindung erwünscht. (7058
Hugo Kirchner, Käsefabrik m. elektr. Betrieb, **Potsdam, Packhofstraße 1.**

Für eine neu einzurichtende Käserei (spez. Frühstückskäse) **wird ein tüchtiger, strebsamer und lediger**
Käser
zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 25 *M* monatlich bei freier Stat. Off. erb. **Ewald,** Exportmolkerei. **Grabau** b. Sülfeld i. H. (7086

Jüngerer Käser
in der Bereitung von Harz= und Hopfenkäse durchaus erfahren, bei hoh. Gehalt gesucht. Off. u. **F. W. 530** postlagernd **Hameln** erbeten.

Selbständiger Quarkkäser
welcher firm in der Fabrikation v. Harzer= u. Stangenkäse ist, wird zum baldigen Antritt gesucht. Geh. nach Uebereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschrift. unt. **7087** an diese Zeitung erbeten. [Mecklbg.

Unverheirateter, energischer Käser
welcher selbständig arbeitet, mit der Quarkkäserei sowie mit dem Schnellreifungsverfahren und der Handhabung der Bohnschen Käsemaschine vertraut ist, **wird für sofort oder später gesucht. Offerten m. Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter 4633 an diese Zeitung erbet**

Selbständiger Quarkkäser
der die Fabrikation von Harzer= u. Stangenkäse genau kennt, zum sofortigen Antritt gesucht. **Gehalt nach** übereinkunft. Off. m. Zeugnisabschriften erbittet **H. Goebel, Danzig** Schillingsgasse 10. (688

Butterer
gewandt im Ausformen und mit Rahmsäuerung vertraut, findet per 1. Mai dauernde Beschäftigung. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen erbeten. (716
Dietmannsried (Algäu).
Aug. Elhardt Söhne.

Ein verheirateter Heizer und Maschinist
wird von einer größeren städtischen Molkerei der Provinz Sachsen zum baldigen Antritt gesucht. Ausführliche Meldungen mit Zeugnissen unt **7045** an diese Zeitung erbeten.

Maschinenführer

tüchtig u. zuverlässig, findet dauernd Anstellung bei 30 Mk. Anfangsgehalt pro Monat nebst freier Stat in der (712
Molkerei=Gen. **Weißenburg,** Wpr. **Dildey.**

Ein durchaus nüchterner, erfahr
fleißiger Schweinemeister
ledig oder verheiratet, vom 1. oder 15. Mai gesucht. Stellung für einen tüchtigen Menschen, sehr dauernd Off. unt. **W. M. 6534** an d. Ze

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; **jedoch nur ein mal wöchentlich**, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, **mit Bestellgeld** 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 34. — Hildesheim, den 29. April 1910. — 24. Jahrgang.

Des Himmelfahrtsfestes wegen wird in kommender Woche nur

eine Nummer

unserer Zeitung zur Ausgabe gelangen und zwar

am Freitag, den 6. Mai.

Für diese Nummer bestimmte

Inserate

erbitten wir uns tunlichst bis **Mittwoch abend.**

Inhalt.

Betriebswasser für Molkereien.

Dr. H. K. Günther,
Lehrer der Lehrmolkerei Braunschweig.

Die Verdampfung des Wassers, wie auch anderer Flüssigkeiten, findet nicht nur bei Siedetemperatur sondern auch bei niederen Temperaturen statt. Dieser Prozeß der langsamen Verdunstung oder Destillation des Wassers vollzieht sich im großen Maßstab in der Natur. Aus den Meeren, Seen usw. steigt beständig Wasser als Wasserdampf in die Atmosphäre, wo er Wolken bildet, um sich durch Abkühlung in Regen, Schnee usw. zu verwandeln und wieder zur Erde zurückzukehren. Der ursprünglich fast chemisch reine Wasserdampf wird beim Niederfallen in der Luft durch fein verteilte Staubteilchen organischen oder anorganischen Ursprungs, sowie ferner durch Mikroorganismen aller Art (Schimmelpilze, Hefen, Bakterien) verunreinigt. Ebenso nimmt das Regen- oder Schneewasser noch Bestandteile der Luft als Sauerstoff, Kohlensäure, Ammoniak usw. auf. Die Niederschläge sinken in den Erdboden, nehmen, je nach Art und Lagerung der Bodenformation mehr oder weniger Mineralstoffe auf und treten als Quellen wieder zu Tage. Beim Durchsickern der Tageswässer durch die Humusschicht (obere Bodenfläche), in der abgestorbene Pflanzenorganismen vermodern und dabei Kohlensäure und Ammoniak bzw. salpetrige Säuren und Salpetersäure entwickeln, werden die letzteren Stoffe von dem Wasser begierig aufgenommen.

Für die Verwendung in Molkereien müssen wir zweckmäßiger Weise zwei Arten von Betriebswasser unterscheiden, nämlich Speisewasser für Dampfkessel und Wasser für Butterei, Genuß- und Reinigungszwecke. Beide Arten von Wasser können hinsichtlich ihrer Beschaffenheit verschieden sein, doch sollen dieselben aber den zu stellenden Anforderungen, hinsichtlich beider Verwendungsarten, nach Möglichkeit genügen. Man unterscheidet allgemein je nach den Härtegraden eines Wassers hartes und weiches. Für die Zwecke der Kesselspeisung wird ein Wasser mit geringen Mengen von gelösten mineralischen Bestandteilen stets zu bevorzugen sein. Die durch große Härte des Wassers, also die Kesselsteinbildung erzeugten Übelstände können mannigfacher Art sein. Die Schichten, welche sich im Laufe der Zeit auf den Kesselblechen absetzen, bilden sehr schlechte Wärmeleiter, wodurch eine mangelhafte Übertragung der Wärme erfolgt. Je stärker die Kesselsteinschicht ist, um so ungünstiger wird naturgemäß die Wärmeleitung sein. Nach Angaben von R. Wilson beträgt der Mehrverbrauch an Kohlen bei einer Kesselsteinschicht von 1,5 Millim. Stärke 15 Proz. und bei einer solchen von 6 Millim. Dicke 40—50 Proz. Der Kesselstein ist aber als schlechter Wärmeleiter nicht nur eine große Unannehmlichkeit (Kesselklopfen), sondern auch in mancher Beziehung direkt gefährlich, da wiederholt Kesseldeformationen auf starken Kesselsteinansatz zurückzuführen sind.

Die Hauptmenge des sogen. Kesselsteins wird durch die Ausscheidung von kohlensaurem Kalk, kohlensaurer Magnesia (Karbonate) und schwefelsaurem Kalk (Gips) bedingt, daher heißen dieselben auch kurzweg Kesselsteinbildner. Die Wässer aus Kalkgebirgen (Kalkstein, Mergel usw.) enthalten stets mehr oder weniger große Mengen von Kalk- und Magnesiasalzen neben wechselnden Quantitäten leicht löslicher Salze. (Chlornatrium, Chlorkalium, Chlorkalzium, Chlormagnesium und Nitrate). Quellen aus dem sog.en. Urgebirge und den Sandsteingebieten enthalten dagegen wenig Kesselsteinbildner und gelten als weiches Wasser. Die kohlensauren (einfach) Verbindungen des Kalkes und der Magnesia sind sonst im Wasser sehr wenig löslich. Da dieses aber, wie oben erwähnt, in der Luft und im Erdboden weitere Mengen Kohlensäure vorfindet, so nehmen einfach kohlensaure Salze noch mehr freie Kohlensäure auf und es entstehen die doppeltkohlensauren Salze (Bikarbonate), die wesentlich leichter im Wasser löslich sind. Der Gips ist wasserlöslicher als die Karbonate und bedarf zu seiner Lösung nicht der Mitwirkung der Kohlensäure. Wenn wir nun das Verhalten des Speisewassers im Kesselbetrieb näher betrachten, so entweichen beim Erhitzen zunächst die gelösten Gase wie Sauerstoff, Kohlensäure und Stickstoff als Bläschen. Bei stärkerem Erwärmen werden die doppeltkohlensauren Verbindungen zerlegt, indem sich Kohlensäure abspaltet und wieder einfach kohlensaure Salze entstehen, welche als schwer löslich aus dem Wasser teils als feste Krusten (Kesselstein), teils auch als Schlamm zur Ausscheidung kommen. Das Verhalten von gipshaltigem Wasser im Kessel äußert sich in anderer Weise. Der schwefelsaure Kalk (Gips) hält sich zuerst in dem kochenden Wasser in Lösung. Wenn dasselbe aber weiter verdampft, so beginnt der Gehalt des Speisewassers an Gips über dessen Löslichkeitsgrenze zu steigen und es erfolgt die Ausscheidung vorwiegend in harten Ansätzen. Die übrigen schwerlöslichen Körper im Wasser, namentlich Kieselsäure und Tonerde, sind in ihrem Verhalten dem Gips analog, doch beanspruchen diese wegen ihrer verhältnismäßig geringen Mengen gegenüber den anderen Kesselsteinbildnern nur geringeres Interesse.

Es erübrigt noch, das Verhalten der bereits genannten leicht löslichen Salze zu besprechen. Diese Stoffe bleiben im Kesselinhalt gelöst, da das Kesselwasser auch bei längerem Verdampfen dieselben noch in Lösung zu halten vermag. Die salpetersauren Salze (Nitrate) sowie die verschiedenen Chlorverbindungen, welche hierbei in Betracht kommen, bleiben beim Verdampfen des Wassers im Kessel zurück, reichern sich beim Betrieb im Kesselinhalt allmählich an und bilden eine Salzlauge, die unter Umständen auf das Kesselmaterial zerstörend einwirken kann. Besonders schädlich hat sich nach den Erfahrungen der Praxis von den Chlorverbindungen das Chlormagnesium gezeigt. Letzteres kann Zerstörungen verursachen, wenn es Gelegenheit hat, unter den Kesselsteinschichten auf das erhitzte Eisen einzuwirken. Das Chlormagnesium vermag sich in Gegenwart von Wasser und bei höherer Temperatur unter Abspaltung von Salzsäure zu zersetzen, wobei die Salzsäure die Kesselbleche in Mitleidenschaft zieht. Wenn Mineralstoffe sich im Wasser in Lösung befinden, welche leicht Sauerstoff abgeben, wie z. B. die salpetersauren Salze, so erfolgt eine Abspaltung von Salz-

säure aus dem Chlormagnesium bereits bei Temperaturen, wie sie bei normalen Betriebsverhältnissen vorhanden sind. Bei Benutzung von Speisewasser, welches neben viel Chloriden noch salpetersaure Salze enthält, erscheint besondere Aufmerksamkeit geboten, und ist öfteres (evtl. teilweises) Abblasen des Kessels unbedingt erforderlich.

Freie Säuren (Huminsäure, Schwefelsäure) pflegen im Grundwasser selten aufzutreten und kommen hierbei nur Moor- sowie sogen. Grubenwässer in Betracht. Freie Schwefelsäure kann durch Einwirkung von Grundwasser und Luftsauerstoff auf Schwefelkies (Eisenkies) entstehen (Oxydationsvorgang). Auch die geringen Mengen Fett und Öl im Abdampf zählen mit zu den schädlichen Beimengungen des Speisewassers, indem die Öl- bzw. Fettschichten auf den Flamm- und Siederohren festbrennen und hierdurch die Wärmeübertragung behindern. Die Technik hat auch eine Reihe zum Teil sehr zweckentsprechender Abdampfentöler in den Handel gebracht, welche den Öl- und Fettgehalt fast völlig beseitigen.

Die Wasserreinigung kann durch Kalk-Soda, ferner mit Ätznatron (kaustische Soda) und mittelst Soda vorgenommen werden. Bei dem ersteren Verfahren sucht man die doppeltkohlensauren Salze (Kalk, Magnesia) durch Zusatz bestimmter Mengen Ätzkalk in die schwer löslichen, einfach kohlensauren Verbindungen überzuführen. Der Ätzkalk entzieht in diesem Falle die aufgenommene sogen. „halbgebundene" Kohlensäure. Die Ausscheidung von kohlensaurem Kalk und kohlensaurer Magnesia aus dem Rohwasser bietet keinerlei Schwierigkeiten. Der Gips wird durch Zusatz von Soda in kohlensauren Kalk und in schwefelsaures Natron zerlegt. Der entstehende kohlensaure Kalk scheidet sich als unlöslicher Niederschlag ab, während das schwefelsaure Narton als leicht lösliches Salz im Wasser verbleibt. Das erste Erfordernis ist die richtige Bemessung der Zusätze von Kalk und Soda. Da sowohl ein Überschuß als auch ein Mangel dieser Zusätze den Reinigungserfolg beeinträchtigt.

In ähnlicher Weise wirkt auch ein Zusatz von Ätznatron zum Rohwasser, indem freie und halbgebundene Kohlensäure dem Wasser entzogen werden und die dadurch unlöslich gewordenen Kesselsteinbildner als Schlamm zur Ausscheidung kommen. Aus dem Ätznatron entsteht ferner durch Aufnahme von Kohlensäure das kohlensaure Natron(Soda), die nun den etwa im Wasser enthaltenen Gips zersetzt. Um eine Anreicherung von Soda im Kessel zu vermeiden, pflegt man nur soviel Ätznatron zuzusetzen, daß die daraus entstehende Soda ausreicht, um den im Wasser enthaltenen Gips umzusetzen. Dieses Verfahren hat sich speziell bei gipsreichen Wassern bewährt. Die Reinigung mittelst Soda dürfte in den Molkereien weiteste Verbreitung gefunden haben. Die Wirkungsweise der Soda verläuft in folgender Weise: Wenn Soda dem Wasser im Überschuß zugesetzt wird, so wirkt dieselbe nicht nur auf den Gips zersetzend, sondern zugleich auf die Bikarbonate (ähnlich wie Ätznatron) kohlensäureentziehend. Kohlensaures Natron und doppeltkohlensaurer Kalk geben durch chemische Umsetzung einfachkohlensauren Kalk und doppeltkohlensaures Natron. Der kohlensaure Kalk scheidet sich ab, während das doppeltkohlensaure Salz in Lösung bleibt. Durch die Hitze im Dampfkessel setzt sich das Bikarbonat weiter unter Abspaltung von Kohlensäure zu Soda um. Die Wirkungsweise der drei Wasserreinigungsverfahren wird natürlich bedeutend rationeller sich gestalten, wenn die Ausfällung der Kesselsteinbildner in einem besonderen Reinigungsbehälter und nicht im Dampfkessel vorgenommen wird.

Der oft auftretende Eisengehalt im Grundwasser ist früher vielfach die Ursache gewesen, daß man das Oberflächenwasser dem Grundwasser vorgezogen hat. Die Enteisenung von Wasser kann heute aber in so vollkommener Weise erreicht werden, daß es wirtschaftlich nicht ratsam ist, einen Brunnen wegen Eisengehaltes aufzugeben und eine Neubohrung nach eisenfreiem Wasser zu suchen. Die Enteisenung eines Wassers ist für manche Molkereien ein notwendiges Übel und namentlich in Schleswig-Holstein, sowie in Hannover usw. sind derartige Grundwässer vorherrschend. Bei Benutzung eines eisenhaltigen Wassers tritt leicht ein Butterfehler auf, indem dieselbe einen ölig-talgigen Geschmack bekommt. Die Enteisenung richtet sich nach der Art der vorhandenen Eisenverbindungen. Das Eisen findet sich häufig im Grundwasser als kohlensaures Eisenoxydul, doch kann die Verbindung auch als Bikarbonat auftreten. Manche Wasser geben das Eisen in Berührung mit der Luft rasch ab, während bei anderen mit hohem Gehalt an freier Kohlensäure die Eisenabscheidung sehr langsam vor sich geht. Ein eisenhaltiges Wasser wird zweckmäßig gereinigt, indem man es mit einem Überschuß von Luft durch Filter von Kies, Asbestzellulose drückt, wobei das Eisen als braune Flocken in Form von Eisenoxydhydrat (Ocker) zurückbleibt. Die Kiesfilter werden behufs Reinigung nur mit Wasser ausgewaschen. Weitere Butterfehler können bekanntlich noch durch schlechte Beschaffenheit des Wassers entstehen, wie dieses in einwandfreier Weise durch mehrere Versuchsstationen nachgewiesen wurde. Die Brunnenwässer können durch Zuflüsse von Düngerstoffen usw. Ammoniak, salpetrige Säure usw. enthalten, und wird eine mit solchem Wasser hergestellte Butter wenig haltbar sein und zum Teil unverkäuflich bleiben.

Neuerdings sucht man in Frankreich das zum Waschen der Butter benutzte Wasser durch violette Lichtstrahlen elektrischer Lampen zu desinfizieren, um dadurch die Mikroorganismen im Wasser abzutöten. Man geht offenbar von der Ansicht aus, daß ein möglichst bakterienfreies Wasser die stickstoffhaltigen Bestandteile der Buttermilch (Eiweiß, Kasein usw.) weniger leicht in Gärung bringt. Das Verfahren dürfte infolge der Kostspieligkeit kaum große Aussicht auf Erfolg haben. Es würde, meiner Ansicht nach, durch Filtration des zur Butterei verwendeten Wassers dasselbe Ziel in rationeller Weise erreicht werden. Die im verflossenen Jahre mit dem sogenannten Sucrofilter angestellten Versuche haben hinsichtlich der Leistungsfähigkeit zur Erzielung von fast keimfreiem Wasser sehr beachtenswerte Ergebnisse gezeitigt. Bei einem Versuch ging die Keimzahl von Spreewasser durch Filtration mit einem Sucrofilter pro 1 Kubikzentim. Wasser von 198 500 Keime auf 115 bzw. 80 entwicklungsfähige Keime zurück. Bei einem anderen Versuch erniedrigte sich die Zahl der Keime von 720 000 auf 180 Keime pro 1 Kubikzentimeter.

Leitsätze für die Feststellung der absoluten Milchleistung durch die Kontrollvereine.

Im Sonderausschuß für Rinderleistungsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft berichteten die Herren Ökonomierat Jürgens-Hohenkirchen, Landwirtschaftsinspektor Keiser-Wiesbaden und Professor Dr. Vieth-Hameln über die Feststellung der absoluten Milchleistung in den Kontrollvereinen, welchen Referenten ausgedehnte, von den Kontrollvereinen gelieferte Fragebogenbeantwortungen als Material zugrunde lagen. Im Anschluß an diese Berichte gelangten vom Sonderausschuß folgende Leitsätze zur Annahme:

Die Leistungsprüfungen, die bisher in Deutschland durchgeführt wurden, haben sich als ein ungemein wertvolles Mittel erwiesen, um den Tierhaltern die erforderlichen Aufschlüsse über den wirtschaftlichen Wert der Einzeltiere der Wirtschaft und die dadurch bedingte Rentabilität des gesamten Viehbestandes zu geben.

Die Leistungsprüfungen sind aber auch in besonderer Weise geeignet, die systematische Tierzucht zu fördern, wenn die erforderlichen Feststellungen überall einwandfrei durchgeführt werden und wenn die Prüfungen nicht als Selbstzweck, sondern nur als Hilfsmittel neben der genauen Beobachtung aller anderen Zuchtfaktoren (Konstitution, Gesundheit, Fruchtbarkeit usw.) in Betracht gezogen werden.

Als eine der fundamentalsten Grundlagen der Tierzucht ist die Leistungsprüfung ferner ganz besonders geeignet, eine Reihe wichtiger Fragen der Tierzucht und der Tierhaltung auf den verschiedensten Gebieten zu klären und dabei besonders Rücksicht auf die landwirtschaftliche Praxis zu nehmen.

Die Art der Durchführung der Leistungsprüfungen ist in den einzelnen Gebieten durch die bestehenden örtlichen, sehr verschiedenartigen Verhältnisse gegeben und läßt sich nicht generalisieren. Daneben aber erscheint es zu einer weiteren Festigung der wissenschaftlichen Grundlagen der Zuchtlehre, sowie der diesbezüglich zu erwartenden Literatur und zur Erreichung gleichartiger Grundlagen bei der Förderung der Tierzucht geboten, daß bei denjenigen Feststellungen, von denen das Ergebnis in der Hauptsache abhängt, und die bei allen Leistungsprüfungen sowieso ähnlich gemacht werden müssen, eine Verabredung der jeweilig zu befolgenden Übung getroffen wird.

Zur Herbeiführung einer derartigen Verabredung werden nachstehende Anregungen gegeben:

A. Landwirtschaftlich-technischer Teil.

Es ist darauf hinzuwirken, daß

1. die Probemelkfristen nach Möglichkeit abgekürzt werden; wünschenswert erscheint 14tägige Kontrolle;

2. sicher wirkende Vorkehrungen getroffen werden, welche nicht nur die Abhaltung des letzten Melkens vor der ersten Probemelkung genau an den fest bestimmten Melkzeiten, sondern auch bei diesem Melken ein reines Ausmelken der Kühe gewährleisten;

3. für das Amt eines Kontrollbeamten ältere und erfahrene Personen gewonnen werden, nötigenfalls durch die Bewilligung eines höheren Gehalts für dieselben;

4. die Mitglieder der Kontrollvereine zur Beaufsichtigung der Kontrollbeamten verpflichtet werden und die Besitzer sich an Probemelkungen allgemein kontrollierend beteiligen;

5. der Probemelktag allgemein in die Mitte des Kontrollzeitraums gelegt und der Schluß der Laktationsperiode allgemein von dem täglichen Mindestmilchertrag der Kuh abhängig gemacht wird;

6. die Angaben von Störungen in der Milchproduktion (Brunst, Umrindern, Güstbleiben, Verwerfen, Krankheit) möglichst genau in die Tageslisten aufgenommen und die betroffenen Tiere, sobald durch die erwähnten Umstände ernstliche Störungen entstanden sind, von dem Jahresdurchschnitt ausgeschaltet werden.

Angaben über den Verlauf der Witterung sind mit Rücksicht auf die dadurch bedingte Qualität des Wirtschaftsfutters erwünscht.

Die Arbeitsleistungen der Tiere sind möglichst genau durch Arbeitstage zu je 10 Stunden anzuführen;

7. Die Übereinstimmung des Kontrolljahres mit dem Wirtschaftsjahr ist nicht aus formalistischen, sondern aus sachlichen und technischen Gründen wünschenswert;

8. in denjenigen Betrieben, in denen die Kälber noch an der Mutter saugen, ist bei der Berechnung der Gesamtleistung für die Saugezeit das Ergebnis des ersten Kontrollmonats einzusetzen, da ein anderer sicherer Weg nicht zur Verfügung steht, bzw. zu große Schwierigkeiten macht.

Es ist der besseren Übersichtlichkeit halber wünschenswert, daß in den Rubriken neben den Ertragseinheiten (1 Kg. Milch mit 1 Prozent Fett) oder aber an deren Stelle nur die Fettmenge in Kilogramm angegeben wird;

9. bei der Zusammenstellung von Ergebnissen sollen nur die volljährigen Prüfungen gegenseitig in Vergleich gesetzt werden;

10. für die rechnerische Ermittelung des Ertrages ist bezüglich der Milch eine Dezimalstelle genügend, bezüglich Fettgehalt, Fett- und Butterertrag eine Angabe von mindestens zwei Dezimalen notwendig;

11. für die Durchschnitts-Ertragsberechnung ganzer Herden sollen nur Kühe, die ein ganzes Jahr der Prüfung unterstanden haben, herangezogen werden;

12. es ist wünschenswert, daß regelmäßig Gewichtsfeststellungen der Kontrolltiere vorgenommen werden .

B. Molkereitechnischer Teil.

1. Die ermolkenen Milchmengen sind durch Wägen festzustellen und in ganzen und zehntel Kilo anzugeben;

2. die Benutzung der Laufgewichts-, sogenannten Besemer-Wage, empfiehlt sich wegen deren vielseitiger Verwendungsfähigkeit;
3. Federwagen sollten nicht benutzt werden;
4. eine mindestens halbjährliche Kontrolle der Richtigkeit der Wage ist wünschenswert;
5. die benutzten Wägeeimer sollten innerhalb eines Kontrollvereins das gleiche und ein in ganzen Kilo ausgeglichenes Gewicht besitzen;
6. die Kontrolle einer frischmilchenden Kuh soll nicht vor dem dritten Tage nach dem Kalben beginnen;
7. vor Entnahme einer zu untersuchenden Probe ist die betreffende Milchmenge gründlich zu mischen;
8. von jedem einzelnen innerhalb 24 Stunden gewonnenen Gemelk einer Kuh wird eine der Größe des Gemelks entsprechende Teilprobe — für je 1 Kg. Milch 5 oder 10 Kubikztm. — entnommen. In der durch Zusammengießen der Teilproben erhaltenen Milchprobe wird der Fettgehalt bestimmt;
9. das Entnehmen der Teilprobe geschieht unter Benutzung eines Meßzylinders oder einer mit Teilung versehenen Pipette (schwarze Skala);
10. die Milchprobe sollte wenigstens 25 Kubikztm. und braucht nicht über 50 Kubikztm. zu enthalten;
11. für die sichere Bezeichnung der Probeflaschen ist Sorge zu tragen;
12. zur Versendung gelangende Milchproben werden am besten durch Zusatz von 15—20 Tropfen einer 5 prozentigen Kaliumbichromatlösung zu 100 Kubikztm. Milch vor vorzeitiger Gerinnung bewahrt;
13. zur Ermittelung des Fettgehalts dient am zweckmäßigsten das Gerber'sche azidbutyrometrische Verfahren. Die Zentrifugen sind innerhalb gewisser Fristen auf Haltbarkeit und Gang zu revidieren;
14. im allgemeinen genügt die Ausführung einer Fettbestimmung in jeder Probe. Bei außergewöhnlichen Ergebnissen oder aufgetauchten Zweifeln ist die Fettbestimmung zu wiederholen;
15. bei vorkommender Unregelmäßigkeit oder Verlust einer Probe wird der Durchschnitt der vorhergegangenen und der nachfolgenden Fettbestimmung eingestellt. Die betreffende Zahl ist als berechnete zu kennzeichnen.

(Oldenburg. Landwirtschafts-Blatt.)

Mitteilungen.

Über die Durchführung der Milchkontrolle. Von Dr. Otto Mezger. (Ztschr. f. angew. Chemie 1909, 149.) Bei der Durchführung der Milchkontrolle hat man einen polizeilichen, einen chemischen, einen tierärztlichen und einen ärztlichen Teil zu unterscheiden. Der Polizei oder Personen mit polizeilichen Befugnissen ist die Probenahme zu übertragen. Hinsichtlich der Beurteilung der Frage der Aufbewahrung und Behandlung der Milch sind Arzt, Chemiker und Tierarzt gleich befähigt; im übrigen sind die Kompetenzen der verschieden vorgebildeten Sachverständigen gegeneinander abzugrenzen, was an kleinen Orten allerdings nicht immer ganz möglich sein wird. Verfasser berücksichtigt in seinen Ausführungen in erster Linie die Stuttgarter Verhältnisse.

Sehr häufig ist die Verfälschung der Milch durch Wasserzusatz. Bei Feststellung eines solchen begegnet man in vielen Fällen der Ausrede, man habe nur den Milchkübel mit etwas Wasser ausgeschwenkt, um auch die letzten Milchreste mit zu gewinnen. Die Wasserzusätze sind aber so hoch, daß diese Ausrede wenig glaubwürdig erscheint; und ein weiterer Beweis für das Bewußtsein der Rechtswidrigkeit dieser Handlungsweise liegt darin, daß sich niemals ein Produzent freiwillig zu diesem Ausschwenken bekennt, ehe ihm der Wasserzusatz klipp und klar nachgewiesen ist.

Verschiedentlich wird die von den Polizeiorganen mit dem Laktodensimeter ausgeübte Kontrolle als verfehlt bezeichnet; sie hat aber auch ihre guten Seiten, denn eine über einen Händler verhängte Gesamtkontrolle, bei der der Inhalt sämtlicher Kannen untersucht wird, gibt ein viel klareres Bild, als die Entnahme einiger weniger Proben. Selbstverständlich ist aber dabei notwendig, daß auch eine möglichst große Anzahl von Proben eingehend untersucht wird (und daß den Feststellungen des Polizeibeamten nur der Wert einer Voruntersuchung zuerkannt wird! Anm. d. Ref.).

Die Probenahme erfolgt auf den Bahnhöfen, den Zugängen der Stadt, auf der Straße und in den Milchläden. Häufig werden verdächtige Proben von Seiten des Publikums eingeliefert; eine derartige Unterstützung der Kontrolle ist sehr wünschenswert. Es wird auch eine große Anzahl von Proben untersucht, deren spezifisches Gewicht keinen Anlaß zu Beanstandungen gibt.

Großer Wert muß auf eine richtige Probenahme gelegt werden, besonders auf eine gründliche Durchmischung der Milch. Wird eine Probe aus dem unteren Teile einer schlecht durchgemischten Kanne entnommen, so kann dadurch leicht der Verdacht der Entrahmung entstehen. Wird an einer Vertriebsstelle gefälschte Milch gefunden, so werden die Lieferanten der betreffenden Stelle so lange kontrolliert, bis festgestellt ist, wer als Täter in Betracht kommt.

In neuerer Zeit kommt häufig die systematische teilweise Abrahmung größerer Mengen Sammelmilch in Frage. In manchen Fällen liefert hier eine Haussuchung das fehlende Fett in Form von Rahm zu Tage, dessen sofortige Untersuchung auf Säuregrad in Verbindung mit protokollarischer Vernehmung über seine Herkunft usw., häufig wertvolle Anhaltspunkte liefert. In andren Fällen ist der Nachweis durch Stallproben bei den Lieferanten zu erbringen.

Bei der Entnahme von Stallproben bei verdächtigen Produzenten ist große Vorsicht nötig; vor allem sehe man nach, ob nicht im Melkkübel schon Wasser oder Eis ist. Hat das Melken vor dem Eintreffen des Sachverständigen schon begonnen, so entnehme man eine Probe aus der schon vorhandenen Milch und lasse den Rest in ein anderes Gefäß melken; wobei die Mengen der einzelnen Partien festzustellen sind.

Jeder einzelne Fall ist individuell und gründlich so lange zu verfolgen, bis man klar sieht. Bei den Kontrollen, Betriebsbesichtigungen und Stallproben hat man vielfach Gelegenheit, in hygienischer Hinsicht wenig einwandfreie Verhältnisse zu beobachten und auch nach dieser Richtung belehrend und aufklärend zu wirken. S.

Maschinen und Geräte.

Die Westfalia-Zentrifuge Modell 1910. Die Firma Ramesohl & Schmidt, A.-G., Oelde i. Westf., bringt für das Jahr 1910 Neukonstruktionen im „Westfalia"-Separator heraus.

Die nebenstehenden Schnittzeichnungen (Figuren 1 und 2) und auch die Figur 3 in der Ansicht zeigen, daß im Außengestell und im Aufsatz die bewährte Konstruktion des säulenförmigen Unterbaues bestehen gelassen ist. Durch den säulenförmigen Bau sind die gesamten Lagerungen der Spindel in jeder Beziehung korrekt, insofern, als genau in der Mitte die Lagerungen gehalten werden, was bei anderen Konstruktionen, wenigstens bei den älteren Bauarten, wo die Spindel einseitig vor dem Gestell lag, nicht so der Fall war.

An „Neuerungen" zeigt die „Westfalia"-Zentrifuge vor allen Dingen Folgendes:

Die Arbeitsweise, sowohl in Menge als in Güte, ist erheblich gesteigert. Ohne räumliche Vergrößerung der Trommel und ohne Erhöhung des Kraftbedarfes ist die Leistung derart gesteigert, daß die seither 600 Liter entrahmenden Maschinen jetzt 900 Liter, die

Figur 1.

Maschinen von 1000 Liter jetzt 1400 Liter, die Maschinen von 1500 Liter nunmehr 2000 Liter leisten und eine Maschine von 3000 Liter stündlicher Leistung geschaffen ist. Dabei ist der Kraftverbrauch der größeren Leistungen genau so geblieben, wie früher der der geringeren Leistungen war, so daß also von einer Verringerung des Kraftbedarfes gesprochen werden kann. Die Entrahmungsschärfen können getrieben werden bis zu 0,04 Prozent. Die Milch wird innerhalb der sog. neutralen Zone eingeführt, die Magermilchröhrchen am Deckel sind fortgefallen und durch einen leicht zu reinigenden, glatten Teller ersetzt. Der Schlammraum ist bedeutend vergrößert, so daß die Maschine um über die Hälfte länger arbeiten kann als früher. Die Feststellung der Trommel geschieht mittels zweier einander gegenüber sitzenden Klammern, so daß beim Losschrauben der Trommel das Halslager nicht mehr einseitig belastet wird. Zu den Separatoren Modell 1910 werden auswechselbare Einlauftüllen mitgegeben, wodurch der Durchlauf je nach Wunsch schnell und bequem geändert werden kann. Die bekannte, automatisch sich einstellende Schwimmervorrichtung ist ebenfalls bei den neuen Separatoren noch vorhanden.

Ganz etwas Neues und eine von allen Fachleuten sicher mit Freuden begrüßte Konstruktion ist die Vorrichtung, daß man die Antriebsschnur, ohne auch nur eine Schraube lösen zu müssen, auf- und ablegen kann; ja nicht einmal vollständig still zu stehen braucht

die Trommel, bei verlangsamten Lauf kann die Schnur ohne weiteres auf das Schnurritzel gelegt werden. Die Neuerung besteht darin, daß vom Mittellager ein Bügel ausgeht, welcher das Fußlager trägt, sodaß also der Raum unter dem Fußlager vollständig frei ist. Über

Figur 2.

den Bügeln herüber wird, wie die Ansichtsabbildung zeigt, die Schnur einfach herum gelegt. Durch diese Neuerung ist viel Zeit erspart und vor allem die Gefahr vermieden, daß bei dem eiligen Auswechseln der Schnur die Antriebsspindel, welche früher immer her-

Figur 3.

ausgezogen werden mußte, nicht wieder mit der nötigen Sorgfalt eingesetzt wird.

Das Modell 1910 wird in zwei Ausführungen gebracht, und zwar einmal in der bekannten Ausführung, bei der die Trommelspindel mit der Trommel verschraubt ist, also mehr oder weniger feststeht. Eine zweite neue Ausführung ist eine selbstbalanzierende Trommel, mit kleinem Spielraum frei pendelnd über die nach oben verlängerte Spindel gesetzt. Das Halslager ist hierbei um so viel höher gesetzt worden, daß es teilweise in die Trommelebene hineinragt. Bei dieser selbst balanzierenden Ausführung können die Teller in beliebiger Reihenfolge eingelegt werden, ohne daß dadurch die Maschine ihren ruhigen Gang einbüßt. Bei dieser beliebigen Tellereinlage stellt sich jedesmal, der jeweiligen Schwerpunktlage entsprechend, die Trommelrotationsachse anders ein. Dadurch wird die Trommel naturgemäß nur selten genau zentrisch laufen, obwohl das Gestell absolut ruhig steht. Die Spindel bleibt hierbei stets im Gestell sitzen und nur die Trommel wird bei der Reinigung abgehoben.

Erwähnt sei noch die federnde Lagerung des Spurlagers und die moderne Konstruktion des Vorgeleges mit Dauschmierung.

Die Firma Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde i. W., gibt in ihren Prospekten ferner bekannt, daß sie die neuen Trommeln Modell 1910 auch abgibt zum Austausch in ältere Konstruktionen, ja sogar in Konstruktionen von Konkurrenzfabrikaten, da die Abmessungen so gewählt sind, daß sie in die Gestelle der Konkurrenz hineinpassen.

Rundschau.

Geschäftslage der Algäuer Milchindustrie im Jahre 1909. Über die Verhältnisse in der Algäuer Milchwirtschaft (Weichkäserei, Hartkäserei, Butter) finden wir im Jahresbericht der Handelskammer in Augsburg eine ausführliche und sehr zutreffende Darlegung, erstattet von der Kemptener Käsegroßhandlung J. M. Schnetzer, einer der angesehensten Firmen des Algäus und der ältesten am dortigen Platze:

Weichkäse: Die Produktionsmengen waren in der ersten Jahreshälfte normal, Angebot und Nachfrage glichen sich annähernd aus, so daß die Ansammlung größerer, überschüssiger Mengen im Frühjahr — im Gegensatz zu andern Jahren — vermieden blieb und die Preise ziemlich gleichmäßig waren. Sommer und Herbst brachten erhöhten Bedarf und erhöhte Preise. Das letzte Jahresviertel wies einen starken Milchrückgang auf, eine Folge der schlechten Heuernte. Der Ausfall betrug gegen andere Jahre je nach Lage 10—30 Prozent. Trotzdem die Nachfrage gerade infolge der hohen Preise in den letzten Monaten eine nur sehr mäßige war, bestand doch Mangel an Ware, welcher einen Abschlag verhinderte. Dem Händler brachte die erste Jahreshälfte mäßigen Gewinn, die zweite lieferte mit hohen Einkaufs- und ungenügenden Verkaufspreisen ein schlechtes Resultat. Der Produzent kam trotz fortgesetzter Milchpreissteigerungen auf ein befriedigendes Ergebnis. Ihm kamen die ziemlich gleichmäßigen und vom Sommer ab hohen Käsepreise, sowie die günstigen und besonders im letzten Quartal sehr hohen Butterpreise zu statten. Die Fortsetzung des Winterhalbjahres wird allerdings kaum ohne Verluste abgehen.

Die Limburgerpreise betrugen:	für gute Mittelware	für Ware mit garant. 25 % Fettg. d. Trockenm.
Januar bis Mai	Mk. 27,— 30,— p. Ztr.	Mk. 30,— 33,— p. Ztr.
Juni	„ 35,— „ „	„ 35,— 36,— „ „
Juli	„ 34,— 36,— „ „	„ 38,— 39,— „ „
August, September	„ 30,— 32,— „ „	„ 34,— 35,— „ „
Oktober, Novbr., Dezbr.	„ 33,— „ „	„ 36,— „ „

Schweizerkäse: Die Lager der Händler waren bei Beginn des Jahres nur mäßig große, besonders mit geringen Sachen war im Spätherbst 1908 stark aufgeräumt worden (es ging viel nach Italien).

Der Absatz in den ersten Monaten des Jahres war zwar wie gewöhnlich schwach und die Verkaufspreise schlecht. Das Frühjahr brachte aber starke Belebung und bessere Preise, so daß sich für das neue Winterprodukt reges Interesse zeigte und die Produzenten einen Aufschlag von 4—6 ℳ für den Zentner gegen die letzte Sommerware erzielten. Das Sommergeschäft war lebhaft, doch hielt es schwer, Ia Ware im Verkauf auf entsprechend hohe Preise zu bringen, da die Schweiz noch billig anbot. Dagegen fanden geringere Qualitäten zu verhältnismäßig guten Preisen leichten Absatz. Im Einkauf der Sommerware ging die Schweiz voran. Infolge einer bedeutenden Steigerung der Schweizer Exportziffern des ersten Halbjahres 1909 gegenüber dem Vorjahre brachte dort der Handel der Sommerware bei lebhafter Nachfrage einen starken Aufschlag,dem dann auch das Algäu folgen mußte, und zwar erfuhren die Sommerkäsepreise gegenüber denen für das Winterprodukt einen nochmaligen Aufschlag von 4—5 ℳ. Aber auch die Verkaufspreise waren, unterstützt durch die Mehrforderungen der Schweiz, sukzessive höher zu bringen. Das Jahr brachte dem Händler mäßigen Gewinn, die Fabrikation warf guten Nutzen ab. Es galten:

Winterware 1908/09:	
gespeicherte, schwere Ausstichware	ℳ 72.— d. Ztr.
Mittelware	ℳ 65.— 68.— d. Ztr.
Sommerware 1909:	
gespeicherte, schwere Ausstichware	ℳ 76/78.— d. Ztr.
leichtere und mittelgelochte Sennereien	ℳ 73/75.— d. Ztr.
Bergkäse je nach Stich, Stoff und Gewicht	ℳ 64/70.— d. Ztr.

Butter: Diese erzielte im Durchschnitt zuzüglich eines ungefähren Überpreises von ℳ 12.— vom Zentner für Molkereibutter und ℳ 9.— für Rahmbutter

	Molkereibutter	Rahmbutter
im 1. Quartal	ℳ 110.—	ℳ. 107.— d. Ztr.
im 2. Quartal	ℳ 115.—	ℳ 112.— d. Ztr.
im 3. Quartal	ℳ 114.—	ℳ 111.— d. Ztr.
im 4. Quartal	ℳ 126.—	ℳ 123.— d. Ztr.

Milch: Die Milchproduzenten erzielten für die

Wintermilch 1908/09	ℳ 110/115.—	f. 1000 L., Abz. zurück
Sommermilch 1909	ℳ 120/125.—	f. 1000 L., Abz. zurück
Wintermilch 1909/10	ℳ 130/135.—	f. 1000 L., Abz. zurück

und haben für das letzte Winterhalbjahr einen Preis erreicht, wie er für Käsereimilch meines Wissens überhaupt noch nicht bezahlt worden ist.

Die Interessenten der Käsebranche haben sich früher schon wiederholt, auch durch Vermittlung des Handelsgremiums Kempten, an die K. Regie-

rung gewandt mit der Bitte, es möchte während der Sommermonate für den Versand von Weichkäsen dieselbe Vergünstigung der Eilgutbeförderung zu Frachtgutsätzen eingeräumt werden, wie sie für Butter besteht. Der Weichkäseversand und das ganze Weichkäsegeschäft hat unter der sommerlichen Hitze sehr zu leiden und ein Entgegenkommen in der angedeuteten Richtung wäre für die ganze Branche eine große Wohltat und ein dringendes Bedürfnis.

Über den Handel und die Versorgung Berlins mit Milch, Butter und Käse teilt der Jahresbericht der Handelskammer Berlin u. a. mit: Die Versorgung Berlins mit frischer Milch erfolgte wie bisher 1. durch eine Anzahl in der Stadt wohnhafter Händler, welche das Erzeugnis einzelner Ortschaften und Güter in der Regel auf ein Jahr pachtweise erwerben, an geeigneten Orten sammeln, kühlen und von dort, meist durch die Eisenbahn, der Stadt zuführen; 2. durch außerhalb in der Umgebung wohnhafte Produzenten, welche die Milch durch eigenes Fuhrwerk der Stadt zuzuführen pflegen; 3. durch eine größere Anzahl meist kleinerer Kuhhaltungen (Molkereien), welche über ganz Berlin und die Vororte verteilt sind, und deren Abnehmerkreis unter den Bewohnern der Nachbarschaft zu suchen ist. Die auf dem ersten Wege in Berlin eingeführte Milchmenge betrug nach den Angaben der Königlichen Eisenbahndirektion im Berichtsjahre 275 963 703 Liter. Die unter 2 namhaft gemachte, aus der nächsten Umgebung eingeführte Milch betrug nach den Ermittelungen des Königlichen Polizeipräsidiums vom 18. Februar 1903 73 555 Liter, es berechnet sich bei dieser Tagesdurchschnittsleistung eine Jahreszufuhr von 26 845 250 Liter. In den Kuhhaltungen Groß=Berlins betrug die Zahl der am 1. Dezember 1909 ermittelten Kühe insgesamt 18 472 (ausschließlich der auf dem städtischen Schlachthof befindlichen). Hieraus berechnet sich (unter Abzug von 1 Proz. pro Monat) für den 1. Juli 1909 ein Bestand von 17 349 Kühen, welche bei täglicher Leistung von je 10 Liter eine Jahresproduktion von 64 053 850 Liter ergeben. Die auf diesen drei Wegen eingeführte bzw. in Berlin erzeugte Milch erreichte im Berichtsjahre somit eine Höhe von 366 862 803 Liter, was einem Tagesquantum von 1 005 103 Liter entspricht. Nimmt man die Bevölkerung von Groß=Berlin mit 3 200 000 an, so entfällt auf den Kopf ein Tagesquantum von 0,31 Liter. Die Zufuhrmengen der letzten vier Jahre ergeben folgendes Bild: 1906 319 Millionen Liter, 1907 337 Millionen Liter, 1908 351 Millionen Liter, 1909 367 Millionen Liter. Der Verbrauch der Bevölkerung Groß=Berlins ist also, wenn man deren Zunahme berücksichtigt, ziemlich stationär geblieben. Die Einkaufspreise lagen während des größten Teiles des Berichtsjahres zwischen 13½ bis 14½ Pfennig für das Liter frei Bahnhof Berlin. Im Herbst, zur Zeit der Knappheit, mußten jedoch erheblich höhere Preise angelegt werden; hiesige Händler zahlten auf den Bahnhöfen vielfach 20—25 Pfg. beim Einkauf, nur um die ihrerseits eingegangenen Verpflichtungen gegen die Konsumenten erfüllen zu können. Die Verkaufspreise für Milch betrugen wie im Vorjahre 22 Pfg. ab Laden bzw. Wagen und 24 Pfg. frei Haus, während Kindermilch und Kurmilch zu 30 bis 70 Pfg. das Liter frei Haus abgegeben wurden. Für den Butterhandel war das Jahr 1909 nicht besonders günstig. Das erste Halbjahr brachte zwar niedrige Preise, aber der Markt hatte unter großen und teuren Überständen aus dem vorhergehenden Jahre, die nur langsam und unter schweren Verlusten geräumt werden konnten, sowie unter schwachem Konsum zu leiden. Im zweiten Halbjahr bewegten sich die Preise in stark steigender Richtung und blieben bis Ende des Jahres ungewöhnlich hoch. Die Ursache dieser Erscheinung war die infolge des nassen und kalten Sommers quantitativ und qualitativ sehr geringe Futterernte und dadurch bedingte kleine Produktion. Das schlechte Futter beeinflußte die Beschaffenheit der Butter ungünstig; die Ware entbehrte vielfach der Haltbarkeit, wodurch dem Handel Verluste entstanden. Die schnell gestiegenen Preise waren namentlich für den Detailhandel unvorteilhaft, da die Detailpreise nicht so schnell mit den Einkaufspreisen in Einklang zu bringen waren, ein Punkt, der für die Butterbranche von großer Bedeutung ist. Der Ausfall in der inländischen Produktion hatte eine weitere Steigerung der Einfuhr ausländischer Butter und ausländischen Rahms zur Folge. Die hohen Preise des Auslandes, zu denen noch der hohe Eingangszoll von 20 Mark für 100 Kilogramm hinzukommen, ließen aber den hiesigen Importeuren wenig Nutzen. Die Umsätze in Käse waren im allgemeinen groß; sogar im Monat November, der sonst in der Branche ruhig ist, hat die Steigerung angehalten. Während des ersten Semesters waren die Preise normal, in den letzten Monaten sind sie erheblich gestiegen infolge der geringen Futterernte und der dadurch bedingten Verminderung der Produktion. Das Geschäft in Schweizerkäse hat wegen der im Sommer eingetretenen Erhöhung der Milchpreise in den Produktionsgebieten, welcher die Käsepreise folgen mußten, nicht den gleich großen Umfang wie sonst erreicht. Sogenannter Schweizerkäse aus Westpreußen wurde wenig bezogen, da die Qualität gering ausfiel und der Preis sich wenig billiger als für bayerische Ware stellte. In Limburger=, Romatour= und allen anderen Sorten Weichkäse wurde die Geschäftslage durch den feuchten, kalten Sommer günstig beeinflußt, der die Haltbarkeit der Ware förderte. Die Notierungen stiegen andauernd. In Westpreußen sind viele Schweizerkäsereien zur Herstellung von Tilsiterkäse übergegangen. Die Fabrikation hat sich deshalb so sehr vermehrt, daß nur infolge stark erhöhten Konsums der vorjährige Preis aufrecht erhalten werden konnte. In Backsteinkäse trat während des zweiten Semesters wegen Mangels an Milch und Quark ein erheblicher Bedarf hervor. Die Preise wurden erhöht, die Qualität hat sich bedeutend gebessert; selbst gewöhnliche Zentrifugenkäse kamen in annehmbarer Verarbeitung an den Markt. Die Fabrikation von deutschen Delikateßkäsen hat sich wiederum vergrößert. Die Fabrikanten versuchten mit Erfolg die Qualität der französischen anzunähern und fanden guten Absatz.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Vom Schöffengericht in Frankfurt a. M. war der Milchhändler Peter Schaffner aus Frankfurt a. M. zu 150 ℳ verurteilt worden, weil er Magermilch für Vollmilch verkauft hatte. Mit Rücksicht auf seine Vorstrafen wegen Nahrungsmittelfälschung verurteilte ihn die Strafkammer am 22. d. M. auf die Berufung des Staatsanwalts hin zu 6 Wochen Gefängnis und 100 ℳ Geldstrafe.

Einer der Hauptmilchlieferanten nach Mannheim, der auch schon am Mannheimer Schöffengericht zu 300 ℳ verurteilte Milchhändler Fr. Alles von Heddesheim, wurde wegen fortgesetzter Entrahmung der Milch vom Schöffengericht in Weinheim zu einer Geldstrafe von 600 ℳ verurteilt. Der Staatsanwalt hatte 1000 ℳ beantragt.

Milchpanschereien scheinen in ganz hervorragender Weise in Steinheim betrieben zu werden. Vor dem Schöffengericht hatten sich am 22.

d. Mts. auf einmal 11 Personen zu verantworten, welche der an die Käserei gelieferten Milch bis zu 15 Prozent Wasser beigemischt hatten. Alle wurden verurteilt und zwar zu Geldstrafen von 35, 40, 50, 70, 80 und 300 ℳ. Auch wurde die Veröffentlichung des Urteils angeordnet.

Der Milchhändler Max Bruno Kirsten in Liebertwolkwitz und seine Frau haben längere Zeit hindurch abgerahmte Milch als Vollmilch in den Handel gebracht und an dem Rahm nach dem Gutachten des Sachverständigen täglich einen Verdienst von 6 bis 8 ℳ gehabt. Vom Schöffengericht in Leipzig wurden die Angeklagten am 23. ds. Mts. zu je 150 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Rückgang der Butterpreise und Berliner Butter-Boykott. Wir erhalten folgende Zuschrift:

Zur Beurteilung der Preisbildung in den letzten Monaten wird es gut sein, wenn man die folgende Tabelle etwas näher betrachtet. Von russischen Ostseehäfen wurden nach westeuropäischen Häfen, wie London, Kopenhagen, Hamburg, Stettin und anderen kleineren Häfen wöchentlich folgende Quanten Butter verladen: In der Woche bis

2. Jan.	3167	6. März	6850
9. „	3636	13. „	6949
16. „	4230	20. „	10 300
22. „	3948	26. „	6669
30. „	3933	2. April	5816
5. Febr.	3418	9. „	14 490
12. „	2888	16. „	15 047
19. „	3546	23. „	19 501
26. „	5435		

Fässer Butter. Daß die gewaltig gestiegene Zufuhr frischer sibirischer und russischer Butter von 3167 bis 19 501 Faß neben der seit Wochen zunehmenden westeuropäischen Produktion auf die Butterpreise einen tiefgreifenden Einfluß ausüben muß, liegt für Kenner des Handels klar auf der Hand. Sollte aber der zu Unrecht inszenierte Butter-Boykott wirklich einen nennenswerten Einfluß ausgeübt haben, was wir nicht glauben können, so kam dieser denn doch zu spät. Von irgendwelchen willkürlichen Operationen des Handels kann keine Rede sein, denn die Vorräte der letztjährigen Sommerproduktion sind schon vor Schluß des vergangenen Jahres bis auf minimale Quanten aufgebraucht gewesen. Nicht das Butterboykott-Geschrei hat die Preise gedrückt, sondern die zunehmende Produktion und Einfuhr fremder Butter, welche den durch hohe Preise allerdings geschwächten Konsum nunmehr durch niedrigere Preise zurückgewinnen muß.

A. M.

Neue Molkereien sollen errichtet werden, in Eidinghausen (Kreis Minden), in Usingen (Hessen-Nassau) und in Thalmässing (Mittelfranken).

Ausland.

Die Milchwirtschaft im Bezirk des Kaiserlichen Konsulats in Jassy (Rumänien). Die Milchwirtschaft ist in der oberen und mittleren Moldau noch wenig entwickelt; mit maschinellen Einrichtungen und in größerem Maßstabe wird sie nur von Krondomänen und von einigen Großgrundbesitzern und Großpächtern betrieben.*)

Die Moldauer Viehrasse ist gegen klimatische Einflüsse im allgemeinen sehr widerstandsfähig. Ochsen und Schafe befinden sich Sommer und Winter, Tag und Nacht, die ganze Zeit im Freien. Die Nahrung des Viehs besteht meist aus trockenem Maisstroh und kärglicher Weide im Sommer. Klee, Luzerne und andere Futterkräuter werden nur von wenigen Großgrundbesitzern angebaut. Dem Bauer — Rumänien besteht bei etwa 6½ Millionen Einwohnern aus 5 bis 6 Millionen Bauern — sind solche Futterkräuter selbst dem Namen nach noch vielfach unbekannt. Erst neuerdings geht die rumänische Regierung damit um, die Bauernbevölkerung mit dem Anbau von Futterkräutern vertraut zu machen. Auch die Verwendung von Abfällen an Rüben und Kraut oder von Kleie und Ölkuchen ist dort wenig üblich. Diese Art Viehfütterung findet sich nur in Zuckerfabriken, Spiritusbrennereien und Bierbrauereien, und zwar zum Mästen von Vieh. Bei den mangelhaften Futterverhältnissen gibt es in der einheimischen Viehrasse nur wenig sogenannte Milchkühe. Die größeren Milchwirtschaften führen meist Schweizer Kühe, Simmenthaler, Algäuer, ein und nehmen das Personal zur Leitung der Milchwirtschaft ebenfalls aus der Schweiz. Aber auch diese Kühe degenerieren in Rumänien mit der Zeit infolge des kraftlosen Futters und der lange anhaltenden Hitze. Schweizer Kühe, die in der Heimat im Durchschnitt täglich 12 Liter Milch liefern, geben dort nur 8 Liter.

Die in Moldauer Wirtschaften zubereitete Butter sowohl wie der Käse erreichen nur in seltenen Fällen die Qualität von Butter und Käse in Westeuropa. Die vom Bauer hergestellte Butter ist ungenießbar. Nach Jassy kommt gute Tafelbutter aus der Bukowina.

An Käsesorten wird eine Art Gervais und eine Art Schweizerkäse produziert, die im Lande gut eingebürgert sind.

Neben Kuhmilch ist bei der einheimischen Bevölkerung die Schafmilch, besonders in gestocktem Zustande beliebt, ebenso wie Schafkäse. Im allgemeinen genießt der Bauer nur wenig Milch und fast gar keine Butter, da ihm beides zu teuer ist. Außerdem ist der Genuß der Milch und der Produkte der Milch während der Fastentage, die drei bis vier Monate im Jahre ausmachen, durch die Bestimmungen der orthodoxen Kirche verboten.

Neben den größeren Milchwirtschaften befinden sich in der Nähe von Provinzstädten kleinere Meiereien ohne maschinelle Einrichtungen und mit geringerem Viehstande. Sie können sich vielfach nicht halten aus Mangel an Futter für das Vieh, das aus diesem Grunde nicht selten zum niedrigsten Preise verkauft werden muß.

Die Bauernbevölkerung legt ihr Kapital anstatt in der Milchwirtschaft lieber in der Ackerwirtschaft an; eine gelegentliche gute Ernte bringt dem Bauer nach seiner Berechnung reichlichere Erträgnisse als die Milchwirtschaft, bei der er nach Lage der rumänischen Verhältnisse mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Zum Betriebe einer Milchwirtschaft mit

*) Eine Liste der bedeutenderen Milchwirtschaften in dem Amtsbezirk des Kaiserlichen Konsulats in Jassy liegt bis Mitte Mai in dem Bureau der „Nachrichten für Handel und Industrie", Berlin N.W. 6, Luisenstraße 33/34, im Zimmer 241 für Interessenten zur Einsichtnahme aus. Eine Abschrift derselben kann deutschen Interessenten auf Antrag übersandt werden. Die Anträge sind an das Reichsamt des Innern, Berlin W. 64, Wilhelmstraße 74, zu richten.

etwa 100 Kühen wird in der Moldau ein Kapital von 50 000 Frs. für erforderlich erachtet; dabei ist eine solche Wirtschaft, wie oben bemerkt, auf ausländische Viehrassen angewiesen, da die einheimische Kuh zu wenig Milch gibt.

Die Milchwirtschaft wird sich, soweit die Moldau in Betracht kommt, dort erst vorteilhafter gestalten, wenn der seit längerer Zeit vernachlässigten Viehzucht wieder größere Pflege und Aufmerksamkeit zugewandt wird.

Für jetzt würden sich Interessenten wegen Lieferung moderner Einrichtungen für Milchwirtschaft mit den, in der eingangs erwähnten Liste angeführten Stellen in Verbindung setzen können.

(Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Jassy aus den „Nachrichten für Handel und Industrie“.)

Sprechsaal.

Noch einmal der Fettgehalt der Buttermilch. Seit der Veröffentlichung der betreffenden Resultate seitens der Molkerei Fulda ist vieles über dieses Thema geschrieben, zum Teil für, zum anderen Teil gegen die Möglichkeit der Herstellung solcher fettarmen Buttermilch. Ich glaube aber nicht, daß die neue Methode bisher viele Anhänger gefunden hat, denn das Arbeiten nach derselben stellt an die Einrichtung der Molkerei doch mancherlei Anforderungen, die es zum wenigsten unwahrscheinlich erscheinen lassen, daß sie allgemein zur Einführung gelangt, auch wenn das Verfahren wirklich besser sein sollte als das allgemein übliche. Auch wird manches, was z. B. in Nr. 27 als ein Vorzug dieser Methode angeführt wird, in sehr vielen Fällen mehr dagegen wie dafür sprechen, denn die Molkereien, welche die notwendige Einrichtung dazu besitzen, also doch hauptsächlich städtische, werden meistens für Buttermilch guten Absatz und an Magermilch keinen Mangel haben; kleinere Molkereien aber, bei denen es umgekehrt ist, besitzen wieder selten eine Kühlmaschine, und ohne eine solche geht es dann doch wohl nicht.

Ein gutes pflegt der Austausch von Meinungen aber wohl immer zu haben, und zwar hat er in diesem Falle gewiß bewirkt, daß in vielen Molkereien, in denen es vorher nicht geschah, der Fettgehalt der Buttermilch wieder regelmäßig festgestellt wird, und da wird wohl mancher Betriebsleiter gefunden haben, daß man beim Arbeiten nach der bisher üblichen Methode auch recht gute Resultate erzielen kann, wenn man nur nicht bei zu hoher Temperatur und infolgedessen zu schnell buttern läßt. Ich habe seit dem vergangenen Jahr eine ganze Reihe von Untersuchungen der Buttermilch auf Fettgehalt vorgenommen und hierbei gewöhnlich einen solchen von 0,15 bis 0,25 Prozent, selten 0,30 Prozent gefunden, einen höheren jedoch niemals, bei einem Wasserzusatz von ziemlich genau 20 Prozent zum Butterungsgut. Daß bei dem neuen Verfahren der Fettgehalt der Buttermilch trotzdem noch niedriger ist, will ich weiter nicht bestreiten, man sollte aber die Ursache hierfür nicht, wie es z. B. in Nr. 27 geschieht, in unklaren chemischen Vorgängen, verschiedener Zusammensetzung des Butterfettes usw. suchen, sondern einzig und allein dort, wo sie nach meinem Dafürhalten in Wirklichkeit liegt, nämlich in dem prozentisch ungleich höheren Wassergehalt dieser Buttermilch gegenüber der nach dem alten Verfahren gewonnenen. Betrachten wir uns die in Nr. 27 als Beispiel angeführte Zusammenstellung, so finden wir, daß beim Arbeiten nach dem alten Verfahren in 193 Liter Buttermilch 40 Liter Wasser enthalten sein sollen, das ist gleich 20,73 Prozent; bei dem andern in 72 Liter Buttermilch 20 Liter Wasser oder 27,77 Prozent. Der Wassergehalt ist also im zweiten Fall um reichlich 7 vom Hundert höher. Daß dies auf den Fettgehalt einen nennenswerten Einfluß ausübt, ist ohne weiteres klar. In der Wirklichkeit wird der Wasserzusatz bei dem neuen Verfahren vermutlich noch höher sein, denn es ist jedem Molkereibeamten bekannt, daß fettreicher Rahm stets schwerer abzuspülen ist als fettärmerer, und wer will sagen, wie viel Wasser verwandt ist, wenn, wie in Nr. 27 empfohlen, der Schlauch zum Abspülen benutzt wird; da ist die Grenze zwischen normal und übernormal wohl bald überschritten und jedes Liter Wasser, das mehr zugesetzt wird, drückt den Fettgehalt der Buttermilch herunter.

Der wirkliche Wert oder Unwert des neuen Verfahrens in bezug auf größere Butterausbeute läßt sich meines Erachtens nur feststellen durch gewissenhaft ausgeführte vergleichende Versuche, bei denen man von der verarbeiteten Vollmilch und deren Fettgehalt ausgeht und die bei der gewonnenen Buttermenge aufhören, nicht aber durch Berechnungen auf Grund des Fettgehalts der Buttermilch und einer vielleicht nur angenommenen Literzahl derselben. Es wäre darum hier unseren berufenen Führern, den Versuchsstationen und Lehranstalten gewiß eine dankbare Aufgabe gegeben, das neue Verfahren eingehend zu prüfen. Leider habe ich bisher jede Äußerung einer derartigen Anstalt in diesem Streit der Praktiker vermißt und dürften solche Versuche wohl kaum angestellt sein. Vielleicht vermögen diese Zeilen hierzu die Anregung zu geben.

Ob das neue Butterungsverfahren für die Molkereien überhaupt pekuniären Vorteil zu bringen vermag, wird ganz von den Umständen abhängen, ob für Buttermilch lohnender Absatz ist oder nicht. Der wird aber meistens mehr vorhanden sein als für Magermilch. Aus solcher aber im Notfalle Buttermilch herzustellen, dürfte wohl kaum ratsam sein, denn das könnte den betreffenden Herstellern leicht Unannehmlichkeiten eintragen.

C. E. in E. (238

Tantieme für landwirtschaftliche Inspektoren. Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 31.

I.

Meiner Ansicht nach wäre es wohl am besten, wenn Sie die Tantieme auf die Fetteinheiten gewährten, etwa 0,05 Pfennig für die Fetteinheit. Bekanntlich ist es nicht möglich, den Fettgehalt der Milch einseitig durch Fütterung zu erhöhen, sondern zugleich mit dem Fettgehalt der Milch steigt auch die Literzahl. In ihrem eigenen Interesse würden die Herren angespornt, recht intensiv zu wirtschaften, damit der Fettgehalt in der Milch ein recht hoher würde. Zugleich würde aber auch die Literzahl zunehmen und Sie würden dadurch erreichen, was man durch die Kontrollvereine zu erreichen sucht, „fettreichere Milch, erhöhte Leistung“. Um die Fetteinheiten festzustellen, wird es genügen, wenn das tägliche Milchquantum im Monat drei- bis viermal untersucht wird. Von den erhaltenen Resultaten wird dann der Durchschnittsfettgehalt festgestellt und am Monatsschluß mit der gewonnenen Milch multipliziert, wobei man die sogenannten Fetteinheiten erhält.

Da Sie über Fettgehalt und Literzahl der gewonnenen Milch keine Angaben machen, will ich versuchen, annähernd in einem Beispiel eine Berechnung aufzustellen. Angenommen 45 Kühe geben monatlich 12 130 Liter Milch, der Fettgehalt beträgt am 5. 3,1 Prozent, am 12. 2,9 Prozent, am 19. 3,0 Prozent und am 26. 3,1 Prozent, so ergibt sich hieraus ein Durchschnittsfettgehalt von 3,02 Prozent. Dieser mit 12 130 multipliziert, ergibt 36 632 Fetteinheiten, diese wiederum mit 0,05 Pfg. multipliziert, ergeben im Monat 18,32 Mark, also im Jahre 219,84 Mark als Tantieme. Wird durch intensive Fütterung der Fettgehalt der Milch sowie die Literzahl erhöht, so ergibt sich daraus für beide Teile entsprechender Nutzen.

Will man aber verbessernd auf Qualität und Quantität der Milch einwirken, so genügt es wohl nicht, wenn man nur den Fettgehalt der Gesamtmilch feststellt, sondern man muß die Leistung jeder einzelnen Kuh prüfen, und zwar Morgen-, Mittag- und Abendmilch für sich allein. Am besten ist es, wenn man beim Probemelken gleich Probe nimmt und selbst auf Fettgehalt mittels des Gerberschen Untersuchungsapparates untersucht oder die Proben an ein milchwirtschaftliches Laboratorium einschickt. Zwei bis dreimal monatlich sollte man dieses Probemelken verbunden mit Untersuchung auf Fettgehalt vornehmen. Wird gewissenhaft dabei verfahren, so bieten die Resultate wertvolles Material, um bei der Aufzucht von Kälbern nur solche zu verwenden, die von leistungsfähigen Kühen abstammen. Aber nicht allein dieses ist der Nutzen, den die Arbeit bringt, sondern man sieht auch, wie die Ausnutzung des Futters ist, und ob die Zusammenstellung der Futterration richtig ist. Wie wichtig letzteres ist, zeigt nachstehendes. Der Pächter eines benachbarten Gutes schickt einen Teil seiner Milch nach der Stadt, die übrige nach der hiesigen Molkerei. Im März war der Durchschnittsfettgehalt 2,86 Prozent, im Februar 3,13 Prozent. Bei der Auszahlung des Milchgeldes fragte ich den Herrn nach dem Grund dieses auffallenden Rückganges des Fettgehaltes der Milch, und derselbe teilte mir mit, daß die Sesamkuchen alle gewesen und durch anderes Futter ersetzt worden seien. Ein Kontrollassistent des Rindviehzuchtvereins, dem der betreffende Pächter angehört, hatte gleichfalls den Rückgang des Fettgehaltes sowie der Literzahl der Milch konstatiert und auf das Fehlen der Sesamkuchen zurückgeführt. Als dann frische Sesamkuchen beschafft und der Futterration beigefügt waren, stieg der Fettgehalt wieder, desgleichen das Milchquantum. Der Herr erklärte mir auch, daß er früher viel teurer gefüttert und weniger Milch gewonnen habe als jetzt, wo die Milchkontrolle eingeführt sei. Die entstehenden Unkosten und die Arbeit würden überreichlich durch den Nutzen gedeckt. Schm. Dbg. (236

II.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß durch Tantiemenzahlungen das Arbeitsinteresse eines Beamten gefördert wird. Nur ist darauf zu achten, daß die bewilligte Tantieme nicht über den üblichen Rahmen hinausläuft oder gar, was auch hin und wieder noch vorkommt, den alleinigen Gegendienst des Arbeitgebers für die geleistete Arbeit des Angestellten ausmacht. In letzterem Falle erlahmt nur zu leicht die Arbeitskraft, und die Folge davon ist, daß der Angestellte förmlich gezwungen auf abschüssige Bahnen gerät, die er beim Bezuge von festem Gehalt nicht eingeschlagen hätte. Notwendig ist es daher, vor der Tantiemebewilligung festzustellen, ob sie da, wo man sie einführen will, auch angebracht ist. Insbesondere ist zu untersuchen, aus welchem Grunde und auf welcher Basis man die in Aussicht genommene Tantieme bewilligen will, welches Gehalt der in Frage kommende Beamte bezieht, welche Arbeitsstufe er einnimmt und welche örtlichen oder sonstigen Verhältnisse für oder gegen eine zu zahlende Tantieme sprechen. Erst nach reiflicher Überlegung aller dieser Punkte wird man entscheiden können, ob die Zahlung einer Tantieme angebracht ist oder nicht, und welche Höhe dieselbe im ersteren Falle haben soll.

Die Bewilligungen von Gratifikationen sind schon alten Datums. Schon früher hat man erkannt, daß derartige Vergütungen nicht nur dem Arbeitnehmer, sondern auch dem Arbeitgeber gewisse Gewinnvorteile bieten, und daß bei richtiger Abmessung dieser Zuwendungen der Arbeitseifer angeregt wird und die früher brach liegenden Arbeitsfelder dadurch intensivere Ausnützung finden. Verleitet durch den Ehrgeiz und die Habsucht vieler Menschenkinder ist man aber in dieser Hinsicht zu weit gegangen, man erhöhte die Tantieme und erniedrigte die festen Bezüge immer mehr und mehr. Die weitere Folge davon war, daß viele mit diesen fraglichen Einnahmen nicht haushalten konnten und, wie schon eingangs erwähnt, auf Abwege gerieten. Deshalb ist man jetzt mit Gratifikationszahlungen wieder vorsichtiger geworden.

Was nun Ihre Frage selbst anbetrifft, in welcher Weise sich die Tantieme wohl am besten einführen ließe, so möchte ich bemerken, daß die Frage eigentlich zu allgemein gehalten ist und darauf nur schwer eine genaue Antwort gegeben werden kann. Es fehlt die Angabe, ob die gewonnene Milch auf dem eigenen Hofe oder in einer Molkerei verarbeitet wird, oder ob sie an Milchhändler abgesetzt wird, und ob bei der Verwertung der Milch nur allein das Maß oder auch der Fettgehalt zu berücksichtigen ist. Nur danach würden sich die Tantiemenberechnungen am besten aufstellen lassen. Als Grundmaß würde allerdings in der Hauptsache immer das erzielte Mengenquantum dienen, um so mehr, als die auf größeren Gütern ermolkene Milch fast nie den üblichen Durchschnittsfettgehalt überschreitet, sondern oft hinter demselben zurückbleibt.

Werden auf dem Gute 40—50 Kühe gehalten und rechnet man pro Kopf und Tag eine Milchmenge von etwa 8 Ltr., dann werden vom ganzen Viehstapel pro Tag 360 Ltr. oder pro Jahr 129 600 Ltr. ermolken. Bei einer Tantiemenvergütung von 200 ℳ pro Jahr würde sich die Tantieme für ein Liter auf 0,15 ₰ berechnen.

Eine derartige Rechnung würde man entsprechend der tatsächlich ermolkenen Milchmenge als Maßstab zu nehmen haben. Zu achten ist noch darauf, daß der Fettgehalt auf der früheren, möglichst gleichmäßigen Höhe gehalten nicht etwa durch die Tantiemenzahlung unnötig gedrückt wird. Scharfenorth, Breslau.

III.

Wenn den Verwaltungs- oder Aufsichtsbeamten eine Tantieme mit dem Zwecke, die Milchleistung der Kühe zu erhöhen, gewährt werden soll, so empfiehlt sich die Bewertung derselben nach der erzielten Durchschnittsmelkung, das ist nach dem pro Kopf und Tag (des Kalenderjahres) erzielten Milchertrage. Derselbe stellt sich natürlich sehr verschieden, je nachdem man mehr oder weniger gutmelkende Kühe hat. Hinzuzurechnen ist stets auch die an Kälber gereichte Milch, auch dann wenn sie am Muttertiere saugen. In sog. Abmelkwirtschaften erzielt man bei dieser Ermittlungsweise 10 L. pro Tag ohne Mühe und wäre in solchen Fällen für die Mehrmelkung 1½—2 ₰ pro L. eine geeignete Tantieme. Bei erzielten 11 L.

täglich würde die Tantieme für 45 Kühe 243 ℳ (zu 1⅕ ₰) ausmachen. Für weniger gutmelkende Kühe müßte eine geringere Tagesmelkung zugrunde gelegt werden.

Sollte die Tantiemelöhnung jedoch auch die Verwertung günstiger stellen, so wäre ein Mindest-Nettoerlös pro L. festzusetzen, über den hinaus ein prozentualer Anteil als Tantieme festzusetzen wäre. In letzterem Falle wird die Erzielung größerer Milchmengen mitveranlaßt, weil mit dem Ansteigen der zu verwertenden Milchmenge infolge relativen Sinkens der Verwertungs-Unkosten die Nettoverwertung steigt. G. R. (240

IV.

Ohne genauere Kenntnis der gegebenen Verhältnisse läßt sich die gestellte Frage bestimmt nicht beantworten. Bei Bemessung bzw. Festsetzung einer Tantieme aus der Milchwirtschaft muß zunächst berücksichtigt werden, in welchem Umfange der ganze Milchwirtschaftsbetrieb von den Inspektoren geregelt und geleitet wird. Liegt denselben in der Hauptsache nur die Milchgewinnung ob (also Haltung und Fütterung des Milchviehes pp.), ohne daß sie einen bestimmten Einfluß auf die Verarbeitung und Verwertung der gewonnenen Milch haben, so ist es am richtigsten, die Tantieme einfach nach der erzeugten Milch- oder Fettmenge zu bemessen, je nachdem direkter Milchverkauf oder Weiterverarbeitung auf Butter und Käse stattfindet. Der Berechnung des Tantiemensatzes muß ein in der Gegend für den gehaltenen Viehschlag als befriedigend geltender mittlerer Jahresertrag zugrunde gelegt werden. Ist z. B. ein jährlicher Ertrag von 3600 L. Milch mit einem mittleren Fettgehalt von 3,5 Proz. als ein befriedigender Durchschnittsertrag anzusehen und beschränkt sich die Wirksamkeit der Inspektoren auf die Milchgewinnung, so würde der Tantiemensatz wie folgt zu ermitteln sein:

I. a) bei direktem Milchverkauf:

50 Kühe à 3600 Ltr. = 180 000 Ltr. jährlich. Bei 200 Mk. jährlicher Tantieme würden 200,00 Mk. = $\frac{20\,000 \text{ Pfg.}}{180\,000}$ = 0,11 Pfg. pro Liter oder pro 100 Liter Milch 11 Pfg. Tantieme zu gewähren sein. Genau würden bei diesem Satz $\frac{180\,000 \cdot 11}{100}$ = 198 Mk. Tantieme verdient werden, bei 10 Pfg. pro 100 Liter Milch 180 Mk. und bei 12 Pfg. pro 100 Liter Milch 216 Mk.

b) bei Verarbeitung:

1. nach Fettmenge (wenn der Fettgehalt der Milch regelmäßig ermittelt wird):

50 Kühe à 3600 kg Milch à 3,5 Proz. Fett = 6300 kg Fett,
für 1 kg Fett 3 Pfg. Tantieme ergibt 189,— Mk.,
„ 1 „ „ 3,5 „ „ rund 220,— Mk.

2. Tantieme nach dem Butterertrag (wenn der Fettgehalt der Milch nicht regelmäßig festgestellt wird):

180 000 kg Milch à 3,5 Proz. Fett. Bei ordnungsmäßigem Betriebe ergeben 100 kg Milch von 3,5 Proz. Fett 3,5 — 0,10 × 2,31 = 7,85 Pfd. Butter, 180 000 kg, also $\frac{180\,000 \cdot 7{,}85}{100}$ = 14 130 Pfd. Butter. Pro 100 Pfund Butter 15 Pfg. (1 Pfd. — 1,5 Pfg.) Tantieme würden 211,95 Mk. und 14 Pfg. Tantieme pro 100 Pfd. 197,82 Mk. ergeben.

Bei den Berechnungen nach Ib 1) und 2) wird die Höhe der Tantieme nicht allein von der Milchmenge, sondern auch von dem Fettgehalt derselben beeinflußt, was ja bei Verarbeitung durchaus richtig ist.

Haben die Inspektoren nun aber auch einen mittbestimmenden oder sogar ausschlaggebenden Einfluß auf die Verarbeitung und Verwertung der Milch, so empfiehlt sich die Bemessung der Tantieme nach dem Barerlös bzw. nach der erzielten Gesamtverwertung nach folgendem Beispiel:

II. a) Milchverkauf bei einem durchschnittlichen Verkaufspreis von 14 Pfg. ab Hof:

50 Kühe à 3600 Ltr. = 180 000 Ltr. à 14 Pfg. = 25 200 Mk., davon 1 Proz. Tantieme = 252 Mk., 0,8 Proz. = 201,60 Mk. ꝛc.

b) Verarbeitung auf Butter:

180 000 kg Milch mit 3,5 Proz. Fett geben 14 130 Pfd. Butter à 1,25 Mk. = rund . . . . 17 660 Mk.
ca. 160 000 kg Magermilch und Buttermilch à 3 Pfg. = 4 800 „
Zusammen 22 460 Mk.

davon 1 Proz. Tantieme = 224,60 Mk.
„ 0,8 „ „ = 179,68 „

Ohne Anrechnung der Magermilch und Buttermilch, also allein nach dem Butterverkauf würde der Tantiemesatz entsprechend erhöht werden müssen, z. B.: Gesamterlös für Butter 17 660 Mk., davon 1 Proz. = 176,60 Mk., 1,2 Proz. = 211,92 Mk. ꝛc.

Nach diesen Beispielen, bei denen der Einfachheit wegen Liter und Kilogramm Milch gleich gerechnet sind, dürfte es nicht schwer fallen, die den gegebenen Verhältnissen entsprechenden Tantiemensätze aufzustellen.

Schw. (253

V.

Sie hätten Ihrer Anfrage, in welcher Weise eine auf größeres Interesse für Milchwirtschaft seitens der Inspektoren hinzielende Tantieme am zweckmäßigsten zu gestalten sei, besser noch einige Angaben beigefügt, ob durch diese lediglich die Erzielung eines größeren Milchquantums ins Auge gefaßt, oder ob auch, wie es auf Gütern allgemein üblich ist, die vermehrte Aufzucht von Jungvieh in gleicher Weise angestrebt werden soll. Wenn durch die Tantieme nur eine Steigerung des Milchertrages beabsichtigt wird, so würde diese meines Erachtens wie folgt einzuführen sein. An Hand der in den letzten Jahren gehabten Milchmenge ermittelt man das auf jede Kuh entfallende Durchschnittsquantum, von dessen Steigerung man dann die Höhe der Tantieme abhängig macht. Angenommen also, Sie hätten in den letzten Jahren im Durchschnitt einen Jahresertrag von 2600 Liter pro Kuh gehabt, so würde von jeder Steigerung desselben dem Inspektor eine Tantieme von 10—20 Prozent zufließen. Gelänge es nun hierdurch, den Ertrag pro Kuh im Jahre um 200 Ltr. zu heben, so würde dies bei einer Kuhzahl von 50 Stück rund eine Mehreinnahme von 1200 ℳ ausmachen, von welcher Summe dann die prozentische Höhe der Tantieme festzusetzen ist.

Soll nun, wie schon oben erwähnt, durch die Tantieme auch eine vermehrte Aufzucht von Jungvieh angestrebt werden, so bemißt man die vom Milchertrage abhängige Tantieme um einige Prozente geringer und gibt für jedes aufgezogene zirka 3 Monate alte Kalb eine besondere Tantieme, die in der Regel etwa 3 ℳ beträgt. P. F. in S. (254

Handelsteil.

Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Molkerei-Produkten und deren Ersatzmitteln im 1. Quartal 1910.

a. Butter.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
75 428 Doppelzentner davon aus		449 Doppelzentner[1] davon nach	
Rußland	29 453	Schweiz	232
Österreich-Ungarn	2 928		
Niederlande	22 726		
Dänemark	13 377		
Im gleich. Zeitraum 1907	54 750	Im gleich. Zeitraum 1907	565
" " " 1908	53 564	" " " 1908	573
" " " 1909	45 319	" " " 1909	526

b. Butterschmalz.

Einfuhr.	
838 Doppelzentner davon aus	
Österreich-Ungarn	732

c. Margarine.

Einfuhr.		Ausfuhr.
219 Doppelzentner davon aus		2830 Doppelzentner
Großbritannien	66	
Niederlande	107	

d. Hartkäse.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
39 443 Doppelzentner davon aus		175 Doppelzentner davon nach	
Italien	1 284	Italien	16
Niederlande	27 963		
Schweiz	9 390		

e. Weichkäse.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
5 264 Doppelzentner davon aus		1904 Doppelzentner davon nach	
Frankreich	4 128	Frankreich	516
Italien	307	Schweiz	1128
Niederlande	149		
Österreich-Ungarn	412		

f. Frische Milch.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
88 203 Doppelzentner davon aus		14 198 Doppelzentner. davon nach	
Dänemark	27 531	Österreich-Ungarn	12 472
Frankreich	8 594	Schweiz	1 487
Österreich-Ungarn	12 673		
Rußland in Europa	6 558		
Schweiz	32 844		

g. Rahm.

Einfuhr.		Ausfuhr.
39 729 Doppelzentner davon aus		5 Doppelzentner
Dänemark	34 693	
Rußland in Europa	2 747	

h. Kondensierte Milch.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
49 Doppelzentner davon aus		9 284 Doppelzentner davon nach	
Schweiz	47	Großbritannien	1 261
		Brit. Indien	528
		Brasilien	1 914
		China	424
		Im gleich. Zeitraum 1907	10 476
		" " " 1908	7 193
		" " " 1909	10 201

[1] In dieser Zahl ist die Ausfuhr von Butterschmalz mit enthalten.

Briefkasten.

J. F. in J. Ihre Butter ist im Geruch säuerlich, im Geschmack fettig und schmalzartig und stark unrein, im Aussehen gut. Die Butter muß als „abfallend" bezeichnet werden. (865

J. W. in K. Die Butter ist im Geruch gut, Geschmack gut, aber salzscharf, Aussehen trübe infolge mangelhafter Bearbeitung. Als feine Ware kann Ihre Butter nicht bezeichnet werden. (881

H. B. in H. Das Färben der Butter ist in Deutschland nicht strafbar. (864

E. W. in K. Zum Färben der Edamerkäse wird jetzt meistens eine Lösung von giftfreiem Anilin in Spiritus angewandt. Jedoch gebraucht man dafür auch hier und da noch Turnesollappen, mit denen man die Käse einreibt, oder eine aus Turnesol (6 Kg.), Berlinerrot (0,4 Kg.) und Wasser (10 Kg.) hergestellte Mischung. (862

F. S. G. Natürlich ist der Zusatz von Spülwasser zu Milch verboten und strafbar. Wenn der Lieferant und seine Dienstmädchen den Zusatz selbst zugeben, können Sie die Sache ja zur Anzeige bringen. (887

J. M. in B. Mit der Prüfung eines Deutzer Motoren beauftragen Sie am besten einen unabhängigen Zivil-Ingenieur. R. (839

F. in J. Nach Ihrer Darstellung liegt ein Lehrvertrag vor. Bei einem Lehrvertrage hätten Sie, da der Vertrag nicht schriftlich geschlossen ist, keinen Anspruch gegen den Lehrling auf Entschädigung wegen vorzeitiger Lösung des Lehrverhältnisses oder auf Rückkehr des Lehrlings. Nun haben Sie aber diesem angeblichen Lehrling einen Jahreslohn von 300 ℳ neben Kost und Logis zugesagt. Käme daher nicht ein Lehrvertrag, sondern ein gewerblicher, auf ein Jahr abgeschlossener Arbeitsvertrag in Frage, so wäre der Gehülfe erst zum 1. Dezember d. Js. zum Verlassen des Dienstes berechtigt. Im Falle seines früheren Wegganges wäre er Ihnen schadenersatzpflichtig. 874

P. D. in M. Die von der Generalversammlung festgesetzte Strafe hat so noch nicht die Rechtsgrundlage einer Vertragsstrafe nach dem Bürgl. Gesetzbuche. Nach den Entscheidungen des Reichsgerichts ist erforderlich, daß bei der Genossenschaft die Vertragsstrafe im Statut festgesetzt wird oder daß es im Statut heißt „ist verpflichtet eine Vertragsstrafe zu — — — nach Maßgabe der Geschäftsordnung zu zahlen. Die Begründung geht offenbar darauf hinaus, daß bei einer nicht körperlichen Person, also bei einer Vereinigung von Personen zu einer juristischen Person nur dann rechtsgültig von einer Vertragsstrafe gesprochen werden kann, wenn die Strafe, ihr Grund und ihre Höhe in dem Statut, oder sagen wir einmal im „Gesellschaftsvertrage" für alle verbindlich niedergelegt worden ist. Außerdem ist noch zu beachten, daß die Höhe der Strafe in einem Verhältnisse zu dem Falle stehen muß, für den die Strafe verwirkt werden kann. Ist der Strafbetrag dem Falle nicht „angemessen", so kann der Richter eine Ermäßigung vornehmen. Wenn in Ihrem Falle z. B. der Genosse 5 ℳ Beitrag zu leisten hätte und zahlte erst zehn Tage über die letzte Frist, so wären 11 ℳ Vertragsstrafe fällig! Bei einer Klage würde der Richter wohl eine Herabsetzung vornehmen. — Wir würden nicht dazu raten, lediglich auf Grund des Generalversammlungsbeschlusses gegen einen säumigen Genossen Klage zu erheben. Fr. (834

H. Z. in D. Eine Kläranlage für Schweinejauche ist uns nicht bekannt. Wir glauben auch kaum, daß es eine derartige geeignete Anlage, deren Betrieb sich nicht zu teuer stellt, gibt. Sie werden sich ohne Zweifel besser stehen, wenn Sie die Jauche abfahren lassen, als wenn Sie den Versuch machen, sie zu reinigen bzw. zu klären, um sie dann der städtischen Abwässerleitung zuführen zu dürfen. (892

M. K. B. Auf das von Ihnen genannte Thema: „Behandlung und Aufbewahrung der Milch im Haushalt" in unserer Zeitung einzugehen, hat doch wohl keinen Zweck, da jeder Fachmann hierüber hinreichend orientiert sein wird. Ein Zirkular, das den Milchkonsumenten Aufklärung über die richtige Behandlung im Haushalte gibt, muß jeder Leiter einer städtischen Molkerei selbst abfassen können. (861

O. W. in M. Beide Proben Quark enthalten Spuren von gelöstem Metall, sind aber im übrigen von normaler Beschaffenheit und eignen sich sehr wohl für die Fabrikation von Schimmelkäse. Fehler, die einen bitteren Geschmack verursachen, konnten wir nicht feststellen. Die angewendeten Gaben Salz und Natron sind für vorliegenden Fall richtig bemessen. Wenn es Ihnen bei Verarbeitung des bemusterten Materials nicht gelingt, den gewünschten Schimmel hervorzurufen, so fehlen Ihren Räumen die der Schimmelbildung günstigen Eigenschaften. Wir vermuten, daß sie zu trocken sind und empfehlen das Aufhängen feuchter Säcke unter die Decke. Dieses muß in der ersten Zeit täglich geschehen. Dabei ist zu beachten, daß die Temperatur möglichst über 16 Grad nicht hinausgehen soll. Br. (850

Molkerei C. Die Butter ist in Geschmack und Geruch gut. Die Bearbeitung ist äußerst mangelhaft; die Butter ist nicht blos fleckig und flammig, sondern auch stark lakehaltig. Die Butter kann wegen der schlechten Bearbeitung mit Recht beanstandet werden. (893

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

27. April. Ia 120—123/25 ℳ, IIa 120—124 ℳ, IIIa 118—122 ℳ, abfallende 115—120 ℳ. Tendenz: ruhig.

23. April. Ia 122—123/25 Mk., IIa 120—123 Mk., IIIa 116—123 Mk., abfallende 112—122 Mk. Tendenz: flau.

Kopenhagen, 21. April. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 98 Kronen (ca. 110,— Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 27. April. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 120—122 Mk.

Kaufbeuren, 28. April. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 114 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 28. April. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Produktion zeigt eine beständige Zunahme und lassen sich die Eingänge inländischer Butter nur soweit räumen, als dieselben in der Qualität vollständig einwandsfrei sind. Bei dem hohen Preisniveau und dem schleppenden Markt stellen die Käufer höchste Ansprüche an die Qualität und kann den Produzenten nicht oft genug wiederholt werden, alles zur Aufbesserung der Qualität zu tun.

Berlin, 28. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk. 6

Berlin, 27. April. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Änderung eingetreten, der Absatz ist aber immer noch schwach, die Zufuhren sind dagegen recht bedeutend. Preise konnten sich aber unverändert behaupten.

Berlin, 27. April. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Auch zu Anfang dieser Woche zeigte die Marktlage keinerlei Veränderung. Das Geschäft blieb weiter ruhig, der Absatz war sehr gering. Die Zufuhren in russischer resp. sibirischer Butter waren in dieser Woche nicht sehr bedeutend, konnten jedoch auch schlecht geräumt werden. Die Berichte von Rußland lauten schon etwas günstiger und werden fortwährend Preisrückgänge gemeldet. Es wird erwartet, daß wir in allernächster Zeit infolge der ermäßigten Preise hierin ein lebhafteres Geschäft erhalten werden. Die heutige Notierung für inländische Butter war unverändert und dürfte für nächste Woche gleichfalls unverändert bleiben. Erzielt wurde für russische und sibirische Molkereibutter Ia 119—121 Mk., IIa 116—118 Mk.

Hamburg, 28. April. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. In der Marktlage ist wenig Änderung zu verzeichnen. Das Geschäft wickelt sich recht langsam ab; die erzielten Preise sind allenthalben recht gedrückt Ein weiterer Abstrich der Notierung auf allen Plätzen wäre wünschenswert, um eine Belebung des Geschäftes herbeizuführen.

Hamburg, 28. April. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den Voraussetzungen entsprechend, wurde unsere letzte Notierung um ℳ 5, also auf ℳ 125, ermäßigt. Der Markt schloß ruhig, doch waren, wie in der Vorwoche, die Läger fast überall ausverkauft. Das kalte Wetter hat die ganze Lage des Marktes etwas befestigt, so daß die neuen Zufuhren zu den bisherigen Preisen begeben werden konnten. Auch von allen inländischen Plätzen lauten die einlaufenden Berichte etwas besser, daher wurden uns in dieser Woche größere Aufträge als bisher zuteil. Das Ausland meldet noch immer sehr ruhig, sowohl Holland als auch Dänemark haben ihre Forderungen weiter zurückgesetzt und sind im großen und ganzen auch noch heute Abgeber.. Dänische Butter ist wiederum wenig nach Deutschland verkauft worden, weil die Preise noch keine Vorteile bieten, dagegen wurde holländische Butter in größeren Mengen gehandelt. Die billigeren Preise für deutsche Butter haben den Konsum etwas gehoben, unsere Detaillisten kauften in dieser Woche jedenfalls mehr als bisher. Im Verhältnis zu den bezahlten Preisen ist unsere Notierung immer noch als zu hoch zu betrachten, trotzdem fragt es sich, ob eine weitere Ermäßigung in dieser Woche eintreten wird. Die Zufuhren russischer Butter beliefen sich in dieser Woche auf ca. 2200 Tonnen. Inhaber gaben in ihren Forderungen etwas nach, so daß es gelang, den größten Teil schon nach Ankunft zu begeben, besonders, soweit feinste und feine Sachen in Frage kamen. Ob die Preise in allernächster Zeit noch viel weiter zurückgehen werden, erscheint zum mindesten fraglich, besonders, solange uns noch wirklich reine Winterware geliefert wird. Kopenhagen ermäßigte heute seine Notierung um 3 Kr. (notiert 98 Kr. = 110 ℳ). Der Markt schließt ruhig.

Hildesheim, 29. April. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das lebhafte Angebot und Zufuhren vom Auslande lassen noch keine durchgreifende Besserung der Marktlage aufkommen, dazu halten sich die Preise noch um 8—10 Mk. höher als im Vorjahre. Nur schleppend lassen sich die wachsenden Zufuhren räumen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 115—118 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 28. April. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 125 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 122—— Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 29. April. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Zum Monatsschluß liegt das Geschäft ziemlich ruhig, man hofft jedoch, daß mit Beginn des neuen Monats der Markt ein etwas freundlicheres Gepräge annehmen wird. Die Einlieferungen sind größer geworden; Preise hielten sich unverändert.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 118—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 28. April. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Da die Notierung in letzter Woche unverändert blieb, ist das Geschäft weiter ruhig verlaufen. Der jetzige Stand der Notierung ist eben immer noch zu hoch, um das Geschäft wieder einigermaßen besser zu gestalten. Das Ausland meldet heute etwas höhere Preise, weshalb auch hier die Preise unverändert blieben.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 129—— Mk., feinste 126—128 Mk., II. Qualität 120—125 Mk., III. Qualität 117 bis 119 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 28. April. Bericht von Gebr. Rößler. Auch in der letzten Woche blieb das Geschäft recht ruhig, man rechnet allgemein auf billigere Preise. Dieselben sind noch immer ca. 10 Mk. höher, als im vergangenen Jahre, trotz wesentlich geringeren Verbrauches an den maßgebenden Plätzen, von welchen doch seit Wochen schon eine stetig zunehmende Produktion gemeldet wird.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 122—125 Mk., Ia 120 bis 122 Mk., IIa 118—119 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 27. April. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Es hat den Anschein als wenn sich das Geschäft jetzt etwas weniger flau anläßt als in den Vorwochen. Immerhin kann man von einer eigentlichen Besserung des Geschäfts nichts berichten, denn die erzielten Preise brachten den Abgebern teils Verluste.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 29. April. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **120—125 Mk.**, IIa **116 bis** 118 Mk. Tendenz: besser.

Käse.

Berlin, 28. April. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 28. April. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $1/_2$ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 27. April. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 46—48 Mk., Limburger feinst Ia 31—32 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 26—27 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 48—50 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $3/_4$ fett 40—42 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 27. April. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 27. April. Auftrieb 3480 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 375 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 41—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 25—28 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 18—22 Mk. Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft; Preise höher.

Hannover, 28. April. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 896 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—67 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 26. April. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1041 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 53,00—57,00 Mk., Ferkel 58,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	April	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	27.	16156	66 53	bis bis	58 46	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	28.	1041	65	bis	57	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	28.	887	67	bis	61	Schlachtgew.	rege
Hannover	28.	896	67	bis	60	„	mittel
Leipzig	28.	1600	68	bis	61	„	mittel
Dresden	28.	2301	69	bis	65	„	langsam
Chemnitz	28.	518	71	bis	68	„	—
Dortmund	28.	117	67	bis	63	„	mittel
Köln a. Rhein	28.	1640	67	bis	65	„	lebhaft
Mannheim	28.	943	70	bis	68	„	lebhaft
Stuttgart	28.	941	69	bis	67	„	mäßig
Breslau	27.	1533	66	bis	61	„	flott
Stettin	28.	1560	65	bis	59	„	flau
Posen	27.	370	52	bis	47	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	28.	856	51	bis	48	„	fest
Mülhausen i. E.	27.	607	72	bis	68	„	—
München	27.	3538	75	bis	64	„	ruhig

Futtermittel.

Magdeburg, 28. April. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg April 113,— Mk., April-September 113,— Mk.,
Mais April 123,50 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg April 126,— Mk., April-September 126,50 Mk. und Oktober-Dezember 1910 127,— Mk.
Mais April 148,— Mk., Mai-Oktober 153,50 Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa April 135 Mk., April-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen Mai-Juni 8,30 „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 99 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 103 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 28. April. Mais amerik. mixed alter 152—155 Mk., neuer 145—146 Mk., runder 154—157 Mk., Gerste russ. 129—134 Mk.

Hamburg, 27. April. Mais amerik. mixed cif per April-Mai 107,50 Mk., La Plata cif Mai-Juni 115,— Mk., Gerste, russ. cif April-Mai 105,50 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung

erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.

Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.

Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement

kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.

Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen

kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.

Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.

Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 35. Hildesheim, den 6. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Schmiermittel im Molkereibetriebe.

Von F. Engel, Düsseldorf.

Der Wahl der Schmiermittel wird im allgemeinen im Molkereibetrieb nicht diejenige Aufmerksamkeit zugewendet, die zur rationellen Schmierung der verschiedenen Maschinen erforderlich ist, um einerseits durch Aufheben eines größeren Teiles der Reibung an Kraft zu sparen, andererseits um die Reibungslager und die sich reibenden Maschinenteile bestmöglich zu schonen. Es genügt da keineswegs, ein teueres Produkt zu wählen, da unter Umständen ein bedeutend billigeres Schmiermittel die verlangten Eigenschaften in viel höherem Maße besitzt, während andererseits ein sehr teures Schmiermittel durch seine rationelle Schmierung im Gebrauche viel billiger sein kann, als ein wohlfeileres Schmiermittel, von dem größere Mengen gebraucht werden, das mehr Kraft erfordert und schließlich noch bei ganz schlechter Qualität die Lager angreift.

Die Wirkung des Schmierens.

Die in der Dampfmaschine durch den Dampf erzeugte maschinelle Bewegung wird durch die Lager der Maschine und des ganzen Betriebes übertragen und in die gewollte Richtung gezwungen. Überall, wo Kraft in dieser Weise übertragen wird, sind reibende Flächen vorhanden, seien es nun runde Lager oder gerade hin und herlaufende Körper. Die Größe der vorhandenen Reibung hängt von der Art der Kraftübertragung, der Art der sich reibenden Körper und deren Oberflächenzustand ab.

Besonders der Oberflächenzustand der sich reibenden Körper ist für die Größe der verursachten Reibung maßgebend. Da nun die Berührungsflächen in den Lagern niemals vollkommen glatt sind, sondern aus mikroskopisch kleinen Erhöhungen und Vertiefungen bestehen, so gleichen die uns poliert erscheinenden Flächen in Wirklichkeit zwei aufeinander laufenden Feilen von äußerster Feinheit. Man sollte nun meinen, daß durch die andauernde Reibung der Metalle deren Oberflächen allmählich geglättet werden und die Reibung sich hierdurch vermindert. Das ist aber nicht der Fall, denn die Metalle sind in krystallinischem Zustande vorhanden und es werden durch die Reibung stets die am meisten vorstehenden Metallpartikelchen der beiden Flächen abgebrochen. Diese äußerst feinen Metallteilchen bilden in dem gebrauchten Öl die bekannten Verunreinigungen und müssen vor weiterer Verwendung des Tropföls als Schmiermittel sorgfältig durch die bekannten Ölreiniger entfernt werden, da sie sonst als Schmirgel wirken und die Lager stark angreifen.

Um die Reibung der in Wirklichkeit rauhen Lagerflächen aufeinander zu vermeiden, bringt man eine dünne Fettschicht zwischen sie. Man schmiert. Das Schmiermittel dringt in die Vertiefungen ein, füllt sie aus und bildet zwischen den Lagern eine trennende Schicht. Die Reibung von Metall auf Metall hat aufgehört und erfolgt nunmehr in der sich zwischen ihnen befindlichen Schmierschicht. In der Praxis wird diese Trennung der Lagerflächen nun nicht immer vollständig erreicht, besonders bei schweren Maschinen nicht. Diese Trennung durch das geeignetste Schmiermittel möglichst vollkommen zu erreichen, ist Aufgabe der Schmiertechnik.

Die Schmiermittel des Handels.

Die im Handel vorkommenden Schmiermittel unterscheidet man zunächst in solche von flüssiger und konsistenter Form. Erstere sind die Mineralöle, Pflanzenöle, Tieröle und Harzöle. Letztere sind die Fette, wie Mineralfette, Tierfette und Pflanzenfette. Dazu kommt noch der Graphit in seiner Sonderstellung als Mineral.

Das Mineralöl wird bei dem Destillationsprozeß des Rohpetroleums oder durch trockene Destillation aus Braunkohlen, Steinkohlen, Holz und Torf gewonnen. Die Hauptproduktionsgebiete sind die Rohpetroleumquellen in Amerika und Rußland. Nachdem die bis ca. 300 Grad C. destillierbaren Flüssigkeiten, wie Petroleumäther, Petroleumbenzin, Petroleum usw. übergegangen sind, wird die zurückbleibende Masse, Masut genannt, in zweckmäßigen Apparaten weiter erhitzt und destilliert. Je nach der Zusammensetzung des Masut und nach der Art, wie man das Destillat auffängt, erhält man Öle von flüssigerem oder konsistenterem Gehalt. Nacheinander destillieren das Mischöl, das hauptsächlich mit anderen Ölen vermischt wird; dann das Solaröl, das ebenfalls vermischt und zum Auflösen von Harzen verwendet wird. Endlich destillieren die eigentlichen Schmieröle: das Spindelöl, das Maschinenöl und das Zylinderöl. Aus dem in der Retorte bleibenden Rückstande wird durch Raffinierung das Vulkanöl gewonnen. Die destillierten Öle werden weiter einer Raffinierung unterworfen, die im Ausfällen der Harze mit verdünnter Schwefelsäure besteht, einer Neutralisierung und dem Entfernen der gebildeten Seifen. Zuletzt werden sie mit destilliertem Wasser von allen Verunreinigungen ausgewaschen. Wird dieser Prozeß nicht genügend vorgenommen, so bildet sich später ein Satz von ausgeschiedenen Salzen, der ein schlecht gereinigtes, nur bedingt brauchbares Schmieröl anzeigt.

Die amerikanischen und die russischen Mineralschmieröle sind die in der Praxis am meisten verwandten Öle, teils rein, teils gemischt mit Pflanzenölen. Wegen ihrer Unverseifbarkeit und da sie die Metallteile von allen Ölen am wenigsten angreifen, sollte man sie ausschließlich zum Schmieren der Dampfzylinder verwenden. Besonders haben sich hier die amerikanischen Öle bewährt, wogegen die russischen Schmieröle wegen ihrer größeren Viskosität als Maschinenöle den Vorzug haben. Die leichteren Spindelöle sind vorzügliche Zentrifugenöle für den Molkereibetrieb, besonders diejenigen Amerikas.

Die übrigen Mineralöle, wie Schieferöl, kommen für unsere Zwecke kaum in Betracht. Sie müssen vor der Verwendung genau nach später angegebenen Methoden auf Brauchbarkeit untersucht werden, da sie gewöhnlich in kleineren, unvollkommeneren Betrieben gewonnen werden und meistens die gewünschten Eigenschaften der Mineralöle nicht in verlangtem Maße besitzen.

Unter den Pflanzenölen ist es das Rüböl, das am meisten Verwendung findet. Es wird durch Auspressen der Samen und nachherige umständliche Reinigung als Maschinenöl gewonnen. Als „geblasenes“ oder oxydiertes Öl hat es als Zusatzöl zu den Mineralölen Bedeutung gewonnen, um die Viskosität letzterer zu erhöhen. Diese Mischung wird als Marineöl bezeichnet. Zum Schmieren kupferner Teile eignet es sich nicht, da es diese stark angreift. Zu den schwereren Mineralölen zugesetzt, findet es Verwendung als Zylinderöl.

Von den übrigen Pflanzenölen, deren sehr viele als Zusatzöle verwandt werden, kommt noch das nach Patent 104 499 Kl. 23 behandelte Rizinusöl als sogenanntes Florizin wegen seiner großen Viskosität und Mischbarkeit in jedem Verhältnis in Betracht. Das Florizin hat auch die Eigenschaft, größere Mengen Wasser in sich aufzunehmen, und es wird diese Eigenart, die übrigens auch die Vaseline besitzt, bei den billigen Schmiermitteln benutzt, ein wohlfeiles Produkt liefern zu können. Daß ein solches Schmiermittel mit hohem Wassergehalt minderwertig ist gegenüber einem möglichst wasserfreien Öl, selbst mit geringeren verlangten Eigenschaften, ist selbstverständlich, denn das gelieferte Wasser besitzt keine Schmierfähigkeit.

Als Zusatzöle führe ich der Vollständigkeit halber noch das Olivenöl, Mohnöl, Baumwollsamenöl, sodann das Leinöl, Senföl und das Mandelöl an, welch letztere drei wegen ihrer schlechten Eigenschaften — sie trocknen an der Luft ein oder werden ranzig — als Verfälschungen zu betrachten sind.

Harzöle finden in der Molkereipraxis keine Verwendung, ebenso die Tieröle, oder nur in sehr beschränkter Weise zum Schmieren sehr feiner Lager, Uhren, Fahrräder, Schreibmaschinen usw.

Zum Schmieren unzugänglicher Lager haben die konsistenten Schmiermittel allgemeine Verbreitung gefunden. Setzt man zu 70—80 Teilen schweren Mineralölen 20—30 Teile 1—5 Proz. Wasser enthaltende Kalkseife hinzu, so erhält man salbenartige Schmiermittel, die in der Praxis auch Schmiervaseline genannt werden.*) Durch Mischen von Mineralöl und Rüböl oder durch Hinzusetzen irgend eines anderen Öles, Harzes oder Fettes zu 70 bis 80 Proz. Mineralöl, dem man 3 bis 5 Proz. Kalk und 1 bis 5 Proz. Wasser hinzugibt, und solange kocht (1—3 Stunden), bis eine herausgenommene und erkaltete Probe die verlangte Konsistenz zeigt, kann man die Tropföle oder sonstigen Schmiermittelabfälle gewinnbringend verwerten. Der Wasserzusatz ist notwendig, da er die Ausscheidung der Kalkseifen aus dem Mineralöl bewirkt. Der Zusatz zu dem Mineralöl muß mit Kalk verseifbar sein, und deshalb verseift man zweckmäßig in der Praxis zuerst die Zusatzöle in wenig Mineralöl und fügt dieses mit dem Fortschritt der Verseifung zu.

Diesem konsistenten Fette setzt man zweckmäßig 5—20 Prozent Graphit zu, der die Schmierfähigkeit bedeutend erhöht.

Auch die aus dem Rückstand der Erdöldestillation gewonnene Mineral-Vaseline eignet sich vorzüglich als konsistentes Schmiermittel, besonders, da sie vollständig frei von Säure ist. Sie kann natürlich ebenfalls mit Graphit gemischt und zu den oben angegebenen Zwecken verwandt werden.

Die übrigen Öle und Fette sind für die Praxis nicht zu empfehlen, wie Talg, Unschlitt usw., da sie die Metallteile stark angreifen.

(Fortsetzung folgt.)

*) Kalloid-Zeitschrift 1908. 3. 270.

Die Bereitung von Altenburger Ziegenkäse.

Über die Bereitung von Altenburger Ziegenkäse macht Albert Naumann-Plottendorf (S.-Altenburg) in der Zeitschrift für Ziegenzucht folgende Angaben:

Die Bedeutung des Altenburger Ziegenkäses überhaupt liegt für den Konsumenten einesteils in seiner Schmackhaftigkeit, anderenteils vor allen Dingen in seinem Nährwert, besonders seinem hohen Eiweißgehalt, worin er dem Fleische ziemlich gleich kommt, so daß er besonders in Zeiten hoher Fleischpreise ein preiswertes und bekömmliches Nahrungsmittel bildet. Für den Landwirt ist die Produktion von Käse wertvoll, vor allen Dingen durch die günstige Verwertung der Milch, hauptsächlich auch der Magermilch. Ein hoher Milchpreis wird sich allerdings nur durch die Herstellung von Qualitätskäse, die willig zu hohen Preisen gekauft werden, erzielen lassen, während durch die Produktion von billigen Käsen nur eine wenig höhere Milchverwertung herauskommt als durch das Verfüttern von Magermilch an Schweine und Kälber. Zu den Weichkäsen gehört der Altenburger Ziegenkäse, der ebenso wie der Altenburger Bauer in seiner eigentümlichen Nationaltracht und der Skat, welcher im Altenburgischen Lande erfunden sein soll, als ein charakteristisches Merkmal unseres Landes angesehen wird. Während aber die Tracht immer mehr verschwindet, „leider" kann man nicht sagen, da besonders die Frauentracht kaum schön genannt werden kann, und auch der Skat glücklicherweise nicht mehr seine frühere Bedeutung hat, wird der Ziegenkäse noch in großen Mengen hergestellt und findet nicht nur im Lande guten Absatz, sondern wird weit darüber hinaus an Private, Hotels und Delikateßgeschäfte versandt, könnte aber noch in größeren Mengen umgesetzt werden, wenn sich die Nachfrage nur immer befriedigen ließe. Eine Beschränkung des Absatzes ist daher für uns nicht zu befürchten, wenn außerhalb Altenburgs mehr Ziegenkäse als bisher verfertigt wird.

Die Produktion von Ziegenkäse ist natürlich besonders vorteilhaft für Gegenden, in denen aus natürlichen und betriebswirtschaftlichen Gründen eine starke Ziegenhaltung stattfindet, da hierdurch die Ziegenmilch eine günstige Verwertung findet, während sie bei der Herstellung zu Butter nicht so gut zu gebrauchen ist, sondern die Qualität der Butter verschlechtert. Als Material für die Bereitung von Ziegenkäse dient Kuhmilch und Ziegenmilch in einem wechselnden Gemisch je nach der Menge von Ziegenmilch, die zur Verfügung steht. Beide werden sowohl ganz entrahmt als auch teilweise entrahmt oder auch unentrahmt verwendet.

Die Ziegenmilch übertrifft die Kuhmilch sowohl in ihrem Gehalt an Eiweißstoffen als auch an Fett, so daß bei ihrer alleinigen Verwendung der Käse nährstoffreicher wird. Jedoch bekommt er einen von der Ziegenmilch herrührenden scharfen Geschmack, der aber meistens nicht unangenehm ist, sondern appetitanregend wirkt. Die Schärfe ist allerdings nicht immer bemerkbar, da der Geschmack der Ziegenmilch bei den einzelnen Tieren nicht mehr zu schwanken scheint als der der Kuhmilch. Ein sehr häufiges und empfehlenswertes Mischungsverhältnis ist von 1 : 3 bis 1 : 1. Durch Verwendung unentrahmter oder wenig entrahmter Vollmilch und dadurch verursachten höheren Fettgehalt bekommt der Käse einen milderen und angenehmeren Geschmack. Soll der Käse etwas fester und derber werden, so kann man das durch Zusatz einer geringen Menge Buttermilch erreichen.

Die Verwendung der Milch geschieht frisch, also bald nach dem Melken oder Zentrifugieren. Sie wird hierauf in Töpfen oder im Kessel auf etwa 35 Grad Celsius angewärmt, dann in Fässer aus Holz oder Ton von ungefähr 15—30 Liter Inhalt gegossen, in welchen das Einlaben erfolgt. Die Ausscheidung des Käsestoffes durch Gerinnen der Milch erfolgt 10—30 Minuten nach Zusatz des Labes. Dann schüttet man die geronnene Milch in runde Käsenäpfe aus glasiertem, gebranntem Ton, deren Seitenwandungen etwa 11 Ctm. im Lichten hoch und deren oberer lichter Querdurchmesser etwa 22 Ctm. ist, so daß der Inhalt durchschnittlich 1 Liter beträgt. Außer dieser mittleren Größe werden aber sowohl noch größere als auch kleinere verwendet. Während des Ausschüttens in die Näpfe läuft Molken ab, infolgedessen kann man vorsichtig noch 2—4 Liter nachschütten, so daß im ganzen 4 bis 8 Liter in einen Napf der angegebenen mittleren Größe gehen. Gleichzeitig erfolgt der Zusatz von etwa 10 Gramm Kümmel auf einen Napf, der dabei im Napf gut verteilt werden muß. Die Näpfe erhalten nun ihren Platz in der Käsebank, einem Holzkasten, der 1,30 bis 1,66 Meter lang, 0,70 bis 1,20 Meter breit, 0,25 bis 0,35 Meter hoch ist, auf 50 Zentimeter hohen Beinen steht und durch einen aufklappbaren Deckel verschließbar ist. Die Bank wird ausgefüllt durch einen Holzeinsatz mit dichtem, nach der Mitte zu muldenförmigen Boden, der an dem einen Ende ein Loch für das Abfließen der Molken hat, worunter ein Gefäß zum Auffangen derselben gestellt wird. Die Käsebank muß in einem Raum aufgestellt werden, in dem mindestens Zimmertemperatur herrscht. Wo man nicht besondere Räume dazu hat, sieht man sie häufig in der Küche, in der Nähe des Ofens. Man kann die Temperatur in der Bank durch Hineinschütten von warmem Wasser beliebig erhöhen. Je nach der Größe können 10 bis 20 Näpfe in der Bank aufgestellt werden, wenn man sie übereinander stellt.

Im Käsenapf trennt sich nun die Molke von dem gerinnenden Käse und muß fleißig abgegossen werden, damit die Käse nicht ersaufen, d. h. Löcher bekommen, in der ersten Stunde vielleicht drei bis fünf mal, später weniger. Wenn sich im Boden der Näpfe Löcher befänden, so würde das Ablaufen etwas schneller und müheloser erfolgen, jedoch würde der Geschmack des Käses dadurch nicht verbessert werden. Nach 6 bis 12 Stunden wird der Käse eingesalzen, indem man auf beide Seiten eine Hand voll Salz, etwa 60—90 Gramm aufstreut. Die eingesalzenen Käse kommen in einen Stoß und bleiben hier aufeinandergelegt etwa einen Tag bis drei Tage lang in Molken liegen. Nach weiteren 24 Stunden tut man sie auf die Käsehorden, leichte Holzgestelle, welche mit glattem Roggenstroh belegt sind und trocknet sie hier etwas, indem die Horden in einem trockenen warmen Raum aufgestellt bzw. in der Nähe des Ofens aufgehängt werden. Für das Trocknen, wobei der Käse nicht hart werden soll, genügt im allgemeinen ein Tag. Hierauf erfolgt das Reifen des Käses, ein Gährungsprozeß, bei welchem den Bakterien und Schimmelpilzen die Hauptarbeit zufällt. Für das Reifen sind die Einhaltung einer richtigen Temperatur und Feuchtigkeit der Luft wichtig. Am passendsten sind gewölbte oder Kellerräume, in denen eine Temperatur von 15—25 Grad Celsius neben einer genügenden Luftfeuchtigkeit herrscht. Als ein Beispiel, wie man sich zu helfen wissen muß, will ich die Einrichtung des Gutsbesitzers Köhler in Trebanz erwähnen, bei welcher eine Kammer über dem Kuhstall benutzt wird, in die durch ein Loch im Boden die warme und feuchte Luft des Kuhstalles eindringt. In einer anderen Kammer, welche zwischen zwei Feueressen liegt, in der infolgedessen eine trockene warme Luft herrscht, erfolgt das erste Abtrocknen der Käse. Auf diese Weise werden hier die Käse ohne direkten Verbrauch von Feuerungsmaterial hergestellt. Mitunter läßt man auch die Käse in einem Lattenkasten im Kuhstall selbst reifen; dies erfolgt allerdings dabei sehr schnell, aber zu empfehlen ist dieses Verfahren trotzdem nicht, da der Geschmack der Käse dadurch leidet.

Seine volle Reife hat der Käse erlangt, wenn er in seinem Innern gleichmäßig schliffig und außen von einer rotgelben Schicht überzogen ist. Mitunter, besonders bei Verwendung von Magermilch, entsteht ein blaugrüner Schimmelüberzug, der aber unerwünscht ist, weil der Reifeprozeß dadurch erschwert wird. Die Dauer des Reifeprozesses richtet sich nach der Temperatur und Luftfeuchtigkeit; je wärmer und feuchter bis zu einem gewissen Grade, desto schneller geht es. Im allgemeinen kann man 3—12 Wochen annehmen. Ist es zu warm im Raum oder sind die Käse nicht genügend abgetrocknet oder nicht genug gesalzen, so zerfließen dieselben. Mitunter werden die Käse während des Reifens in Töpfe zwischen feuchtes, abgebrühtes Haferstroh gelegt, wodurch sie den entsprechenden Geschmack etwas annehmen und etwas schneller reif werden.

Die Herstellung der eben beschriebenen Weichkäse geschieht meistens nur im Herbst, Winter und Frühjahr, weil die Käse im Sommer infolge der Wärme leicht zerfließen oder infolge der Fliegen Maden bekommen. Im Sommer werden daher Hartkäse angefertigt. Hierzu werden die abgetrockneten frischen Käse in eine trockene, luftige Kammer, die womöglich Zugluft von zwei Seiten hat, gebracht und hier auf die schon erwähnten Käsehorden auf Stroh gelegt, bis sie trocken und hart geworden sind. Dies dauert ein bis drei Wochen. Manchmal hat man zu dem Zweck auch durchbrochene Holzkästen an der Wand eines Gebäudes aufgehängt. Nach dem Trocknen werden die harten Käse eine bis mehrere Wochen, mitunter auch mehrere Monate, in einen Milbenkasten gelegt, damit die Käsemilben die Käse vollständig überziehen, um ihnen einen scharfen Geschmack zu verleihen. Vor dem Verbrauch müssen die Milben dann abgeklopft werden. Diese Milbenkäse fanden allerdings bei einigen Ausstellungen der D. L.-G., bei welchen der Viehzuchtverein für den Ostkreis Ziegenkäse ausgestellt hatte, sehr wenig den Beifall der Preisrichter, die sie sogar für gesundheitsschädlich erklärten. Sie haben bisher aber wohl kaum jemandem geschadet, sondern sie schmecken recht gut und appetitanregend. Sind die Hartkäse etwas zu fest geworden, so daß sie sich vielleicht kaum mit dem Messer schneiden lassen, infolgedessen sie an manchen Orten Messerspringer genannt werden, so muß man sie vor dem Verbrauch einige Zeit in Buttermilch oder Bier aufweichen.

Ein mittelgroßer Weichkäse wiegt im Durchschnitt 500 Gr., ein in der Größe entsprechender Hartkäse etwa 300 Gr. Die Weichkäse werden häufig auch frisch oder halbreif verkauft und kosten dann 25—40 ₰ das Stück, während für die vollständig reifen Käse 35—60 ₰ nach Qualität erzielt werden. Da man für einen derartigen mittelgroßen Käse durchschnittlich 5 Liter Milch verbraucht, so erzielt man für 1 Liter Milch einen Verwertungspreis von 5—12 ₰, ein nicht ganz ungünstiges Resultat, da hier-

bei ein erheblicher Teil Magermilch darunter ist; jedoch verursachen die Käse auch viel Arbeit, bevor sie verkaufsfertig sind. Für den Verkauf ist es zweckmäßig, sie in festes, weißes Papier einzuschlagen, während sich Staniolpapier direkt auf die Käse nicht eignet, da es anklebt.

Mitteilungen.

Die Immunisierung der Rinder gegen Tuberkulose. III. Mitteilung. Von Reg.-Rat Dr. med. A. Weber, Reg.-Rat Dr. med. vet. Titze und Bezirkstierarzt Jörn. (Tuberkulose-Arbeiten a. d. Kaiserl. Gesundheitsamt, 10. Heft, 1910, 157.) IV. Versuche mit der Bovovakzination und der Taurumanimpfung in der Praxis. Nachdem frühere Versuche mit der Schutzimpfung mit Bovovakzin und Tauruman im Allgemeinen ungünstig ausgefallen waren, wurde versucht, die Frage nach ihrer Brauchbarkeit durch ausgedehnte Versuche in der Praxis zu lösen. Drei Rittergutsbesitzer in Mecklenburg stellten zu diesem Zwecke ihren Viehbestand zur Verfügung. Der ganze Viehbestand wurde der Schutzimpfung unterzogen mit Ausnahme einer geringen Anzahl von Kontrolltieren; die Wirksamkeit war danach zu bemessen, ob die Zahl der tuberkulösen Tiere infolge der alljährlichen Schutzimpfung der neuen Aufzucht sich allmählich verminderte. Den Maßstab dafür gaben Tuberkulinprüfungen und die Schlachtbefunde ab. Den letzteren kommt die höhere Bedeutung zu, sie sind aber in genügender Anzahl schwer zu erlangen, wegen der hohen Kosten und der erforderlichen langen Zeiträume. Auf die Einzelheiten der über mehr als drei Jahre ausgedehnten Versuche kann hier nicht eingegangen werden; es können nur die hauptsächlichsten Ergebnisse wiedergegeben werden.

Die Bovovakzin-Impfung nach Behring erwies sich für sämtliche Tiere als ungefährlich, sie zeitigte aber keinen in die Augen springenden Erfolg; in einem nach Bang verhältnismäßig tuberkuloserein gemachten Bestande breitete sich nach Einstellung des Bangschen Verfahrens die Tuberkulose unter den schutzgeimpften Tieren ebenso rasch aus wie unter den nicht geimpften. Die Dauer der den Tieren durch die Bovovakzination verliehenen erhöhten Widerstandskraft ist günstigenfalls auf ein Jahr zu veranschlagen.

Die Tauruman-Impfung nach Koch-Schütz hatte einen anscheinend günstigen Erfolg, insofern als in einem Bestande, der vorher 95 Prozent mit Tuberkulin reagierende Tiere enthielt, 2—3 Jahre nach der Impfung sämtliche Tiere nach der Schlachtung tuberkulosefrei befunden wurden. Allerdings wurde festgestellt, daß in dem betreffenden Bestande zu dem kritischen Zeitpunkt eine eutertuberkulöse Kuh notgeschlachtet und damit eine gefährliche Infektionsmilch ausgeschaltet wurde, und daß ferner die Kälber von da an mit gekochter Milch aufgezogen wurden. Das gute Ergebnis dürfte also mehr auf die Ausschaltung der Infektionsgelegenheit als auf die Impfung zurückzuführen sein.

Die zum Zwecke der Immunisierung in den Tierkörper eingeführten menschlichen Tuberkelbazillen können sich unter Umständen vermehren, zu örtlichen Erkrankungen führen und sich jahrelang halten; dabei behalten sie aber ihren Typus vollständig bei ohne die geringste Annäherung an den Rinder-Tuberkelbazillen-Typus. Dies zeigt von neuem, wie berechtigt es war, daß von Seiten des Kais. Gesundheits-Amts Vorsichtsmaßregeln für die Verwertung des Fleisches schutzgeimpfter Rinder vorgeschlagen worden sind.

Alles in allem ist ein eindeutiger, unwiderlegbarer Beweis für den Nutzen der Schutzimpfung gegen die Rindertuberkulose nicht erbracht. Damit dürfte aber gerade der Hauptvorteil, den sich die Landwirtschaft davon versprach, nämlich die Möglichkeit der Tilgung der Tuberkulose ohne die lästige Trennung der Nachzucht von dem alten Bestand und ohne die Aufzucht mit gekochter Milch, ohne das kostspielige Abschlachten von Tieren mit klinisch wahrnehmbarer Tuberkulose oder gar Ausmerzung aller auf Tuberkulin reagierenden Tiere hinfällig geworden sein. S.

Frischerhaltung von Butter zur Lieferung ins Haus durch gekühlte Salzsole. Von M. L. Hoyd. (Elektrical World. Nach L'Industrie Laitière 1910, 223.) Ein großer Butterhändler in Philadelphia hat mit vorzüglichem Erfolge den Versuch gemacht, für die Kühlung von Butterverkaufswagen das Eis durch gekühlte Salzsole zu ersetzen. Er verbrauchte früher zur Kühlung eines Lagerraumes und der Verkaufswagen im Sommer im Mittel 5 Tonnen wöchentlich oder rund 160 Tonnen im Sommer. Die fortwährend steigenden Eispreise veranlaßten ihn, eine Kältemaschine mit einer täglichen Leistung von 4 Tonnen und einem Kraftverbrauch von 7.5 Pferdekräften aufzustellen. Durch Entfernung der Eisbehälter konnte er den nutzbaren Raum seines Lagers verfünffachen; er sparte täglich eine halbe Stunde Zeit und die Unannehmlichkeiten, die die Erneuerung des Eisvorrats jedesmal mit sich brachte. Die Kühlung der Verkaufswagen erfolgte vorher durch 15 Metallkästen, die jeden Morgen mit zerstoßenem Eis gefüllt wurden. Die Wagen fuhren Vormittags mehrere Stunden, und das Zerkleinern und Einfüllen des Eises nahm täglich eine Stunde in Anspruch. Das Eis wurde durch geschlossene Kapseln von 38 × 38 × 7.5 Ztm. ersetzt, die mit gekühlter Sole gefüllt wurden.

In der Zeit vom 1. Juli bis 7. Oktober schwankte die Außentemperatur von 17 bis 35 Grad C.; die Temperaturerhöhung der Sole betrug während der Fahrzeit der Wagen, zwischen 2½ und 5 Stunden 4 bis 6 Grad. Das Einfüllen ist schneller und bequemer als das des Eises und der Wagen bleibt sauber.

Die Kosten der Anschaffung, der Aufstellung und der notwendigen Umbauten betrugen 1800 Dollars. Die Kosten des Verbrauchs an elektrischer Kraft betrugen in den ersten 6 Monaten 243 Dollars; sie werden für das ganze Jahr 350 Dollars nicht übersteigen. Im vorhergehenden Jahre hatte das Eis mindestens 900 Dollars gekostet. Das entspricht einer reinen Ersparnis von 400 Dollars im Jahr, wenn man alle Nebenunkosten in Betracht zieht. Die ganze Anlage ist also in 4½ Jahren amortisiert. Außerdem ist zu berücksichtigen, daß die Anlage über einen Überschuß von Energie verfügt, so daß noch täglich 500 Kg. Eis für den Verkauf erzeugt werden können. S.

Beitrag zur Fettbestimmung in Nahrungsmitteln. Von Dr. E. Polenske. (Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamt. Band 33, Heft 3, 1910, S. 563.) Das mitgeteilte Verfahren soll zur Fettbestimmung in Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft, in Fleisch und in Käse dienen. Die Vorschrift für Käse lautet: 1,0 bis 1,5 G. einer sorgfältig hergestellten Durchschnittsprobe des vorher von der harten Rinde befreiten Käses werden in einem Erlenmeyerschen Kolben mit 10 Kubikztm. Wasser und 5 Kubikztm. konz. Schwefelsäure (spez. Gewicht 1.81 bis 1.84) übergossen und mit aufgesetztem Kühlrohr über einer kleinen Flamme 2 Minuten lang unter beständigem Umschwenken des Kolbens in schwachem Sieden erhalten. Die Käselösung wird mit 35 Kubikztm. Wasser verdünnt und nach dem Erkalten in einem Scheidetrichter mit 100 Kubikztm. Äther ausgeschüttelt, mit dem auch das an den Wandungen des Kolbens noch anhaftende Fett vorher gelöst worden war. Nach dem Absetzen trennt man die Schichten und gießt die Ätherschicht in ein Becherglas, damit sich die kleinen noch darin enthaltenen Wassertröpfchen absetzen können. Die Ausschüttelung wird in gleicher Weise noch einmal wiederholt. Zweckmäßig ist es, die Lösung etwa eine halbe Stunde stehen zu lassen. Dann wird sie in ein Destillierkölbchen abgegossen oder besser durch einen Wattepfropfen filtriert, der jede Spur Schwefelsäure zurückhält. Der Äther wird dann abdestilliert, der Rückstand eine halbe Stunde lang im Wassertrockenschrank getrocknet und nach dem Erkalten gewogen.

Besondere Versuche zeigten, daß die Zusammensetzung des Fettes durch die Behandlung mit Schwefelsäure nicht wesentlich verändert wird. S.

Maschinen und Geräte.

Automatischer Alkoholmesser zur Alkoholprobe. D. R.-G.-M. Als ein großer Übelstand wurde bisher empfunden, daß für die in allen Milchbetrieben ungemein wichtige Alkoholprobe zwecks Prüfung der Milch auf hygienische Beschaffenheit, Säuregehalt bzw. Haltbarkeit keinerlei einfache und praktische Apparatur vorhanden war, um in schneller Reihenfolge die angelieferte Milch womöglich gleich an der Rampe prüfen zu können.

Dr. N. GERBER'S & Co. G.m.b.H. LEIPZIG. D.R.G.M.

Nebenstehend abgebildeter automatischer Alkoholmesser ist nach dem Prinzip der bekannten Kipp-Automaten der Dr. N. Gerbers Co. m. b. H. konstruiert. Er besteht aus dem Vorratsbehälter und der Abmeßvorrichtung, die auf jeder Flasche beliebiger Größe aufsteckbar ist. Die Abmeßvorrichtung besteht in ihrem oberen Teile aus Glas, so daß man Füllen und Entleeren jederzei bequem beobachten kann, während der untere Teil aus Metall hergestellt ist. Dadurch kann man mit dem Apparat sehr schnell arbeiten und ihn auch kräftig benutzen, ohne befürchten zu müssen, daß er dadurch irgend welchen Schaden erleidet. Durch die eigenartige Ausbildung der Verschlußvorrichtung geht eine leichte Entleerung des in dem Automat abgemessenen Alkohols nach dem zu füllenden Behälter hin vor sich, ohne eine andere Hand zur Beeinflussung der Verschlußvorrichtung in Anspruch nehmen zu müssen.

Die Handhabung des Apparates ist folgende: Beim Neigen der Flasche füllt sich der Abmeßraum, während beim Zurückneigen selbsttätig die Einstellung erfolgt. Das Entleeren vollzieht sich in der Weise, daß man den hakenförmigen Teil des Verschlußorgans auf den Rand des Reagenzglases drückt, wobei sich das Ventil öffnet und der Alkohol ausfließen kann. Hieraus geht deutlich hervor, daß die Alkoholprobe mit vorstehendem Apparat leicht und schnell auszuführen ist und daher niemals unterlassen werden sollte.

Die Alkoholprobe sollte als erste Probe vorgenommen werden, in Stallungen zur Untersuchung der frisch ermolkenen Milch, in Molkereien und Milchhandlungen bei Anlieferung. Milch mit flockiger Gerinnung läßt sich nicht weiter verwenden und muß vom Verkauf ausgeschlossen werden.

Mit Hilfe des sogenannten Milchlöffels gießt man die betr. Milch in das Reagenzglas, bringt das Alkoholquantum darauf und durchmischt durch vorsichtiges Hin- und Herbewegen. Einwandfreie Milch verändert nicht ihre Beschaffenheit, schwach saure Milch wird feinflockig, stark saure Milch großflockig.

Der Alkoholmesser wird für Quanten von 2 resp. 5 Kubikztm. gefertigt und empfiehlt sich die Anschaffung des die kleinere Menge abmessenden, weil damit viel Alkohol gespart werden kann. Die Gerinnungserscheinungen lassen sich bei Verwendung der kleineren Quantitäten selbstredend ebenso genau erkennen und hat es daher keinen Wert, unnötig Alkohol zu verschwenden.

Soll der Apparat bei Untersuchungen an der Bahnrampe benutzt werden, so läßt sich derselbe an einem Gurt, der um den Leib des Betreffenden gelegt ist, befestigen. Bei Verwendung an einem festen Standort, im Laboratorium usw. kann der Apparat an einem

Stativ angebracht werden. Beide Befestigungsmittel sind indessen nicht nötig, da sich der Apparat bequem in der Hand halten läßt. Es bedarf stets nur eines kurzen Kippens, um die Vorrichtung zu betätigen. Auch läßt sich der Apparat, dank seiner geringen Größe, bei Transport von einem Ort zum andern leicht in der Tasche unterbringen.

Der Apparat arbeitet äußerst genau, wie man es bei dieser Schnelligkeit auf andere Weise garnicht erreichen könnte. Er ist gesetzlich geschützt und zu beziehen von Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Literatur.*)

Milch und Molkereiprodukte, ihre Eigenschaften, Zusammensetzung und Gewinnung. Von Dr. Paul Sommerfeld. 140 Seiten mit zahlr. Abbildungen. (Wissenschaft und Bildung, Bd. 73.) Geheftet ℳ 1.—, in Originalleinenband ℳ 1.25. Verlag von Quelle & Meyer in Leipzig. 1910.

Im deutschen Reich werden von 10½ Millionen Kühen 25 Milliarden Liter Milch produziert, die einem Werte von über 2 Milliarden Mark entsprechen. Es wird also weit mehr Milch produziert wie Kohle und fast doppelt so viel wie Roheisen. Die Milch besitzt unter den Nahrungsmitteln des Menschen eine hervorragende, alle anderen zur Ernährung dienenden Stoffe überragende Bedeutung. Trotzdem ist die Kenntnis vom Wesen der Milch nicht so verbreitet, wie es insbesondere im Interesse der Volkshygiene zu wünschen wäre. Man denke nur, welche große Bedeutung eine rationelle Milchgewinnung und Behandlung für das Wohl und Wehe unserer Jugend, insbesondere für die Säuglingspflege hat. Aus all den Gründen ist das vorliegende Bändchen mit Freude zu begrüßen. In 11 Kapiteln bringt es alles, was Jedermann über das Wesen und die Verwendung der Milch wissen muß. Es wird zunächst die Zusammensetzung und Bakteriologie der Milch behandelt und ein Überblick über die Molkereiprodukte gegeben. Sodann lernen wir die Verfälschungsarten, die Konservierung, Sterilisierung und Pasteurisierung der Milch kennen, welche Kapitel für jeden Milchtrinker von besonderem Interesse sind. Die letzten zwei Kapitel wenden sich dem Milchhandel und der Milchgewinnung zu. Es werden hier die einschlägigen, wirtschaftlichen und hygienischen Fragen behandelt. Insbesondere die Stallanlagen, die Fütterung, die Melkeinrichtungen, die Reinigung und Kühlung der Milch, sowie die Gewinnung von Vorzugsmilch für Säuglinge und Kranke. Möge das interessante Buch, das durch die große Klarheit der Darstellung, sowie durch zahlreiche interessante Abbildungen ausgezeichnet ist, nicht blos in Molkereifachkreisen, sondern auch sonst in den weitesten Kreisen unseres Volkes Verbreitung finden.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkerei-Lehranstalt der Landwirtschafts-Kammer für die Provinz Schleswig-Holstein zu Kiel. Am 27. und 28. April fanden die Schlußprüfungen des Winterkursus statt, denen sich 7 Schüler unterzogen. Außer den Schülern nahm 1 Hospitant an der Heizerprüfung teil. Im verflossenen Schuljahr traten 12 Schüler und 13 Hospitanten in die Lehranstalt ein. Die Schlußprüfungen wurden von 11 Schülern abgelegt, während ein Schüler im kommenden Schuljahr noch 3 Monate am Unterricht teilnehmen wird, da er den Winterkursus zwecks Stellvertretung eines erkrankten Betriebsleiters unterbrechen mußte. Fast alle Schüler und Hospitanten erhielten sofort oder bald nach Beendigung des Aufenthalts an der Lehranstalt Stellungen als Betriebsleiter oder Obermeier.

Rundschau.

Die Beschickung der 24. Wanderausstellung der D. L.-G. in Hamburg mit schleswig-holsteinischen Meiereiprodukten. Das „Landwirtschaftliche Wochenblatt für Schleswig-Holstein" schreibt: Die Hamburger Wanderausstellung wird in diesem Jahr in recht erheblichem Umfang seitens der schleswig-holsteinischen Meiereien mit Meiereiprodukten beschickt werden. Nicht weniger als 345 den Bezirksmeiereiverbänden angeschlossene Meiereien werden in Hamburg ihre Produkte in Form einer Sammelausstellung der Landwirtschaftskammer zur Ausstellung bringen. Auf die einzelnen Bezirksmeiereiverbände verteilt sich die diesjährige Beschickung in folgender Weise:

Bezirks-Meiereiverband	Meiereien	ungesalzene Butterproben	gesalzene Butterproben	Käseproben
Nordschleswig	82	—	82	—
Südschleswig	134	10	124	1
Ostholstein	54	—	54	6
Westholstein	75	—	75	—
Summa	345	10	335	7

Aus dieser Aufstellung ist deutlich zu erkennen, daß der Schwerpunkt der Beschickung auch in diesem Jahr in der Ausstellung gesalzener Butterproben liegt. Besonders in Hamburg wird die große Zahl der gesalzenen Butterproben aus Schleswig-Holstein wirken, da wir uns hier auf dem größten Buttermarkt Deutschlands befinden, auf dem vornehmlich gesalzene schleswig-holsteinische Butter gehandelt wird. Es hat infolgedessen auch jede einzelne Meierei in Schleswig-Holstein ein ganz besonderes Interesse daran, daß die Aussteller der Sammelausstellung besonders günstig abschneiden, um auf diese Weise den altbewährten Ruf der schleswig-holsteinischen Butterproduktion aufs neue weiter auszubauen und zu festigen. Keinen Augenblick dürfen wir uns aber verhehlen, daß der Sieg in diesem Jahr kein leichter sein wird. Unsere Nachbarprovinz Hannover, in der man schon seit längeren Jahren bestrebt gewesen ist, unsere milchwirtschaftlichen Einrichtungen nachzuahmen, hat in letzter Zeit auf dem Gebiet der Butterbereitung viel geleistet und wird daher in Hamburg ein scharfer Konkurrent sein. Auch andere Landesteile, wie Mecklenburg-Schwerin, Posen, Westfalen und Bayern werden in Form von Sammelausstellungen vertreten sein. Bayern wird voraussichtlich lediglich mit ungesalzenen Proben auf dem Plane erscheinen. Es ist erfreulich, daß einige unserer angeschlossenen Meiereien sich bereit gefunden haben, auch hier die Hand zum Wettbewerb zu bieten. Erfahrungsgemäß haben unsere Meiereien überall dort, wo sie mit ungesalzener Ware vertreten gewesen sind, erfolgreich abschneiden können, so daß auch jetzt erwartet werden kann, daß die kleine „ungesalzene" Schar den süddeutschen Konkurrenzkampf aushalten wird.

Aus nachfolgender Zusammenstellung ist die Beteiligung unserer Meiereien zu früheren Wanderausstellungen ersichtlich:

Jahr	Ausstellungsort	Zahl der Sammelaussteller	Zahl der nicht zur Sammelausstellung gehörenden schlesw.-holst. Meiereien
1900	Posen	155	10
1901	Halle	170	20
1902	Mannheim	173	11
1903	Hannover	226	22
1904	Danzig	215	15
1905	München	168	8
1906	Berlin	267	18
1907	Düsseldorf	250	19
1908	Stuttgart	234	18
1909	Leipzig	249	?
1910	Hamburg	345	?

Im ganzen werden ungefähr 800 Proben Butter zur Ausstellung gelangen. Mit Ausnahme von Baden und Elsaß-Lothringen werden alle Länder und Provinzen des Deutschen Reiches vertreten sein.

In der Käsehalle werden 50 Aussteller ihre Erzeugnisse vorführen, von denen 7 aus Schleswig-Holstein sein werden. Die Käserei ist in unserer Provinz nie in großem Umfang betrieben worden. Nur in Ostholstein hat man durch die Errichtung größerer Milchzentralen diesem Betriebszweig in neuerer Zeit weitere Aufmerksamkeit geschenkt. Besonders ist es hier die Meiereigenossenschaft Neukirchen in Holstein, die schon bei früheren Ausstellungen der D. L.-G. erste Auszeichnungen auf Gouda- und Edamer-Käse errungen hat und die auch in Hamburg ihre Produkte zur Schau zu stellen gedenkt. Die ostholsteinischen Milchzentralen Neukirchen, Lütjenburg und Lensahn, sowie die Meiereien Neustadt und Goddersdorf und diejenigen der Herren O. Evers in Mölln i. Lbg. und C. H. Timon in Tetenbüll haben sich zu einer Käsesammelausstellung der Landwirtschaftskammer vereinigt. Es ist zu bedauern, daß aus der Wilstermarsch keine Anmeldungen für Hamburg vorliegen. Vielleicht werden wir auch in Hamburg wieder beobachten können, daß Wilstermarschkäse aus Ost- und Westpreußen zur Ausstellung gelangen, während die Wilstermarsch selbst keinen Finger rührt, um mit ihren Produkten sich bemerkbar zu machen.

Die Landwirtschaftskammer wird mit der Königlichen Eisenbahndirektion in Hamburg ein besonderes Abkommen treffen, nach dem am Tage der Versendung auf den Hauptverkehrsstrecken Wagen mit Kühlvorrichtungen verkehren werden. Den Meiereien der Sammelausstellung wird in einem besonderen Schreiben seitens der Landwirtschaftskammer noch mitgeteilt werden, an welchem Tage die Ausstellungsbutter zu versenden ist, um mit den eingelegten Kühlwagen befördert werden zu können.

Die Erstattung der Unfallanzeige. Nach § 63 des Gew.-Unf.-Vers.-Ges. und § 42 des Statuts der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie sind die Betriebsunternehmer verpflichtet, von jedem im Betriebe vorkommenden Unfall, durch den eine versicherte Person getötet wird oder eine Körperverletzung erleidet, die ihre völlige Arbeitsunfähigkeit oder eine Beschränkung der Arbeitsfähigkeit von mehr als drei Tagen zur Folge hat, außer bei der Ortspolizeibehörde des Unfallortes bei dem Sektionsvorstande schriftlich Anzeige zu erstatten. Dieselbe muß binnen drei Tagen erfolgen, nachdem der Betriebsunternehmer von dem Unfall Kenntnis erlangt hat. Außer der Beantwortung der in dem vorgeschriebenen Unfallanzeigeformular enthaltenen Fragen können von der Polizeibehörde Angaben nicht verlangt werden; denn es ist lediglich Sache der Polizeibehörden, sich über den Verlauf der Unfallsachen rechtzeitig zu informieren, um gegebenenfalls die amtliche Unfalluntersuchung (§ 64 G.-U.-V.-G.) einzuleiten.

Anstelle des Betriebsunternehmers kann derjenige, welcher zurzeit des Unfalles den Betrieb oder den Betriebsteil, in welchem der Unfall sich ereignete, zu leiten hatte, die Unfallanzeigen erstatten. Ist der Betriebsunternehmer abwesend oder behindert, so ist er zur Anzeigeerstattung verpflichtet.

Wird die Anzeige nicht oder nicht rechtzeitig erstattet, so ist die Berufsgenossenschaft berechtigt zur Anwendung der in § 147, 2 des Gesetzes vorgesehenen Strafe. Nach der angeführten Gesetzesstelle verwirkt derjenige, welcher zur Anzeige verpflichtet war, durch das unentschuldigte Unterlassen derselben Geldstrafe bis zu 300 ℳ. Der Unternehmer ist im allgemeinen für rechtzeitige Erfüllung der Anzeigeverpflichtung auch dann verantwortlich, wenn er damit einen Angestellten beauftragt hat. Die Strafbefugnis setzt nur voraus, daß tatsächlich ein Betriebsunfall im Sinne des Gesetzes bzw. des Statutes vorgelegen hat, ohne Rücksicht darauf, ob der Unfall zur Entschädigungspflicht führt oder nicht. In der Verfügung des Reichs-Versicherungsamtes I 29 440 ist die Verpflichtung der Unternehmer zur Nachforschung darüber, ob eine Erkrankung auf einen im Betriebe geschehenen Unfall zurückzuführen ist, als gegeben anerkannt worden, wenn der Arbeitgeber nach den obwaltenden Umständen bei Anwendung pflichtmäßiger

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher sind durch unsere Expedition zu beziehen.

Sorgfalt die Wahrscheinlichkeit des ursächlichen Zusammenhanges der Krankheit mit einem Betriebsunfall annehmen muß.

Der Betriebsunternehmer ist zur Unfallmeldung auch dann verpflichtet, wenn er nur auf die Angaben des angeblich Verletzten angewiesen ist; denn es ist nicht Sache des Arbeitgebers, eine Untersuchung über die Richtigkeit der Angaben des Verletzten und das Vorliegen eines meldepflichtigen Unfalles anzustellen; dies ist vielmehr dem auf Grund der Anzeige einzuleitenden berufsgenossenschaftlichen Verfahren vorbehalten. (255

Einschränkung des Zwerghandels mit Milch. In dem Bericht über die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Universität Jena im Jahre 1909, erstattet vom Professor Dr. H. Matthes (Berichterstatter) und Dr. Fritz Streitberger, wird über den Zwerghandel mit Milch geschrieben: „Die Beaufsichtigung des Milchhandels ist eine Frage von weittragender Bedeutung. Das Publikum wird durch den Verkauf verfälschter oder minderwertiger Milch schwer pekuniär geschädigt. Dies bedeutet aber wenig gegenüber den Schädigungen, welche durch den Verkauf schmutziger, stark bakterienhaltiger Milch hervorgerufen werden können. Die Milch ist, wie kaum ein zweites Nahrungsmittel, ein ausgezeichneter Nährboden für Bakterien, und es ist Tatsache, daß durch Milch vielfach Krankheiten verbreitet werden. Bei der völlig unhygienischen Art, in welcher der Milchhandel auf den Straßen, in kleinen, unsauberen und dunklen Gemüse- und Kramläden usw. betrieben wird, ist es ein Wunder, daß nicht viel mehr Infektionskrankheiten durch die Milch verbreitet werden. Nur dadurch, daß die Milch meist sofort nach ihrer Ankunft in den Haushaltungen abgekocht wird, ist dies zu erklären. Als höchste Forderung muß aber gelten, daß die Milch so sauber gewonnen und behandelt wird, daß man sie auch in ungekochtem Zustande ohne Gefahr gesundheitsschädlicher Folgen genießen kann.

Vor allen Dingen erfordert die Säuglingsfürsorge, deren Bestrebungen mit Recht in der Jetztzeit weiteste Beachtung finden, eine tiefgekühlte, möglichst keimfreie Milch. Die Erfüllung dieser Forderung ist geradezu die wichtigste Vorbedingung für eine erfolgreiche Arbeit in der Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit.

Für die Gesundheitspolizei ist hier ein reiches Feld der Tätigkeit!

Sehr erschwerend wirkt bei der Kontrolle der Milch der weitverbreitete Kleinhandel mit ihr. Bei gerichtlichen Verhandlungen wegen Verkaufs verfälschter Milch wurde öfters festgestellt, daß der Tagesumsatz mancher Händlerinnen nur 15 bis 25 Liter Milch betrug. Im Kleinbetrieb wird die hygienische Seite meist mehr vernachlässigt, als im Großbetrieb. Es leuchtet ohne weiteres ein, daß bei einem so geringen Umsatz von 15 bis 25 Liter Milch die Maßnahmen des Händlers zur Pflege seiner Milch im Hinblick auf den geringen Tagesverdienst nicht derartige sein können, wie bei Betrieben, in denen das zehn- und hundertfache umgesetzt wird. Bei dem Kleinhändler steht die Milchkanne bisweilen in einer Ecke des Ladens, das Schöpfgefäß steht daneben auf dem Boden oder liegt auch auf Gemüse, manchmal wird auch eine Zeitung untergelegt usw. Die Entschuldigung, „an den wenigen Litern Milch verdienen wir fast nichts“ oder „wir führen Milch nur zur Bequemlichkeit unserer Kunden, damit diese nicht so weit gehen müssen“ und dergleichen wird öfters bei Gerichtsverhandlungen vorgebracht.

Die Einschränkung des Kleinhandels mit Milch auf ein Mindestmaß liegt unbedingt im Interesse der Versorgung der Einwohner mit guter, sauberer, einwandfreier Milch! Der Milchhandel darf nur in hygienisch einwandfrei angelegten Läden und mit größter Sauberkeit vor sich gehen!

Befaßt sich eine Person mit Milchhandel im großen und betreibt sie den Milchhandel nicht nur nebenbei, so wird man an sie die Anforderungen stellen können und im Interesse des konsumierenden Publikums stellen müssen, daß sie sich mit den Eigenschaften der Milch vertraut macht, sich Warenkenntnis erwirbt, und die Milch auf Reinheit und Güte prüft.

Es ist höchste Zeit, daß hier Wandel geschaffen wird. Die Milch, dieses wichtigste Nahrungsmittel des Säuglings, darf nicht in unsauberer und verfälschter Ware immer wieder in den Verkehr gebracht werden. Geschieht dies dennoch, so muß der betreffende Händler unbedingt bestraft werden.“

Wettbewerb von Milchreinigungsgeräten, veranstaltet von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen. Auf Anregung des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen und des Ausschusses für das landwirtschaftliche Maschinenwesen soll mit Zustimmung des Vorstandes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen ein Wettbewerb und in Verbindung damit eine Prüfung von Milchreinigungsgeräten veranstaltet werden. Dabei handelt es sich nicht nur um eine Prüfung von Neuheiten. Auch ältere Formen von Milchreinigungsgeräten werden zum Wettbewerb zugelassen. Die Teilnahme steht jedermann offen unter den nachfolgenden Bedingungen:

Wettbewerb und Prüfung sollen sich nur auf solche Geräte erstrecken, die zur Reinigung von Milch im Landwirtschaftsbetriebe unmittelbar nach der Gewinnung der Milch gebraucht werden.

Die Teilnehmer haben von jedem zum Wettbewerb angemeldeten Gerät ein Exemplar bis zum 1. Juni 1910 an die Landwirtschaftskammer einzusenden. Danach entscheidet die mindestens aus fünf Herren bestehende Prüfungskommission über die Zulassung zu den Prüfungsversuchen. — Letztere werden vorgenommen, wenn auf ergangene Aufforderung bis zu einem gleichzeitig anzugebenden Zeitpunkt weitere fünf Stück von dem Probegerät an die Landwirtschaftskammer bzw. an die Prüfungsstelle eingesandt werden.

Die Prüfung erstreckt sich auf die Beurteilung der Haltbarkeit, der Handhabung, der Leistung und der Preiswürdigkeit. Bei der Leistung wird Durchlässigkeit und Reinigung in Betracht gezogen.

Die Prüfung geschieht unentgeltlich. Von den Teilnehmern am Wettbewerb wird nur verlangt, daß sie ihre Geräte für den praktischen Gebrauch unentgeltlich zur Verfügung stellen und einen Ersatz für die durch die Benutzung der Geräte entstandene Abnutzung und den Verbrauch der etwa benötigten Hilfsteile — wie Filter, Tücher, Siebe, Einsätze u. a. — nicht fordern.

Bei Einsendung der Anmeldung ist anzugeben, zu welchem Preise das gebrauchsfertige Gerät geliefert werden kann, wenn 1, 10, 50, 100 Stück und mehr auf einmal bezogen werden.

Der Prüfungsbericht wird nach Abschluß der Prüfung allen Teilnehmern an derselben zugänglich gemacht und in dem Amtsblatt der Kammer veröffentlicht.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den inländischen Schweinemärkten war in der Woche vom 24. April zum 1. Mai, wie in der Vorwoche, die Tendenz keine einheitliche, doch waren auch hier die Schwankungen nicht sehr bedeutend. In Breslau, Dortmund, Elberfeld, Cöln und Nürnberg konnten höhere Preise erzielt werden; dagegen wurde in Berlin, Plauen, Stuttgart und teilweise auch in Danzig und Hamburg niedriger gehandelt. Die übrigen Plätze notierten wie am letzten Markt.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war auch in dieser Berichtswoche die Geschäftslage recht verschieden. Bemerkenswert ist, daß in Chikago wieder höher gehandelt wurde. In Paris stiegen die Preise weiter, ebenso fand in Rotterdam eine Aufbesserung derselben statt. In Dänemark und Wien konnten die vorwöchentlichen Preise nicht behauptet werden.

Ein gemeingefährlicher Kautionsschwindler. Das „Hannoversche Tageblatt“ berichtete am 28. April über eine Gerichtsverhandlung, die wir der besonderen Beachtung empfehlen. Allerdings hätten die Geschädigten ihr Geld behalten, wenn sie die in dieser Zeitung wiederholt gegebenen Warnungen beachtet hätten.

Der Bericht über die Gerichtsverhandlung lautet: Der gemeingefährliche Kautionsschwindler, frühere Molkereigehülfe Ernst Schmidt, geboren am 22. Mai 1875 in Schlettau, Kreis Lüchow, hatte sich vor dem Strafrichter in Hannover wegen Kautionsschwindelei in einem Fall zu verantworten. Er ist bekanntlich von der Strafkammer wegen Kautionsschwindeleien in 11 Fällen zu einer Gesamtstrafe von 5 Jahren Gefängnis und 5 Jahren Ehrverlust verurteilt, welche Strafe er jetzt verbüßt. Der gewesene Molkereigehülfe eröffnete in Hannover ein Geschäft mit Molkereibedarfsartikeln. Um sich die Mittel hierzu zu verschaffen, legte er sich auf Kautionsschwindelei. Er suchte in Molkereizeitungen auf Inserat kautionsfähige Molkereiverwalter und Pächter und zahlungsfähige Käufer für billige Molkereien, sowie Geschäftsführer usw. Im Zeitraum von einigen Monaten hat der gemeingefährliche Schwindler Molkereibeamte um über 50 000 Mark geprellt. Es handelte sich um die jahrelang in schwerster Weise zusammengesparten Gelder der Molkereibeamten, die sich selbständig machen wollten. Die Molkereien des Angeklagten lagen in der Luft. Er hat in unglaublicher Weise seine Opfer genasführt. Das erste war, daß er ihnen die Kaution abnahm, dann versprach er, sie als Geschäftsführer einer Molkerei anzustellen. Er reiste auch mit seinen Opfern nach einigen Molkereien hin und versuchte, Kaufverhandlungen mit dem Besitzer anzubahnen, aber nicht eine einzige Stelle als Geschäftsführer hatte er zu vergeben. Im vorliegenden Fall brachte er den Molkereigehülfen Schneider um 2900 ℳ, die er sich als Kaution geben ließ, weil nach seiner Behauptung Schneider größere Geldmittel von ihm in die Hände bekäme. Er hatte überhaupt keine Verwendung für Schneider. Ebenso wie in den anderen Fällen hat er sein Opfer so lange hinzutrösten gewußt, bis er das erhaltene Geld verpraßt oder in Sicherheit gebracht hatte. Der Schwindler hat in großzügiger Weise gelebt. Er fuhr nur 1. Klasse Eisenbahn oder Automobil. Wenn er seine Opfer nach irgend einem Ort schleppte, in dem die Molkerei liegen sollte, dann aß er in den Restaurationen Austern, Hummer oder Spargel mit Schinken und gab seinem Opfer ein Butterbrot für 25 ₰ zu essen, natürlich alles von den erschwindelten Geldern. Als ihm der Boden dann zu heiß wurde, flüchtete er ins Ausland, kam aber schließlich wieder und wurde auf deutschem Boden festgenommen. Die Erbitterung der als Zeugen geladenen Molkereibeamten, die in so schmählicher Weise um die Ersparnisse gebracht sind, war furchtbar. Der Angeklagte benahm sich genau so wie in der ersten Verhandlung, in unverschämt frecher Weise. Er versuchte das Gericht wegen Befangenheit abzulehnen, zog dann aber diesen Antrag zurück, nachdem er über die Unzulässigkeit des Antrages belehrt war. Er tat so, als wenn nicht er der Kautionsschwindler sei, sondern seine Opfer ihn noch in seinen Geschäften geschädigt hätten. Wie auch in der ersten Verhandlung behauptete er weiter wieder, es habe sich nicht um Kautionen, sondern lediglich um Geschäftsanteile gehandelt, die er nach Belieben habe verwenden dürfen. Das Gericht verurteilte den Kautionsschwindler zu einer Gesamtstrafe von 5 Jahren 6 Monaten Gefängnis und 5 Jahren Ehrverlust.

Bestrafungen wegen Verkaufs von Butter mit zu hohem Wassergehalt. Vor dem Schöffengericht in Düsseldorf hatten sich kürzlich die Händler Josef Br. aus Niederkassel und Sigismund He. aus Hilden wegen vorgenannten Vergehens zu verantworten. Gegen ersteren, der Butter mit 26—27 Prozent Wasser in den Handel gebracht hatte, erkannte das Gericht auf 500 Mark Geldstrafe, während der letztgenannte, dessen beschlagnahmte Butter etwa 17 Prozent Wasser enthielt, zu 300 Mark Geldstrafe verurteilt wurde.

Bestrafung wegen Verkaufs schmutziger Milch. Der Milchhändler Paul W. aus Walschleben verkaufte in Erfurt Milch, in der Haare, Kuhexkremente und Streuteile vorgefunden wurden. Das Schöffengericht verurteilte den Mann wegen fahrlässigen Vergehens gegen § 14 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, zu 30 ℳ Geldstrafe evtl. 6 Tagen Gefängnis.

Bestrafte Milchpantscher. Vor dem Königsberger Schöffengericht hatten sich, nachdem bereits vorher eine Anzahl Milchpantscher bestraft worden waren, am 15. April vier Milchhändler, und zwar Friedrich K. sow. Franz W. aus Kalgen, Hermann P. aus Lawsken und Johann S. aus Hoch-Karschau, wegen Verkaufs minderwertiger Vollmilch zu verantworten. Die Angeklagten waren zum Teil geständig, die Milch vor dem Verkauf abgerahmt zu haben. Die Fälscher wurden zu Geldstrafen von 20 bis 75 Mark bestraft. — Das K. Schöffengericht Neckarsulm verurteilte wegen Milchfälschung den Weingärtner Viktor Franz K. von Erlenbach zu der Geldstrafe von 40 Mark.

Geschäftliche Nachrichten. Neue Molkereien sollen errichtet werden in Eidinghausen (Westfalen), Fürstenfelde (Neumark), Elbing, Olpenitzdorf (Angeln) und Westrhauderfehn (Hannover). — Die Scheffelsche Molkerei in Zoppot mit ihren Zweiggeschäften wurde von der dortigen Molkereigenossenschaft zum Preise von 56 500 Mark käuflich erworben.

Ausland.

Die Niederösterreichische Molkerei in Wien, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung vollendete mit dem Geschäftsjahre 1909 das zehnte Jahr seit ihrem Bestande (Betriebsbeginn 1. Jänner 1900). In dieser verhältnismäßig kurzen Zeit hat dieselbe einen ungeahnten und beispiellosen Aufschwung genommen und trotz aller Schwierigkeiten so erfreuliche

Fortschritte gemacht, daß sie heute als eine der größten Molkereien von Österreich-Ungarn eine hervorragende Stelle einnimmt, ja sogar in Bezug auf ihre Organisation der kleinbäuerlichen Genossenschaften Niederösterreichs als ein unerreichtes Muster für den ganzen Kontinent in Fachkreisen gilt. Wie bedeutungsvoll und schwierig die in 10 Jahren geleistete Arbeit war, erhellt aus den Ziffern der nachstehenden Tabelle, welche die ungemein rasche Entwicklung der Niederösterreichischen Molkerei veranschaulichen und zeigen sollen, daß es bei beharrlichem Festhalten an dem genossenschaftlichen Prinzipe, durch andauerndes Belehren, rastlose Tätigkeit aller an dem Unternehmen beteiligten Faktoren und nicht zuletzt durch eine zielbewußte energische Leitung seitens der Funktionäre und der Direktion möglich war,

Jahr	Anzahl der Genossen-schaften	Milcheinlieferung pro Tag durchschnittl.	Milcheinlieferung im ganzen	Eingezahlte Geschäftsanteile	Umsatz	Ausbezahlt pro Liter	Ausbezahlt im ganzen	Betriebsspesen pr. Lit. Milch	Durchschnittlicher Fettgehalt
		Liter	Liter	K	K	h	K	h	%
1900	13	4 333	2 740 813	40 435	565 549	13,3	355 946	7,67	—
1901	23	13 690	4 331 501	106 220	1 040 483	13,9	575 625	6,32	—
1902	38	17 800	6 069 069	124 210	1 486 516	13,9	799 713	5,45	3,57
1903	45	22 989	7 476 085	156 810	1 837 428	14,8	1 030 313	5,224	3,50
1904	61	29 650	9 601 202	225 500	2 318 526	15,3	1 465 567	4,330	3,67
1905	76	35 170	12 836 501	286 020	3 083 525	16,6	2 127 142	4,003	3,70
1906	93	41 866	15 281 261	417 730	3 611 830	16,9	2 578 969	3,997	3,76
1907	107	51 875	18 934 661	470 630	4 519 274	17,2	3 255 630	3,600	3,65
1908	114	54 933	20 050 706	500 600	4 937 510	17,7	3 539 278	3,955	3,68
1909	124	58 580	21 381 819	521 400	5 641 369	19,04	4 071 760	3,915	3,61

eine Vereinigung von derzeit etwa 7000 Kleingrundbesitzern in 124 Ortschaften Niederösterreichs zu schaffen, welche nunmehr in der Lage ist, aus eigener Kraft ein erstklassiges Unternehmen mit einem Umsatze von mehreren Millionen Kronen pro Jahr mit kaufmännischer Umsicht zu betreiben.

Daß all dies nicht so leicht ist und die ernstesten und ehrlichsten Bestrebungen der Landwirte auf dem Gebiete der genossenschaftlichen Milchversorgung der Städte nicht immer den gewünschten Erfolg haben, zeigen Beispiele aus der letzten Zeit (Berlin, Innsbruck, Stuttgart usw.) zur Genüge.

Von den bemerkenswertesten Ziffern des Geschäftsabschlusses im Jahre 1909 seien folgende angeführt:

Neue Genossenschaften wurden 11 aufgenommen.

Mit Schluß des Jahres 1909 waren demnach 124 registrierte Untergenossenschaften angegliedert. Die Jahresmilcheinlieferung betrug 21 381 819 Lt., pro Tag durchschnittlich 58 580 Lt.; außerdem wurden 130 386 Kg. Butter, 13 034 Kg. Topfen, 2238 Lt. Obers, 18 313 Lt. Magermilch und 1 902 031 Stück Eier zugekauft. Die Steigerung der Einlieferung gegenüber dem Vorjahre betrug 1 331 113 Lt. Milch und 13 588 Kg. Butter. Die eigene Erzeugung von Butter betrug 50 569 Kg., so daß hiervon 180 955 Kg. abgesetzt wurden. Der Fettgehalt der eingelieferten Milch betrug im Jahresdurchschnitte aller Genossenschaften 3,61 Proz., gegen 3,68 Proz. im Vorjahre.

Während die Kontokorrentschuld bei der Niederösterreichischen Genossenschafts-Zentralkasse noch am 31. Dezember 1906 Kr. 366 584,62 betrug, belief sich dieselbe am 31. Dezember 1908 auf Kr. 179 420,02 und am 31. Dezember 1909 wies dieses Konto schon ein Guthaben von Kr. 79 177,94 zu unseren Gunsten aus. Der Gesamtumsatz beziffert sich auf Kr. 5 641 368,97 im Jahre 1909, gegen Kr. 4 937 510 im Jahre 1908.

Die gesamte Regie (ohne Abschreibungen) betrug pro Liter Milch im Jahre 1909 3,915 Heller (im Vorjahre 3,955 Heller).

Eigene Filialen hatte die Niederösterreichische Molkerei am Anfang des Jahres 1909 95, am Schlusse des Jahres 101. Mit Ende 1909 waren 117 Pferde, 56 zweispännige Wägen, 2 einspännige Wägen und 98 Handwägen in Verwendung; ferner war ein Personal von 325 Personen (ohne die Zustellungsorgane der Filialen) bedienstet.

Außer der Mehrauszahlung von 1,391 Heller pro Liter Milch gegenüber dem Vorjahre, was die ansehnliche Summe von rund Kr. 300 000 ausmacht, resultierte noch aus der Bilanz pro 1909 ein Gebarungsüberschuß von Kr. 171 101,93, welcher zu Abschreibungen, Verzinsung der Geschäftsanteile, Zuweisung an den Reservefond und auf Vortrag für neue Rechnung Verwendung findet. Der Reservefond hat sonach eine Höhe von Kr. 92 293,36 erreicht.

Der Absatz von Milch und Molkereiprodukten vollzog sich im Jahre 1909 ziemlich glatt und flott, und war sogar während der Sommer- und Herbstmonate der so sehr gefürchtete und verlustbringende Überfluß an Milch nicht zu konstatieren. Im Gegenteil herrschte im Herbste eine solche Milch- und Butterknappheit, daß kaum die ständigen Kunden bedient und neue Kunden, welche sich zahlreich meldeten, nicht übernommen werden konnten. Durch die ungünstige Witterung und das ungenügende Futterwachstum im Frühjahr und Sommer 1909 veranlaßt, setzte im Spätsommer und Herbste eine lebhafte Aktion der an der Milchversorgung Wiens beteiligten Landwirte für eine allgemeine Milchpreiserhöhung ein und fanden zahlreiche Beratungen und Verhandlungen mit den maßgebenden Faktoren statt; das Resultat war dank dem einmütigen Vorgehen aller Beteiligten ein günstiges und wurde der Milchpreis in Wien am 1. Oktober fast durchwegs um zwei Heller pro Liter erhöht. Die seitdem an die Landwirte bezahlten höheren Milchpreise hatten auch den gewünschten Erfolg, indem die Milchproduktion sich erheblich steigerte und dem Milchmangel gründlich abgeholfen wurde, ein Beweis, daß es bei entsprechenden, die Rentabilität sichernden Preisen möglich ist, den Milchbedarf Wiens zu decken, ohne daß man die von der Tagespresse, der Gemeindeverwaltung Wiens und vielen Berufenen und Unberufenen — zumeist mit wenig Sympathie für die Landwirte — empfohlenen, größtenteils undurchführbaren Mittel anzuwenden braucht.

Seit dem Sommer 1908 steht ein vom niederösterreichischen Landesausschusse angestellter Melklehrer den Genossenschaften zur Verfügung, welcher neben dem niederösterreichischen Landes-Molkereiinspektor eine rege Tätigkeit in Abhaltung von viertägigen Kursen, Belehrung, Stall- und Milchhausrevisionen usw. entfaltet.

Milchwirtschaft in den brasilianischen Staaten Bahia und Sergipe. In den Staaten Bahia und Sergipe gibt es keinerlei Milchwirtschaft. Die hindernden Umstände sind in der Hauptsache folgende: das tropische Klima, der derzeitige Mangel an Milch, die schlechten Transportmöglichkeiten. Notwendige Vorbedingung für Milchwirtschaft jeglicher Art würde eine Eismaschine oder Eisfabrik sein. In den genannten Staaten, die an Flächeninhalt dem Deutschen Reiche beinahe gleichkommen, gibt es aber bis jetzt nur eine einzige Eisfabrik, und zwar in der Hauptstadt Bahia. Ihre tägliche Produktion beträgt durchschnittlich etwa 2000 bis 2500 Kg. Das Eis kostet 400 Reis = 52 ₰ das Kilogramm.

In der Hauptstadt Bahia gibt es wenig frische Milch. Sie ist sehr teuer. Ein Liter kostet 800 Reis = 1,04 ℳ. Im Innern des Staates verringert sich der Preis etwa auf die Hälfte.

Der Bestand an Rindvieh im Innern des Landes ist allerdings sehr ansehnlich. Da es jedoch durchweg als Schlachtvieh aufgezogen und verwertet wird und die Kühe nicht gemolken werden, so ist keine Milch vorhanden. Es wird daher auch kein Käse und keine Butter gemacht. Ganz vereinzelte Ausnahmen kommen nicht in Betracht. Selbst wenn derartige Versuche einen größeren Maßstab annehmen sollten, so würde die Verwendung der Produkte schwierig wenn nicht unmöglich sein. Denn als Hauptabnehmer würde nur Bahia in Frage kommen. Eine Versendung dorthin wäre aber nur unter Eis oder in Kühlräumen möglich und solche stehen nicht zu Gebote. Zudem wirkt die Höhe der Frachttarifsätze auf den wenigen Eisenbahnlinien und Lokaldampfern vielfach völlig prohibitiv.

Bei den geschilderten Verhältnissen, an denen sich wohl in absehbarer Zeit wenig oder gar nichts ändern wird, dürfte es schwierig sein, irgendwelche Milchwirtschaft rentabel zu gestalten. Für Butter in Dosen, Dosenmilch, Käse und dergleichen bietet Bahia einen guten und beträchtlichen Absatzmarkt.

Jedenfalls dürfte es richtiger sein, daß in den genannten Staaten der Absatz deutscher Molkereiprodukte angestrebt wird als derjenige von Molkereimaschinen, Maschinen zur Käsebereitung sowie von Molkereihilfsstoffen. (Bericht des Kais. Konsulats in Bahia.)

Milchwirtschaft und Absatz von Molkereimaschinen in Südrußland. Das Kaiserliche Generalkonsulat in Odessa berichtet über die Milchwirtschaft in dem dortigen Amtsbezirk das folgende:

Die Milchwirtschaft ist bisher im Amtsbezirk nur in ganz unerheblichem Umfang betrieben worden und dient nur dem nächsten örtlichen Bedürfnis. In der Umgegend von Odessa befinden sich einige Milchfarmen, welche die Stadtbevölkerung mit der nötigen Milch versorgen. Butter- und Käsebereitung wird im Amtsbezirk so gut wie gar nicht betrieben. Der Grund liegt in den landwirtschaftlichen Verhältnissen Südrußlands. In den zum Amtsbezirk gehörenden Gouvernements wird das Vieh fast ausschließlich auf der Weide gefüttert. Das Feldfutter ist durchschnittlich zu trocken und zu wenig nahrhaft, als daß die Erzeugung von Butter oder Käse mit Erfolg betrieben werden könnte. Infolgedessen müssen sich die meisten Landwirte darauf beschränken, die gewonnene Milch unverarbeitet weiter zu verkaufen. Eine Buttererzeugung findet auf den meisten Gütern nur für den eigenen Verbrauch statt. Der Butterbedarf der Bevölkerung wird aus den nördlichen Gouvernements, vor allem aus Podolien, Smolensk und Moskau sowie aus Sibirien gedeckt. Bis vor einigen Jahren versorgte besonders das Gouvernement Wologda Odessa mit Butter. Es kommt nicht selten vor, daß die Butterzufuhr den Bedarf nicht deckt, was zeitweise eine starke Steigerung der Butterpreise zur Folge hat. Der Durchschnittspreis eines Pud Butter ist 10 Rubel. Im vergangenen Jahre ist der Preis infolge fortdauernden Mangels an neuen Zufuhren bis auf 16 Rubel gestiegen.

Käse, der im Amtsbezirk, wie bereits erwähnt, fast gar nicht hergestellt wird, kommt teils aus dem Ausland, teils aus Riga, Petersburg, Warschau, Moskau und dem Kaukasus. Besonders beliebt in der niederen Bevölkerung ist der kaukasische Schafkäse.

Die nach Odessa zugeführte Butter wird fast vollständig hier verbraucht, sodaß die Ausfuhr nicht bedeutend ist. Die Ausfuhr betrug in den letzten Jahren (in Pud), 1901: 53 000, 1902: 34 000, 1903: 10 000, 1904: 10 000, 1905: 14 000, 1906: 5930, 1907: 3988 und 1908: 2448. Das hiesige Komitee für Handel und Manufaktur sieht den Grund für den Rückgang der Ausfuhr in dem allgemeinen Rückgang der südrussischen Landwirtschaft und in den Mißernten der letzten Jahre. Die Butter geht nur nach der Türkei, hat dort aber in steigendem Maße mit der Konkurrenz der vorzüglichen und preiswerten dänischen Butter zu kämpfen.

Nach Ansicht einiger mit den südrussischen Verhältnissen vertrauter Landwirte ist an eine ausgiebige und vorteilhafte Butterbereitung nur zu denken, wenn man von der Feldfütterung zur Stallfütterung übergehen wird, wie das z. B. in den Gouvernements Kiew und Podolien teilweise der Fall gewesen ist. Vorläufig ist eine Stallfütterung den südrussischen

Landwirten noch zu teuer. Es ist aber nicht ausgeschlossen, daß die Feldfütterung allmählich eine Einschränkung erfahren wird, da es sich infolge der erheblich in Steigerung begriffenen Preise des Grund und Bodens vom wirtschaftlichen Standpunkt aus als unpraktisch erweisen wird, das teure Land nur als Viehweideplätze zu verwenden. Man wird versuchen, wie das bereits vielfach im taurischen Gouvernement geschehen ist, das Weideland in Ackerland umzuwandeln, und wird sich dann, in Ermangelung von genügendem Weideland, genötigt sehen, Futter zu kaufen und das Vieh im Stall zu füttern.

Aus dem vorstehenden ergibt sich, daß vorläufig Maschinen für Butter- und Käsebereitung noch keinen sehr umfangreichen Absatz im Amtsbezirk finden können, daß aber eine Steigerung des Bedarfs in Zukunft nicht ausgeschlossen erscheint. Wie durch Umfrage bei hiesigen Vertretern von landwirtschaftlichen Maschinen festgestellt, werden hier hauptsächlich deutsche Maschinen bezogen. Der Marktbedarf soll aber zur Zeit genügend gedeckt sein, so daß vorläufig eine Erhöhung des Absatzes kaum zu erreichen sein wird.

Sprechsaal.

Sind Meierinnen im Molkereifach nötig oder nicht? Jedem, der die Geschichte des Molkereiwesens etwas genauer kennt, mögen die Ausführungen unter obiger Überschrift in der Nummer 33 der Molkerei-Zeitung ein energisches Kopfschütteln abgenötigt haben. So lange wir Molkereien haben, kennen wir auch Meierinnen; ja es hat diese schon gegeben, ehe man daran dachte, die erste Molkerei zu errichten. Ist doch das weibliche Geschlecht auf dem Gebiete der Milchwirtschaft mindestens ebenso, ja man kann wohl mit Fug und Recht sagen, noch mehr heimisch als der Mann. Und nun kommt mit einem Male Herr Ludw. Dembowski und sagt uns, daß die deutsche Milchwirtschaft nur männliche Kräfte gebrauchen könne. Ich halte diese Behauptung für etwas sehr gewagt. Warum haben wir denn erst in den verschiedensten deutschen Landesteilen Molkereischulen für weibliches Personal eingerichtet, warum werden da und dort mit scheinbar bestem Erfolge Meierinnenkurse abgehalten? Ein Blick in den Arbeitsmarkt der gesamten Fachpresse überzeugt uns von dem geraden Gegenteil der Ansicht des Verfassers des erwähnten Aufsatzes. In verschiedenen Betrieben sind die Meierinnen geradezu unentbehrlich. Freilich niemals werden unsere weiblichen Kollegen die Gehülfen auch nur annähernd verdrängen können, immer wird man sie als Aushülfspersonen ansehen müssen, die nur teilweise im praktischen Betriebe tätig sind, so namentlich in großen Butterei- und auch in Vollbetrieben. Man findet die Meierinnen fast ständig dort, wo nahezu die gesamte Butterproduktion in ganze und halbe, mitunter wohl auch viertel Pfundstücken ausgeformt zum Versand kommt. Hier leisten sie beim Ausformen und Verpacken der Butter wertvolle Dienste, die wohl jeder Gehülfe neidlos anerkennen wird.

Als Heizer und Maschinenführer taugt freilich die Meierin wohl nicht, wohl aber wird sie als Verkäuferin recht gern gesehen. Städtische Molkereien, die in den verkehrsreichsten Stadtteilen eigene Filialen unterhalten, werden doch sicherlich einer gelernten Meierin als Ladenverkäuferin gegenüber einer Persönlichkeit, die keinerlei Branchenkenntnisse besitzt, den Vorzug geben. Auch die Milchausschankhäuschen würden sicherlich besser besucht werden, wenn junge, schmucke Meierinnen darin schalten und walten würden. Ist doch gerade dem weiblichen Geschlecht der Sinn für Reinlichkeit und peinlichste Ordnungsliebe ins Herz gepflanzt worden. Man sieht also hieraus, daß es auch heute noch für Meierinnen recht viel zu tun gibt.

Wenn eine Meierin später einmal Lust verspürt, sich zu verheiraten, nun gut, so laß sie dies ruhig tun; dafür ist ja eben der junge Nachwuchs da, daß er in frei werdende Stellen einspringen soll. Eine alte Jungfer als Meierin würde man auch wohl nur im äußersten Notfalle engagieren. Und kann man es den jungen heiratslustigen Molkereibesitzern oder Verwaltern denn wirklich verdenken, wenn sie gerade Fachgenossinnen als Gefährtinnen fürs Leben erwählen? Gerade unser Molkereifach erfordert 365 mal im Jahre den ganzen Mann, so daß man geradezu auf die Anteilnahme der Frau an dem schweren Berufe angewiesen ist, um immer wieder von neuem frischen Mut und neue Kraft zu schöpfen. Wie soll aber eine Frau den Beruf ihres Mannes richtig einzuschätzen wissen, wenn er ihr innerlich wie äußerlich fremd ist? Ich meine daher, es wäre sehr gut, wenn alle Meierinnen — groß ist deren Zahl bis jetzt durchaus noch nicht — später einem Molkereifachmann die Hand zum ehelichen Bündnis reichen würden. Es würde dies ganz gewiß auch einen segensvollen Einfluß auf die Behandlung der Meierinnen ausüben, denn wer selber früher einmal Meierin gewesen ist, wird wohl am besten wissen, wo diese am schwersten der Schuh drückt, und wie man mit ihnen umgehen muß, um ihnen die Freude an ihrem gewiß nicht so leichten Berufe zu erhalten.

Und was nun schließlich die sittliche Frage angeht, so ist diese ganz gewiß nicht so schwer zu lösen. Es gibt eine ganze Reihe von Berufen — man denke doch nur an den Kaufmannsstand —, in denen beide Geschlechter in schönster Harmonie zusammen wirken, ohne daß irgend etwas anstößiges passiert.

Alles in allem geht meine Meinung dahin, daß durchaus kein Grund vorhanden ist, den schon seit langer Zeit bestehenden Meierinberuf aus der Welt zu schaffen. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Tantieme für landwirtschaftliche Inspektoren. (Weitere Antwort auf die betreffende Anfrage in Nr. 31.) Eine Tantieme richtet sich wohl stets nach der Verwertung. Um also mehr Interesse für die Milchwirtschaft seitens eines Inspektors zu erwecken, ist dafür zu sorgen, daß derselbe durch einen gewissen Anteil an dem Erlös aus dem Kuhstall persönlich für die Sache interessiert wird. Die genaue Festlegung der näheren Bedingungen für die Tantieme dürfte sich nach den jeweiligen Verhältnissen zu richten haben. Wenn z. B. die Milch an eine Molkerei geliefert und hier nach Fettgehalt bezahlt wird, so ist es, wie in hiesiger Gegend häufig üblich, am einfachsten, die in der Molkerei ermittelten Fetteinheiten, welche aus der Monatsabrechnung ersichtlich sind, für die Berechnung zugrunde zu legen. Angenommen, von 50 Kühen werden im Monat 10 000 Kg. Milch mit einem Durchschnittsfettgehalt von 3,10 Proz. geliefert, so würden im ganzen 31 000 Fetteinheiten aus dem Kuhstall geliefert sein. Um für diese eine Tantieme von vielleicht 15—18 Mark zu erhalten, müßte also der Inspektor für je 1000 Fetteinheiten rund 50 Pfg. erhalten. Wenn die Molkerei die Milch nach Kilogramm bezahlt oder wenn die Milch direkt in der Stadt verkauft wird, so ist natürlich eine

Tantieme auf die Quantität mehr am Platze, für obiges Beispiel vielleicht ℳ 1,50—1,80 für je 1000 Kg. Auch die gesamte Einnahme für die verkaufte Milch kann in diesem Falle der Berechnung zugrunde gelegt werden, denn dem Inspektor ist doch sicher die Möglichkeit gegeben, auf eine genügend hohe Verwertung einzuwirken. Anders liegt die Sache bei einem Schweizer, da dieser in der Regel auf die Verwertung der Milch absolut keinen Einfluß hat und für denselben deshalb nur die Qualität oder Quantität derselben in Betracht kommt.

Eine andere Frage ist es, ob es überhaupt angebracht ist, einem Inspektor eine Tantieme nach dem Gesamterlös aus dem Kuhstall zu zahlen. Vielleicht ist es richtiger, anstatt Gesamteinnahme den am Jahresschluß ermittelten Überschuß aus der Milchwirtschaft, der sich allerdings sehr schwer oder doch nur auf Grund einer peinlich exakten Buchführung genau ermitteln läßt, zugrunde zu legen, da andernfalls die Möglichkeit vorhanden ist, daß die Ausgaben für Futter, Ankauf von Kühen usw. höher werden als die erzielten Einnahmen, denn dem Inspektor muß doch innerhalb gewisser Grenzen eine gewisse Selbständigkeit gelassen werden.

Auch die Frage, ob eine Tantieme für den Inspektor für einen einzelnen Zweig der Wirtschaft angebracht ist, dürfte wohl zu erwägen sein, denn es liegt immerhin die Möglichkeit vor, daß dadurch diesem einzelnen Teil, in diesem Falle der Milchwirtschaft, auf Kosten der anderen Betriebszweige besondere Sorgfalt zugewandt wird. Vielleicht ist es richtiger, dem Inspektor eine Tantieme von dem gesamten Überschuß des Gutes einzuräumen, dem Schweizer aber eine Gratifikation nach Quantität und Qualität der ermolkenen Milch zu gewähren. Sch. (259

Beziehungen zwischen dem Fettgehalt der Milch und der aus dieser Milch hergestellten Weichkäse. Anfrage: Milch soll zu Weichkäse verarbeitet werden. Wenn die Kesselmilch 1.5, 2, 2.5, 3, 3.5 oder 4 Prozent Fett nach Dr. Gerber hat, wieviel Prozent Fett enthält dann in jedem Falle der aus solcher Milch hergestellte Käse, bzw. wieviel Prozent der Trockenmasse sind das? P. G. in Z. (959

Antwort: Die Beantwortung Ihrer Anfrage ist durchaus nicht so leicht, als Sie vielleicht denken. Zunächst geben Sie nur an, daß Ihre Frage sich auf „Weichkäse" beziehen soll; nun ist aber ein großer Unterschied zwischen Backsteinkäsen (Limburgern) und Delikateßkäschen und sogen. französischen Weichkäsen; außerdem ist diesen Beziehungen zwischen Fettgehalt der Kesselmilch und prozentischem Fettgehalt der Trockenmasse des Käses noch nicht bei allen Weichkäsesorten genügend nachgegangen worden. Genaue Aufstellungen existieren eigentlich nur hinsichtlich der sogenannten Allgäuer Weichkäse (d. i. Limburger- oder Backsteinkäse, Romadur, Weißlacker, Stangenkäse). Endlich nimmt aber der Fettgehalt der Trockenmasse der Käse nicht in genau dem gleichen Verhältnisse zu, wie der Fettgehalt der Käsemilch. Wenn wir das eine Mal Kesselmilch mit 1,3 Prozent Fett verkäsen, das nächste Mal mit 2,6 Prozent, so ist der Fettgehalt der Trockenmasse der Käse das zweitemal nicht etwa das doppelte dessen vom ersten Versuch, sondern bedeutend weniger. Zur Erklärung dieser scheinbaren Unregelmäßigkeit müssen wir uns vor Augen halten, daß bei fettreicherer Kesselmilch ein ziemlicher Teil des Fettes durch die Bearbeitung der „Dickete" in die Molke übergeht, während bei der mageren Käserei das Fett ziemlich vollständig in den Käse aufgenommen wird. Käsen wir mit 2,6 Prozent Fett der Kesselmilch, so hat das Käswasser etwa 0,4 bis 0,5 Prozent Fett; käsen wir mit 1,3 Prozent Fett, wird es meist nur 0,1 Prozent oder noch weniger zeigen, im letzteren Falle ist also wesentlich mehr Fett in den Käse übergegangen. Es läßt sich aus dem Fettgehalt der Kesselmilch also nicht mit voller Sicherheit auf den Fettgehalt der Trockenmasse der Käse einfach schließen, sondern die Feststellung war nur möglich durch Untersuchung vieler Hunderte von Käsen, von denen Fettgehalt der Kesselmilch und Fettgehalt der Trockenmasse bekannt war. Auf Grund dieser Beobachtungen läßt sich für die obengenannten Käsesorten (Limburger, Stangenkäse, Romadur, Weißlacker) nun vielleicht folgende Regel aufstellen: Kennt man den Fettgehalt der Kesselmilch, so kann der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse der Käse berechnet werden, wenn man vermehrt:

bei einem Kesselfettgehalt von 1,4—1,7 mit 20;
„ „ „ „ 1,8—2,0 „ 18;
„ „ „ „ 2,1—2,5 „ 16;
„ „ „ „ 2,6—3,0 „ 14;

z. B. Kesselfettgehalt 1,5, Fettgehalt der Trockenmasse des Käses 1,5 mal 20 = 30 Prozent, Kesselfettgehalt 2,6, Fettgehalt der Trockenmasse des Käses 2,6 mal 14 = 36,4 Prozent.

In der Natur der Sache liegt es, daß diese Berechnungen nur allgemeine Richtpunkte geben können; Ausnahmen werden hier und da vorkommen, weil eben die Fabrikationsart eine wesentliche Rolle spielt. — Der absolute Fettgehalt der Käse tritt bei diesen Beziehungen ziemlich in den Hintergrund; die Beantwortung dieser Frage ist noch schwieriger. (257

Briefkasten.

R. in J. Da der Obermeier mit der Leitung des Betriebes beauftragt und hierfür fest angestellt war, so ist die Kündigung zum 1. Mai unzulässig. Er konnte Ihnen, wenn eine andere Kündigung nicht ausbedungen ist, nur zum Ablauf eines Kalendervierteljahres kündigen; die Kündigung muß 6 Wochen vorher erklärt werden. (886

H. S. Nach Ihrer Sachdarstellung läßt sich nur feststellen, daß die 4 Lieferanten noch an den ersten Vertrag gebunden sind. Verklagen Sie die Leute auf Lieferung, wenn sie infolge Ihrer Aufforderung nicht mit der Lieferung beginnen. Um nicht zu viel Kosten zu riskieren, empfiehlt es sich, zunächst nur einen zu verklagen. Wenn Sie den Prozeß gewinnen, so werden die übrigen 3 es wahrscheinlich gar nicht auf eine Klage ankommen lassen. (882

W. in M. Die von Ihnen in Aussicht genommenen Zusätze zur Milch als Konservierungsmittel sind gesetzlich verboten und schon aus diesem Grunde ist die Patentierung Ihres Mittels ausgeschlossen. Mittel, um Milch und Sahne längere Zeit frisch zu erhalten, sind die bekannten: Größte Sauberkeit bei Aufbewahrung, entsprechende Temperatur usw. (841

W. S. in K. Ziehbutter, die in besseren Bäckereien, hauptsächlich für Blätterteiggebäck verwandt wird, muß trocken und zähe sein, sodaß man sie gewissermaßen mit Zähnen beißen kann. Hier im Lande wird wohl nur noch wenig Ziehbutter hergestellt, da sich die sibirische Butter für diesen Zweck im Laufe der Jahre zu gut eingeführt hat. A. M. (867

A. G. in G. Die Handzentrifuge „Mélotte" können Sie beziehen von J. Mélotte, Verkaufsstelle der „Original-Mélotte"-Separatoren in Aachen, Alfonsstraße 47. (941

O. B. Ihre Butter ist in Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack gut. Wenn sie auch nicht gerade hochfein ist, so kann sie doch als recht gute Ware bezeichnet werden. Vorausgesetzt, daß die von Ihrem Abnehmer bemängelte Butter von derselben Beschaffenheit war, wie die uns übersandte Probe, ist die Bemängelung zu Unrecht erfolgt. (964

S. S. Soweit wir unterrichtet sind, eignen sich Küchenspülicht und Abfälle aus Hotels und sonstigen größeren Anstalten gut zur Fütterung an Mastschweine und werden im allgemeinen auch gern von den Tieren aufgenommen. Immerhin ist bei der Fütterung derartiger Abfälle die größte Vorsicht geboten, da es wiederholt vorgekommen ist, daß Tiere dabei an Vergiftung zu Grunde gegangen sind, weil sich unter den Abfällen gänzlich verdorbene Gemüse- und Fleischkonserven befanden. Wieviel Sie für die Ihnen angebotenen Abfälle bezahlen können, läßt sich von hier aus nicht sagen. (940

A. B. in O. Eine in Österreich-Ungarn weit verbreitete Fachzeitung ist die Österreichische Molkerei-Zeitung, Wien 11, Glockengasse 2. Sie erscheint zweimal monatlich. (944

H. R. Eine Zusammenstellung der Literatur über Kältemaschinen und Eisfabrikation finden Sie in unserem Lagerkatalog. Wir haben Ihnen ein Exemplar desselben zugesandt. Alle in dem Katalog bezeichneten Bücher können Sie von unserer Expedition beziehen. (949

J. St. Aus 100 Liter Magermilch können Sie 9—10 Kg. Quark herstellen. Betreffs der Fabrikation von Quark haben wir Ihnen einige Ausschnitte zugesandt, aus denen Sie das Nähere ersehen. (950

F. C. in O. Vollfetter Limburger Käse enthält ca. 30 Prozent Fett. War Ihnen der Chemiker in seiner Eigenschaft als Beauftragter der Polizei bekannt, so war eine Legitimation unnötig. Andernfalls hätten Sie ihn auffordern sollen, sich zu legitimieren. Ob der ihn begleitende Polizeibeamte Zivilkleidung oder Uniform getragen hat, ist unerheblich. (936

L. M. in B. Sie tun am besten, uns eine Abschrift des Vertrages einzuschicken, über dessen weitere Gültigkeit Sie Auskunft haben wollen. Wenn der Milchkäufer gewußt hat, daß der „betreffende Herr“ den Vertrag im Namen seiner Mutter geschlossen hatte, so könnte er sich nur an diese wegen Weiterlieferung der Milch halten. (946

H. M. Ihr Abnehmer hat uns die Angelegenheit auch schon zur Begutachtung unterbreitet. Unsere Antwort finden Sie in Nr. 30 unserer Zeitung Seite 555 unter S. B. Sch. Den betreffenden Ausschnitt senden wir Ihnen gesondert als Drucksache. Haben Sie mit dem Bevollmächtigten Ihres Abnehmers abgemacht, daß Sie für das laufende Jahr wöchentlich 200 Pfund Butter liefern werden, so sind Sie hieran gebunden. Haben Sie eine solche bindende Abmachung aber nicht getroffen, so brauchen Sie nur 150 Pfund wöchentlich zu liefern. (928

A. B. in P. Eine Lokomobile des von Ihnen angegebenen Systems würde sich ganz gut zum Antrieb Ihrer kleinen Anlage eignen. Mit dem Abdampf würden Sie ohne weiteres die Milch im Sommer noch vorwärmen können, während im Winter ein mäßiger Zusatz von direktem Dampf erforderlich wäre. Der Preis einer solchen Lokomobile ist uns nicht genau bekannt. Vor ca. 2 Jahren kostete die kleinste Nummer 3200 M. Sie wenden sich zweckmäßig wegen des Preises selbst an die Fabrik. R. (897

K. in P. Durch Verfügung der höheren Verwaltungsbehörde (hier des Regierungspräsidenten) kann der Handel mit Milch auch an den Sonntagen für zwei, nach den örtlichen Verhältnissen festzusetzende Nachmittagsstunden gestattet werden. Ob und während welcher Stunden für den dortigen Platz eine solche Ausnahme zugelassen ist, erfragen Sie bei der dortigen Polizeiverwaltung oder direkt bei der Regierung in Gumbinnen. (915

E. R. In der Abhebung des Sparkassenguthabens, insbesondere da Ihnen dies zugesandt worden ist, ist etwas Strafbares nicht zu finden. Dagegen können Sie von dem Betreffenden die Zinsen fordern, die Ihnen dadurch entgangen sind, daß er ohne Ihre Einwilligung das Sparkassenguthaben vorzeitig abgehoben hat. (939

Dampfmolk. in O. Soweit sich aus der Ferne beurteilen läßt, liegt die Schuld an dem großen Kohlenverbrauch nur daran, daß der Kessel nur alle zwei Tage betrieben wird und daher nach jedem Betriebe wieder vollständig abkühlt, und zwar sowohl das Wasser im Kessel, wie namentlich auch das Mauerwerk. Es ist darauf zu achten, daß nach Schluß des Betriebes sofort der Essenschieber zugesetzt wird und muß nachgesehen werden, ob der Essenschieber dicht schließt, um so einer zu schnellen Abkühlung vorzubeugen. Ob noch ein weiterer Fehler vorliegt, läßt sich, wie gesagt, aus der Ferne nicht beurteilen. E. (912

Th. F. in G. Molkereimützen können Sie beziehen von Hermann Schlüter, Hameln (Prov. Hannover). (934

W. R. in R. Molken sollen an Ferkel im Alter von weniger als drei bis 4 Monaten nicht verfüttert werden, weil sie von diesen nicht vertragen werden. Der Übergang zur Molkenfütterung muß mit größter Vorsicht erfolgen. (924

Nr. 100. Wenn eine Vereinigung von Personen eine Rechtsform, die auf einem Gesetze beruht, noch nicht ordnungsmäßig erworben hat, so ist sie auch nicht berechtigt, sich nach außen hin dieser Form zu bedienen. In dem angeführten Falle ist der Gebrauch der Firma im geschäftlichen Verkehr eine Täuschung und entschieden strafbar, da die Personen, die mit einer solch losen Vereinigung Verträge schließen, Gefahr laufen, geschädigt zu werden. Fr. (942

L. M. in L. Wo das Fischmehl in nicht zu großen Mengen gegeben wurde, sind bei seiner Verfütterung an Mastschweine im allgemeinen recht gute Erfahrungen gemacht worden, so daß die Verfütterung von Fischmehl durchaus empfohlen werden kann. Die von Ihnen genannte Marke ist uns nicht bekannt, auch wissen wir nicht, ob sie preiswert ist. Wir raten Ihnen, dieselbe einmal von einer landwirtschaftlichen Versuchsstation untersuchen zu lassen. — Für die Entwicklung des Knochenbaues ist eine Beigabe von Futterkalk an wachsende Schweine recht empfehlenswert. (970

B. in B. Die Genehmigung zur Dampfkesselanlage, worunter auch der Bau des Kesselhauses fällt, erfolgt in Ihrem Falle durch das Kollegium des Kreisausschusses als Beschlußbehörde. Das Genehmigungsgesuch müssen Sie bei dem zuständigen Dampfkessel-Überwachungsverein anbringen. (981

W. Sch. in F. 1. Wenn Sie, ohne engagiert zu sein, aufs Geratewohl losfahren in der Meinung, die Stelle zu erhalten, so ist es Ihr Schaden, wenn die Stelle bei Ihrer Ankunft besetzt ist. Irgend einen Anspruch auf Schadenersatz haben Sie nicht. 2. Wir müßten die näheren Umstände wissen, insbesondere ob Sie sich vorher zur persönlichen Vorstellung angeboten haben und warum Sie die Stellung nicht angetreten haben. (990

A. W. in A. Kiefernholz eignet sich gut zur Fabrikation von Käsekisten. — Sie können Ihrer Molkerei ruhig den Namen „Zentralmolkerei" geben; dieser Bezeichnung steht nichts im Wege. (972

J. Sch. in A. Der Apparat „Perplex" von Funke zur Bestimmung des Wassergehaltes der Butter hat sich in der Praxis sehr gut bewährt. Sie können denselben beziehen von der Firma Cal Mann, Hildesheim zum Preise von 52,50 ℳ, montiert auf einem Kasten mit Einrichtung für Wagenteile, mit verschließbarem Etuikasten 12,50 ℳ mehr. (976

M. K. Farbe und Aussehen Ihrer Butter sind gut. Geruch und Geschmack derselben sind stark unrein, so daß die Beanstandungen Ihres Abnehmers zu Recht erfolgt sind. Da Ihre Arbeitsweise nichts zu wünschen übrig läßt, vermuten wir, daß der Fehler entweder durch Anlieferung stark unreiner Milch oder durch mangelhafte Reinigung der Molkereigeräte verursacht wird. (987

B. M. Die eingesandte Butterprobe ist äußerst schmierig und fettig und sehr weich. Sie kann infolgedessen, wenn der Geschmack auch gut ist, durchaus nicht als feine Ware bezeichnet werden. Wenn die Butter bei derselben Arbeitsweise bisher stets hochfein war, so ist der Fehler vielleicht in einer plötzlichen Abänderung der Fütterung der Milchkühe zu suchen. Werden bei Ihnen die Kühe vielleicht schon auf die Weide getrieben? Wir empfehlen Ihnen, mit niedrigeren Temperaturen zu arbeiten. (980

A. K. S. Es ist fast unglaublich, daß es immer noch Molkereifachleute gibt, die sich bei dem Kauf oder der Pachtung einer Molkerei so elendiglich hineinlegen lassen, trotzdem wir nun schon seit Jahren in jeder Nummer unseres Blattes zur größten Vorsicht bei derartigen Käufen oder Pachtungen mahnen. Statt an Ort und Stelle zu reisen und sich den Betrieb und das tägliche Milchquantum genau anzusehen und mit den einzelnen Lieferanten selbst zu sprechen, lassen Sie sich auf Grund der vom Verkäufer vorgelegten erschwindelten Milchlieferungsverträge zum Kauf bewegen. Bei der Übernahme des Betriebes stellt sich nun heraus, daß kaum der vierte Teil der versprochenen Milch geliefert wird und Sie infolgedessen, anstatt etwas zu verdienen, tüchtig Geld zusetzen müssen. Auf Nachfrage bei den Lieferanten stellt sich ferner heraus, daß die meisten Leute auch nur durch Schwindel und auf Grund falscher Angaben zu Hergabe ihrer Unterschrift veranlaßt worden sind. Wir sollen Ihnen nun raten, was da zu machen ist. Wären Sie vor Abschluß des Kaufes zu uns gekommen, so hätten wir Ihnen wahrscheinlich einen nützlicheren Rat geben können als jetzt. Natürlich beruht die ganze Geschichte nach Ihrer Sachdarstellung auf Betrug und Sie sind berechtigt, auf Aufhebung des Kaufes sowie auf Ersatz aller Ihnen zugefügten Verluste zu klagen. Inwieweit Sie mit der Klage Erfolg haben werden, ist allerdings eine andere Frage. Es hängt das lediglich zunächst davon ab, ob der Betrug einwandfrei vor Gericht nachgewiesen werden kann, und dann auch davon, ob dem Verkäufer überhaupt etwas abzunehmen ist. Gegen die Unterzeichner der Milchlieferungsverträge gerichtlich vorzugehen, hat gar keinen Zweck, da die Leute nach ihrer einstimmigen Aussage ja nur durch Schwindeleien zum Unterzeichnen veranlaßt worden sind. (988

F. R. Wenn die Milch, die Sie in der Stadt verkaufen, sich möglichst lange süß halten soll, kommt es vor allen Dingen darauf an, daß sie möglichst sauber gewonnen und gleich nach dem Melken tief abgekühlt wird. Wenn Sie die Milch in der Molkerei erhitzen wollen, schaffen Sie sich am besten einen Rückkühlerhitzer an. Ein solcher für 800 Liter stündlicher Leistung kostet 12—1300 ℳ. Ferner müssen Sie dann noch einen Kühler aufstellen, um die Milch gleich nach dem Erhitzen möglichst tief abzukühlen. Runde Kühler für 7—800 Liter stündlicher Leistung kosten ungefähr 250 ℳ. Derartige Anlagen liefert jede größere Molkereimaschinenfabrik. — Der Milch Konservierungsmittel zuzusetzen, damit sie sich länger hält, ist gesetzlich verboten und strafbar. — Natürlich können Sie Schlagsahne auch erhitzen, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen. Eine möglichst tiefe Abkühlung nach dem Erhitzen ist dabei aber auch Bedingung. Schlagrahm muß einen Fettgehalt von 28—30 Prozent haben. — Wenn Sie mit Ihren Milchlieferanten überhaupt keine Verträge abgeschlossen haben, können diese natürlich zu jeder Zeit die Milchlieferung einstellen, ohne daß Sie dagegen vorgehen können. (984

D. R. Es ist auf jeden Fall besser, wenn der Futtertrog so groß ist, daß alle Schweine, die sich in demselben Stall befinden, zu gleicher Zeit fressen können. Wenn nur die Hälfte der Tiere Platz am Trog hat, werden immer die einen von den andern verdrängt, wobei ein Teil des Futters auf dem Boden verstreut wird. Es findet infolgedessen eine schlechtere Futterverwertung statt, als wenn alle Tiere zu gleicher Zeit fressen können. (983

E. K. in S. Besondere Erfahrungen über die Verwertung der Molken bei der Ochsenmast liegen uns nicht vor. Da die Molken sehr arm an Nährstoffen sind, müssen daneben reichlich Rauhfutter und besonders eiweißhaltige Futtermittel, wie Getreideschrot usw., verabreicht werden. (982

F. in R. Es ist schwer festzustellen, wo der Fehler liegt, wenn weder Quark noch der fehlerhafte Käse für die Untersuchung zur Verfügung steht. Ihrer Darstellung nach vermuten wir, daß eine Übersäuerung des Quarks oder ungenügende Bindefähigkeit die Schuld trägt. B. (945

J. B. P. Eine Notierungsstelle für Quarkpreise gibt es weder in Berlin noch sonstwo. Wenn Sie sich über die Lage orientieren wollen, bieten Sie im Inseratenteil der Molkerei=Zeitung ein bestimmtes Quantum an und ersuchen um Gebote. Für gute trockene Ware werden auf Jahresschluß z. Zt. ca. 13 ℳ p. Ztr. bezahlt, für greifbare Ware bis zu 17 ℳ. B. (947

G. M. Aus 898 625 Kg. Milch mit einem Durchschnittsfettgehalt von 3,26 Prozent können niemals 69 356 Pfund Butter hergestellt werden, sondern im günstigsten Falle nur 66 500 Pfund. Zur Erzielung obiger Ausbeute müßte die Milch in Wirklichkeit einen Fettgehalt von etwa 3,4 Proz. haben. — Die eidliche Aussage des Verwalters kann nach dem Angeführten nicht richtig sein; er hat zum mindesten fahrlässig etwas Falsches beschworen. Ist infolge dieser unrichtigen Aussage des Verwalters der Prozeß zu Ihren Ungunsten ausgefallen, so würden Sie nach unserer Ansicht mit Erfolg gegen dieses Urteil Berufung einlegen können. Wir wissen allerdings gar nicht, worum es sich in diesem Prozeß überhaupt handelt. Ob in diesem Falle bei der Milchuntersuchung absichtlich falsche Resultate eingetragen worden sind, läßt sich doch nicht mit Sicherheit sagen, der Fehler kann auch sonstwo zu suchen sein. (986

J. R. in T. Das Nahrungsmittelgesetz verbietet alle Zusätze zur Milch zwecks Konservierung derselben. Das Milchozon betreffend haben wir Ihnen einige Ausschnitte aus unserer Zeitung zugesandt, aus denen Sie sich orientieren können. Beziehen können Sie dasselbe unter andern von C. Schumacher, Berlin N. 39, Pasewalkerstr. 8. (967

Molk. in G. 1. Gegen berechtigte Forderungen kann die Genossenschaft das Guthaben der ausscheidenden Genossen aufrechnen. Sie haben es versäumt, den Genossen an seine Pflicht, Milch zu liefern, zu erinnern. Das mußte sogar in recht ernster Weise geschehen. Ob die Unterlassung der Mahnung Ihnen nun nicht als stillschweigende Zustimmung zur Nichtlieferung angesehen werden kann, wollen wir nur andeuten. 2. Für die Berechnung des entgangenen Gewinns gibt es keine Verhältniszahl. Aber man wird wohl mindestens den Betriebspfennig vom Liter berechnen können, vielleicht 1½ Pfennig. Es kommt darauf an, den Nachweis zu liefern, daß ein größerer Nachteil als 1 Pfennig fürs Liter der nicht gelieferten Milch entstanden ist. 3. Zu einer Vertragsstrafe kann der Genosse nur dann verurteilt werden, wenn die Strafe im Statut vorgesehen ist. Ist weder im Statut noch in der Geschäftsordnung eine Vertragsstrafe festgesetzt, so ist die Generalversammlung auch nicht berechtigt, eine solche auszusprechen. Übrigens konnte der Genosse doch erst auf den 31. Dezember am 1. Januar kündigen. Das Ausscheiden geschieht nur am Schlusse des Geschäftsjahres und es scheint doch so, als wäre auch bei Ihnen das Geschäftsjahr gleichlaufend mit dem Kalenderjahre. Fr. (920

B. M. Der Standpunkt der Versicherungs=Gesellschaft ist nach unserer Ansicht nicht richtig. Wir halten den Verwalter nicht für verpflichtet, die Milch der einzelnen Genossen bei der Anlieferung zu untersuchen. Nur bei einem Kauf — und ein solcher liegt ja hier gar nicht vor — hätte Ihrem Verwalter eine solche Untersuchungspflicht obgelegen. Da hiernach ein Mitverschulden Ihrerseits an dem Schaden nicht vorliegt, so haben Sie gegen den Genossen, und dieser wieder gegen die Versicherungs=Gesellschaft Anspruch auf Ersatz des vollen Schadens. (994

R. L. in T. 1. Die genannte Firma hat uns den Sachverhalt ebenfalls unterbreitet und uns hierbei mitgeteilt, daß der Käse nicht mehr wert gewesen sei, als wie sie Ihnen jetzt bezahlt habe, daß die Ware eine andere gewesen sei als wie in der Probekiste enthalten und daß sie Ihnen auch den Mangel angezeigt habe. Bei den widersprechenden beiderseitigen Darstellungen empfehlen wir eine gütliche Regelung. Die betr. Firma zählt zu den ersten und angesehensten Firmen der Branche. 2. Solange Ihre Lieferanten die Milchlieferung einstellen, brauchen Sie diesen auch keine Butter zum Preise von 1 ℳ pro Pfund zu verabfolgen. (961

J. Kl. in S. In der Annahme, daß der Benzinmotor 300 Umdrehungen pro Minute macht, erhält die Gegenscheibe auf dem Vorgelege einen Durchmesser von 600 Millim., hierbei macht dann die Transmission ca. 150 Umdrehungen in der Minute. Die auf diesem Vorgelege befindliche Scheibe zum Antrieb des Separators bekommt einen Durchmesser von 140 Millim., wenn der Separator 45 Umdrehungen machen soll. 2. Das Wasserbad bei der Milchfettbestimmung nach Gerber hat zweckmäßig eine Temperatur von 65 Grad C. R. (900

H. E. in W. Der Rücktritt des Verwalters vom Vertrage war unberechtigt, wenn Ihre Sachdarstellung zutrifft. Sie hätten, wenn Sie zum 1. Mai eine andere passende Stellung nicht gefunden haben, Anspruch auf 14 Tage Lohn. (975

R. Sch. in O. Obgleich Ihrem Gläubiger gegenüber die Quittungen und der Vertrag ohne Beglaubigung der Unterschriften gültig sind, so empfehlen wir doch dringend, die Unterschriften noch gerichtlich oder notariell beglaubigen zu lassen und die nötigen Eintragungen ins Grundbuch machen zu lassen. Es könnte die Hypothek in andere Hände übergehen und der neue Gläubiger muß nur dann die Zahlungen und den Vertrag gegen sich gelten lassen, wenn ihm hiervon bei Erwerb der Hypothek Mitteilung gemacht worden ist. (955

Molkerei B. in B. Nach dem Statut kann der Genosse freiwillig nur durch eine 12 Monate vorher zu erklärende Aufkündigung zum Schlusse eines Geschäftsjahres ausscheiden. Kann der Genosse vom 1. Juli ab infolge Verpachtung seines Gutes nicht weiter liefern, so muß er Ihnen Schadenersatz wegen Nichtlieferung bis zu dem Tage zahlen, an dem durch rechtzeitige, ordnungsmäßige Aufkündigung seine Mitgliedschaft erloschen wäre. (951

J. B. in St. Wenn Sie Näheres über die Molkereischule Hameln erfahren wollen, müssen Sie sich an die Schule selbst wenden. Man wird Ihnen dort kostenlos jede gewünschte Auskunft betreffs der Betriebsleiterkurse usw. erteilen. — Das Buch von M. Altmüller, „Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte", können Sie von unserer Expedition zum Preise von 3 ℳ (gebunden) beziehen. — Wenn die Frau des Besitzers als dessen Vertreter Ihnen Anweisungen gibt, so müssen Sie diese auch befolgen, wenn die Anordnungen sich in den Grenzen des Dienstverhältnisses halten. Andernfalls ist der Besitzer zu sofortiger Entlassung berechtigt. (958

A. J. F. Ostpr. Über die angefragte Berliner Firma ist uns nichts Nachteiliges bekannt. Sie wird als sehr vertrauenswürdig gerühmt und soll in Geschäftskreisen großes Ansehen genießen. Ihren Verpflichtungen soll die Firma immer pünktlich nachkommen. (956

Molk. in D. Aus Praktikerkreisen hört man viel Lobenswertes über die Butterformmaschine von Scheller & Schreiber in Halle a. S. Allerdings ist uns auch ein Fall bekannt geworden, in dem die Maschine nicht günstig beurteilt wurde. Jedenfalls ist genannte Formmaschine bis heute die vollkommenste und die am weitesten verbreitete. (962

A. B. Aus 100 Liter Vollmilch können Sie ungefähr 8—8½ Kg. schnittreifen Tilsiterkäse herstellen. Für feinste Tilsiter Vollfettkäse beträgt die Notierung in Ost= und Westpreußen augenblicklich 50—60 Mark pro 50 Kg. (954

M. in E. Aussehen und Farbe der untersuchten Butter lassen viel zu wünschen übrig, sie ist stark fleckig und flammig infolge mangelhafter Bearbeitung. Geruch und Geschmack dagegen sind gut. Wenn die Butter auch nicht gerade als schlecht bezeichnet werden kann, so ist die Beanstandung wegen der erwähnten Fehler doch mit Recht erfolgt. Legen Sie mehr Gewicht auf sorgfältige Bearbeitung der Butter. (979

J. E. in R. Für Ihre Zwecke würde sich vielleicht das Buch von Professor Dr. W. Kirchner, „Handbuch der Milchwirtschaft", Preis gebunden 13 ℳ, eignen, oder, falls für Sie hauptsächlich Käserei in Betracht kommt, das Buch von Dr. W. Eugling, „Handbuch für die praktische Käserei", Preis gebunden 5 ℳ. Beide Bücher können Sie von unserer Expedition beziehen. Sie finden dieselben verzeichnet in dem Ihnen zugesandten Lagerkatalog. (966

Marktberichte.

Butter=Notierungen.

Neueste Depesche siehe 659 Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter= ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

4. Mai. Ia **118—123/25 Mk.,** IIa **116—124 Mk.,** IIIa **118—122 Mk.,** abfallende **113—118 Mk.** Tendenz: ruhig.

30. April. Ia **118—123/25 Mk.,** IIa **120—124 Mk.,** IIIa **115—122 Mk.,** abfallende **112—120 Mk.** Tendenz: ruhig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat April 1910.

Berlin: 137 137 135 132 128 125 125 125 125 ℳ. Monats=Durchschnitt: 129,89 ℳ (1909: 116,75 ℳ).
Auktionen: 136,70 130,85 123,05 125,24 ℳ. Monats=Durchschnitt: 128,96 ℳ (1909: 117,02 ℳ).
Hamburg: 138 136 130 125 125 ℳ. Monats=Durchschnitt: 130,80 ℳ (1909: 114,80 ℳ).
Auktionen: 131,16 124,21 119,28 120,34 ℳ. Monats=Durchschnitt: 123,75 ℳ (1909: 114,41 ℳ).

Hamburg, 4. Mai. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig=Holstein (Butter=Auktionen der Bezirks=Meierei=Verbände für Schleswig=Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 392 Drittel zu 117 bis 123,00 Mk., im Durchschnitt 120,58 Mk.
II. Klasse 25 Drittel zu 113 bis 116,00 Mk., im Durchschnitt —— Mk.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 3. Mai. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz=Passage 39. In der heutigen Butter=

Auktion erzielten für Ia Qualität 15 Faß 127 Mk., 37 Faß 125 Mk., 15 Faß 123 Mk., 59 Faß 126 Mk., 35 Faß 124 Mk., 1 Faß 122 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,15 Mk. Zugeführt 160 Faß.

Kopenhagen, 4. Mai. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 4. Mai. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 122—124 Mk.

Kaufbeuren, 4. Mai. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 114 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 4. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 4. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Während sonst mit Beginn eines neuen Monats eine bessere Frage eintritt und ein lebhafteres Geschäft herrscht, ist diesmal nichts hiervon zu merken, die Zufuhren sehr bedeutend.

Berlin, 4. Mai. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft hat sich in dieser Woche immer noch nicht gebessert, Nachfrage und Kauflust waren sehr gering und erstrecken sich nur auf den dringendsten Bedarf. Die Zufuhren aus Sibirien waren in dieser Woche nicht bedeutend. Bei den in Sibirien herrschenden hohen Preisen lohnt ein Import nicht, und erleiden die Importeure an der von dort bezogenen Butter nur Verluste. Die heutige Notiz für Inlandbutter war unverändert und dürfte bis zum Fest wohl unverändert bleiben. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 4. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage ist noch immer sehr wenig zufriedenstellend. Der Absatz, welcher sonst um diese Zeit im Inlande ein recht guter zu sein pflegte, ist allenthalben recht schwach. Jegliche Anstrengung, anstatt der gedrückten Preise etwas bessere herauszuholen, stößt auf Widerstand. Eine Ermäßigung der Notierung auf allen Plätzen wäre wünschenswert, um den wieder gesünder zu gestalten.

Hildesheim, 6. Mai. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage ist lebhafter, doch stehen dieser größere Zufuhren und reges Angebot gegenüber, so daß man kaum wagen darf, mit höheren Preisen hervorzutreten.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 115—118 Mk. netto frei hier. Tendenz: lebhaft.

Magdeburg, 4. Mai. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 125 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 120—122 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 108—118 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Leipzig, 4. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Geschäftslage ist etwas unbestimmt. Der Bedarf in feinster Ware ist nicht unbefriedigend, doch auch die Einlieferuugen sind größer geworden und das Angebot vermehrt sich. Preise hielten sich unverändert.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 118—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 4. Mai. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wie schon am Schlusse der vergangenen Woche machte sich auch mit Beginn des neuen Monats eine etwas bessere Stimmung bemerkbar und war die Nachfrage nach allen Qualitäten eine bessere, so daß die Eingänge schlank untergebracht werden konnten. Jedenfalls dürfte das Geschäft vor dem Pfingstfest noch ganz gut werden, so daß wohl vorläufig mit unveränderten Preisen zu rechnen ist.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 129—— Mk., feinste 126—128 Mk., II. Qualität 120—125 Mk., III. Qualität 117 bis 119 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 5. Mai. Bericht von Gebr. Rößler. Wenn auch das Geschäft noch ruhig verlief, so zeigte sich doch bereits etwas mehr Kauflust, und erwarten wir für nächste Zeit angesichts des Pfingstfestes und der Spargelernte größere Nachfrage. Die Preise blieben unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—125 Mk., Ia 121 bis 123 Mk., IIa 118—120 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Leipzig, 4. Mai. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Wenn auch die hiesige Marktlage nicht ungünstig genannt werden kann, scheinen sich aber die auf den Monatswechsel gesetzten Hoffnungen nicht zu erfüllen. Die Einlieferungen sind stärker, wie man sie erwartete und es hängt daher nur vom Auslande ab, ob die jetzige Preislage weiter aufrecht zu erhalten ist.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—128 Mk., für geringere Ware 122—125 Mk. pro Zentner.

Breslau, 3. Mai. Butterbericht von Fritz Baum. Die regelmäßigen Einlieferunngen reichen in Schlesien nicht mehr aus, um den gestiegenen Bedarf zu decken; es muß deshalb von anderen Plätzen zu gekauft werden, was aber höhere Verkaufspreise bedingt. Man bezahlt diese Woche 129—130 für allerfeinste Ware in Tonnen und glaubt, daß sich vor dem Fest die Preise noch eine Kleinigkeit steigern lassen.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 Mark höher.

Hamburg, 6. Mai. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **121—127 Mk., IIa 117 bis 120 Mk.** Tendenz: ruhig.

Dresden, 30. April. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Die langersehnte Preisreduzierung ist nun endlich eingetreten, sodaß für allerfeinste Marken vorige Woche Rbl. 14,30—14,80 bezahlt wurde. Auch hier kam infolge des russischen Osterfestes sehr wenig Butter auf den Markt und werden die Preise, bis größere Zufuhren kommen, unverändert bleiben. Sobald aber die Festtage vorüber sind, kommen große Zufuhren an den Markt, sodaß mit Rbl. 13—13,50 anzukommen sein wird. Dies ist die letzte Winterbutter und dürfte in ca. 8—10 Tagen mit reiner Grasbutter zu rechnen sein.

b) Barnaul. Die Schiffahrt ist seit einigen Tagen wieder vollständig eröffnet, sodaß die Transporte wieder regelmäßig vor sich gehen und konnte die infolge der Transportstockung eingetretenen eingelagerten Waren alle verschifft werden. Dies ist die letzte reine Winterbutter, die als hochfeinste Qualität offeriert werden kann. Infolge der russischen Feiertage sind aber die Zufuhren ganz minimal und werden nur ganz kleine Quantitäten dem Markte zugeführt, sodaß jetzt kein Geschäft in sibirischer Butter zu machen ist. Die Preise sind aber wieder etwas zurückgegangen und zwar wurden vorige Woche Rbl. 13,50—14 für hochfeinste bezahlt, die aber sehr spärlich angeliefert wurden. Nach den Feiertagen werden große Zufuhren erwartet, jedoch ist darunter schon viel Blendlingsware, die nicht haltbar ist. Falls die milde Witterung anhält, so dürfte in ca. 10 Tagen reine Grasbutter zu erwarten sein und wird für solche der Preis auf 12,50 bis 13 Rubel erwartet.

London, 30. April. Unser Markt verkehrt noch immer in äußerst lustloser und schwacher Haltung. Die Importeure sind sehr nachgiebig gestimmt, und dänische ist bereits zu 117—118 Schill. erhältlich, so daß sie also innerhalb drei Wochen um 10 Schill. billiger geworden ist. Koloniale Butter entwickelte gleichfalls große Unregelmäßigkeit. Feinste neuseeländische lag still zu 108 bis 112 Schill. und australische 106—108 Schill. Normandie-Butter ist um 4 Schill. auf 120 Schill. für feinste, ungesalzene gefallen. In Manchester erzielten die Importeure ganz unlohnende Preise. Dänische und finnische galt daselbst 117—118 Schill. und beste irische 114 Schill. Auf dem Liverpooler Markt gingen die Preise um weitere 3—4 Schill. zurück und in Glasgow sogar um 5—6 Schill. Am schwächsten war koloniale und argentinische Ware. Für festländische bestand keine nennenswerte Nachfrage, während irische begehrt, aber zu teuer war.

Käse.

Berlin, 4. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 4. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 4. Mai. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 48—50 Mk., Limburger feinst Ia 31—32 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 25—26 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 48—50 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 42—44 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 4. Mai. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad	(Fettgehalt der Trockenmasse)	38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „	„ „ „	44,— „ „ „
„ 40 „	„ „ „	49,— „ „ „

Breslau, 3. Mai. Quark- und Käsebericht von Fritz Baum. Die Milch und damit die Quarkproduktion hat im verflossenen Monat allenthalben zugenommen, doch auch der Bedarf an Quarkkäsen ist in den letzten Wochen stärker gestiegen als die Einlieferung, so daß man die Einkaufspreise für Quark wesentlich erhöhen mußte. Es werden jetzt in Schlesien nahezu Mk. 14,— ab Molkerei-Station, bezahlt. Diese hohen Preise bedeuten für die Fabrikanten einen Verlust; denn die Verkaufspreise für Harzkäse haben sich leider bis jetzt nicht geändert. In Quadratkäse ist das Geschäft unverändert. Gut gelungene, schön aussehende Ware wird in größeren Partien mit Mk. 20—25 pro Zentner gehandelt.

Bodegraven (Holland), 3. Mai. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 220 Partien Käse, welche wohl langsamer verkauft worden sind, denn es ist noch zu kalt, und reifen dadurch die Käse nicht gut an. Wir bezahlten für schöne Ware von 7—8 und 10—12 kg 29—31 fl., 2. 27—28 fl., ¾ fett Gouda 26—27 fl., Edamer 31—32 fl., und etwas belagerter Edamer 34 bis 35 fl., Lunchkäschen und Geheimratskäschen 35—37 fl. Für feine alte Mai-Sommerware fordert man 43—45 fl., mit kleiner Nachfrage. Oktober-November Goudas 37—38 fl. Butter unter Reichskontroll 1,30 fl. pro kg. Grasbutter 1,45.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 30. April 10 164 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64—66 Mk., d) fleischige 62—64 Mk., e) gering entwickelte 60—63 Mk., f) Sauen 60—61 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Am 4. Mai 15 247 Stück. a) —— Mk., b) 67—68 Mk.,

7

c) 65—67 Mk., d) 63—66 Mk., e) 61—63 Mk., f) 60—62 Mk. Für 100 Pfd. Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 4. Mai. Auftrieb 2958 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 711 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 41—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 23—28 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 18—22 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 4. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 843 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—68 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 4. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1123 Stück. Preise: Schwere 65,00—65,50 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 55,00—59,00 Mk., Ferkel 59,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai April	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	4.	15247	68	bis	63	Schlachtgew.	glatt
			54	bis	49	Lebendgewicht	
Hamburg	4.	1123	65,50	bis	60	20—24 % Tara	rege
Bremen	4.	823	70	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Hannover	4.	843	68	bis	58	"	langsam
Magdeburg	3.	1873	69	bis	64	"	mittel
Leipzig	2.	2818	68	bis	61	"	mittel
Dresden	4.	1926	72	bis	67	"	langsam
Chemnitz	4.	424	73	bis	70	"	—
Dortmund	4.	617	78	bis	70	"	—
Duisburg	2.	554	69	bis	62	"	gut
Düsseldorf	29.	2022	66	bis	63	"	mittel
Essen	2.	3566	68	bis	64	"	mittel
Barmen	2.	1015	68	bis	66	"	—
Köln a. Rhein	4.	1440	69	bis	62	"	ruhig
Mainz	4.	180	71	bis	69	"	flau
Frankfurt a. M.	2.	1559	70	bis	68	"	lebhaft
Mannheim	2.	1955	69	bis	68	"	—
Stuttgart	3.	902	70	bis	67	"	mäßig
Nürnberg	2.	1981	78	bis	63	"	—
Breslau	4.	1900	66	bis	60	"	ausverk.
Königsberg, Pr.	30.	425	57	bis	44	Lebendgewicht	—
Danzig	3.	1112	52	bis	46	"	rege
Posen	4.	393	52	bis	45	"	lebhaft
Mülhausen i. E.	4.	569	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	4.	2581	77	bis	64	"	—

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
April 1908	55,00	56,66	60,75	59,00	59,12	61,00	61,50	54,57
April 1909	63,33	62,25	66,85	65,20	65,50	66,25	66,14	60,20
April 1910	68,22	65,72	66,62	69,40	68,12	67,75	70,75	66,62
Letzte Aprilnotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende März 1910.	—2,00	—1,00	+1,00	—2,00	—1,00	—	+1,00	—2,00

Futtermittel.

Magdeburg, 3. Mai. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Mai 108,— Mk., Mai-September 108,— Mk., Oktober-Dezember 110 Mk.

Mais mixed Mai 113,00 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Mai 123,— Mk., Mai-September 124,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 126,50 Mk.

Mais mixed Mai 147,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Mai 136 Mk., Mai-Dezember 138 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
" Mai-Juni 8,30 " " " " " " "

Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 102 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Hannover, 3. Mai. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Rußland ist in der letzten Woche aus seiner Zurückhaltung herausgetreten. Da die Aussichten für die neue Ernte andauernd günstig lauten, wurden seitens der Verkäufer erhebliche Preiskonzessionen gemacht. Unsere heutige Forderungen sind: Prompte Lieferung 108,— Mk., per Mai, Juni, Juli, August 1910 108,— Mk., September/Dezember 1910 108,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 109,— Mk., Januar bis August 1911 111,— Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Es fanden nur vereinzelte Umsätze in diesem Artikel statt und notieren wir für: Prompte Lieferung 114,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Für die Sommer-Monate kommt dieser Artikel infolge der schlechten Qualität kaum in Frage. Rundmais: Mai bis Dezember 1910 verbandlich 120 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt Mk. 8,10, spätere Termine Mk. 8,20 franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 2. Mai. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,88 Mk. netto.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	7251	4 Br.	W	7063	4 Br.
	7210	8 "		7046	7 "
M	7238	14 "	HB	7047	8 "
	7018	14 "	GG	7064	3 "
	7087	2 "	KH	6819	6 "
	7303	1 "	SN	6527	3 "
	7045	12 "		7183	1 "
WB	7262	5 "		7263	2 "
PP	7248	1 "		6788	2 "
WD	6980	1 "		7181	12 "
	7308	1 "		7182	2 "
	7336	6 "	MA	7190	4 "
F	7347	2 "	KP	7217	2 "
	7220	2 "		7291	1 "
FB	7312	8 "	G	7292	6 "
	7272	4 "		6516	5 "
	7275	1 "		6389	2 "
	7234	1 "		7186	3 "
KK	7225	2 "		7192	4 "
	7286	2 "		7229	2 "
HG	7284	1 "		7038	7 "
	7231	4 "		7088	26 "
	7241	18 "		5894	1 "
GS	6798	2 "		7207	5 "
R	7239	5 "		7185	2 "
M	7224	3 "	K	7187	7 "
	7304	2 "		7041	20 "
	7201	4 "		6431	5 "
	7171	3 "		7106	1 "
	7301	4 "		7073	3 "
HB	7285	1 "		7034	3 "
ZB	6380	3 "		7029	6 "
R	7006	5 "		7012	6 "
RB	6995	9 "		7000	1 "
EB	7050	6 "		6983	2 "
MO	6994	4 "			

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7362 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

›

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post vierteljährlich 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 36. Hildesheim, den 11. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Schmiermittel im Molkereibetriebe.

Von F. Engel, Düsseldorf.

(Fortsetzung.)

Anforderungen an die Öle und Fette für die verschiedenen Maschinen der Molkereipraxis.

An jedes Schmiermittel sind folgende Hauptbedingungen zu stellen:

1. Es muß frei von allen Verunreinigungen sein, die die Lagerflächen angreifen (Säuren, feste Körper, Salz).
2. Es darf keine Harze enthalten, die an den Reibungsflächen, in den Schmierkanälen usw. Krusten bilden.
3. Es muß eine genügende Viskosität besitzen, d. h. die Kohäsion muß dem auf das Schmiermittel ausgeübten Druck wiederstehen, sodaß zwischen den Lagern eine Fettschicht bleibt; andererseits darf die Viskosität nicht zu groß sein, da sonst zu viel innere Reibung entsteht und hierdurch zuviel Kraft verbraucht wird.
4. Es muß unter den angewandten Verhältnissen möglichst beständig sein (Wärme, Kälte, Luft und Druck) und es müssen möglichst geringe Mengen des Schmiermittels zum Erreichen der Schmierwirkung erforderlich sein.
5. Es muß genügend fest an die Lagerflächen haften, es muß genügend Adhäsion besitzen.

Aus diesen Leitlinien geht hervor, daß für einen gewollten Schmierzweck dasjenige Öl das beste ist, das bei kleinster innerer und äußerer Reibung genügende Viskosität besitzt.

Die Untersuchung der Öle und Fette wird in der Praxis folgendermaßen ausgeführt.

Säuren. Alle Schmiermittel, die Säuren enthalten, sind unbrauchbar.

Man löst eine geringe Menge (ca. 2 Kubikztm.) des zu untersuchenden Öles in Alkohol und Äther (2 Teile Alkohol und 1 Teil Äther) und gibt einige Tropfen zweiprozentiger Phenolphtaleinlösung als Indikator hinzu. Die Flüssigkeit darf einen rosigen Schimmer annehmen. Fügt man nun einen Tropfen ¼ Normal-Natronlauge hinzu, so muß deutliche Rotfärbung eintreten. Ist keine Färbung wahrzunehmen, so enthält das Fett Säuren und ist unbrauchbar. Nimmt man 10 Gramm Fett und mißt man die zugesetzte Natronlaugenmenge, so kann man leicht die vorhandene Säuremenge feststellen. Die gefundenen Säuregrade mit 2,5 multipliziert, ergeben die in der Schmierölpraxis üblichen Burstynschen Grade.

Diese Ausführung hat den Vorteil der Verwendung von Natronlauge und Phenolphtaleinlösung, die im Molkereibetrieb zur Säurebestimmung der Milch nach Soxhlet-Henkel verwandt werden. Äther und Alkohol sind in jeder Drogerie zu haben.

Eine sehr einfache Reaktion ist folgende: In ein Reagenzglas gibt man etwas Kupferoxydul, fügt einige Kubikztm. Öl hinzu und mischt durch. Tritt innerhalb einer halben Stunde keine grüne Färbung auf, so ist das Öl säurefrei.

Oder: Auf eine Kupferplatte, deren Oberfläche abgeschmirgelt ist, gibt man etwas Öl und erwärmt leicht. Tritt eine grünliche Färbung innerhalb 12 Stunden ein, so ist Säure vorhanden.

Verunreinigungen. Anorganische Verunreinigungen sind ebenso schädlich, wie Säuren, da sie wie Schmirgel die Lagerflächen angreifen. Solches Öl ist unbrauchbar. Organische Ausscheidungen, Satz, deuten immer auf ein schlecht gereinigtes Öl hin, das nur bedingt zu gröberen Schmierzwecken brauchbar ist.

Anorganische Verunreinigungen werden dadurch bestimmt, daß man in einem sauberen Tiegel oder einer Schale eine geringe Menge Öl verdampft und den eventuellen Rückstand ausglüht. Bleibt ein Rückstand, so ist das Öl unbrauchbar.

Organische Verunreinigungen werden festgestellt, indem man ca. 50 Gramm Öl erwärmt, mit Benzol verdünnt und durch ein trockenes, sauberes Filter gibt. Ist in dem Öl Asphalt enthalten, so bleibt dieser auf dem Filter ebenfalls zurück. Für Maschinenöl darf die organische Verunreinigung höchstens 0,3 Proz. betragen; suspendierte Asphaltstoffe dürfen nicht vorhanden sein.

Wasser. Ein gutes Schmieröl enthält höchstens ½ Proz. Wasser. Besonders Öle zur Dochtschmierung müssen möglichst frei davon sein, denn das Wasser setzt sich im Gewebe des Dochtes fest und verhindert das Nachsteigen des Öles.

Die Bestimmung erfolgt durch Verdampfen des Wassers einer gewogenen Menge Öls bei 105 Grad C. und Berechnen des Wassergehaltes aus der Gewichtsdifferenz.

Erhitzt man eine geringe Menge in einem metallenen Gefäß auf freiem Feuer, so tritt bei Wassergehalt ein plötzliches Aufspritzen des Öls ein.

Oder: Man gibt zu ca. 10 Gramm Öl in einem Reagenzröhrchen 10 Gramm Benzin, erwärmt auf 50 Grad C. und schüttelt gut durch. Hierauf bringt man das mit einem Stopfen versehene Reagenzröhrchen in eine Zentrifuge und zentrifugiert 3—5 Minuten. Etwa vorhandenes Wasser scheidet sich unten im Röhrchen ab, wo auch Verunreinigungen des Öls sich ausscheiden und konstatiert werden können.

Die Milchzentrifugen können zu dieser Probe sehr gut benutzt werden, wenn man in die metallenen Butyrometerhülsen Einlagen von Watte, Stoff usw. macht, um ein Zerbrechen des Reagenzröhrchens zu verhindern.

Da die vermittelst Ölabscheider wiedergewonnenen Öle stets Wasser enthalten, sind diese niemals zur Dochtschmierung und zu den übrigen Schmierzwecken nur bedingt zu gebrauchen.

Harzgehalt. Die dickflüssigen Öle werden ganz besonders häufig durch einen Zusatz von Harz verfälscht, das sich in den Schmierkanälen und auf den Lagerflächen festsetzt und hierdurch die Schmierung erschwert, anderseits die Reibung ganz bedeutend vermehrt. Harzhaltige Öle sind auch zur Dochtschmierung total unbrauchbar, da sie den Docht verharzen und eine Ölzufuhr dann nicht mehr in genügender Menge erfolgt.

Auf einer Glasplatte wird eine dünne Schicht des zu untersuchenden Öles gleichmäßig ausgebreitet und vor Staub vorsichtig durch ein darübergespanntes, sehr leichtes und gut Luft durchlassendes Tuch geschützt. Zweckmäßig nimmt man die Probe in einem gut geheizten Raume vor. Hat sich nach 48 Stunden keine klebrige, harzige Schicht gebildet, so ist das Öl frei von Harz.

Harzöl wird festgestellt, indem man vier Kubikzentimeter des Öls in zehn Kubikzentimeter Essigsäureanhydrid gibt, leicht erwärmt und gut durchschüttelt. Man nimmt diese Operation am besten in einem Scheidetrichter vor, kann aber auch ein Reagenzglas verwenden. Wird ein Scheidetrichter verwendet, so wird das Essigsäureanhydrid vor dem Einfüllen erwärmt. Man läßt die Flüssigkeiten sich trennen, nachdem man in laufendem

Wasser abgekühlt hat. Die untere Schicht zieht man nun in ein Reagenzröhrchen ab. Wurde ein Reagenzröhrchen verwandt, so hält man eine 10 Kubikztm. Pipette oben zu und führt die offene Spitze durch die Fettschicht durch in die Essigsäureanhydridschicht, die man nun aufsaugt und in ein reines Reagenzröhrchen gibt. Fügt man zu diesem einen Tropfen Schwefelsäure vom spez. Gew. 1,55, so darf nur eine bräunlich-gelbe Färbung eintreten, während eine rosa, rotviolette Färbung Harzöl anzeigt.

Für die Heißdampfzylinder- und Verbrennungszylinderschmierung soll nur reines Mineralöl verwandt werden, und muß die Abwesenheit von Harzöl gefordert werden.

Trocknende Öle. Diese oxydieren sich an der Luft und bilden ähnliche Krusten wie die Harze, nur in verringertem Maße. Sie werden mitunter dem Mineralöl als Verfälschung zugesetzt.

Versetzt man 1 Teil des zu untersuchenden Öles mit 1 Teil rauchender Salpetersäure, so muß nach einigen Stunden festes, nicht mehr flüssiges Elaidin gebildet worden sein. Leinöl, Mohnöl usw. gehen keine Verbindung mit der Salpetersäure ein, und deshalb bleibt ein mit trocknenden Ölen verfälschtes Schmieröl dann bei dieser Probe mehr oder weniger flüssig.

Seife. Diese wird dem Öl zugesetzt, um eine größere Viskosität zu erhalten und dem Öl größere Mengen Wasser einverleiben zu können.

Man fügt zu 100 Kubikztm. Öl, das sich in einem Scheidetrichter oder in irgend einem dicht verschließbaren Gefäße befindet, 50 Kubikztm. heißes, destilliertes Wasser, verschließt und schüttelt 5 Minuten gut durch. Dann zieht man das unten abgeschiedene Wasser aus dem Scheidetrichter durch Öffnen zuerst der oberen Einfüllöffnung und dann des unteren Hahnes in einen länglichen Zylinder oder eine Flasche ab, oder man verfährt bei einem einfachen Gefäß mit einer Pipette wie oben unter Harzöl beschrieben. Die abgezogene Flüssigkeit wird nun kräftig geschüttelt. Bildet sich während 5 Minuten Schüttelns kein bleibender Schaum, so ist keine Seife vorhanden. (Schluß folgt.)

Mitteilungen.

Ist die Forderung eines Mindestfettgehaltes der Marktmilch berechtigt? Von Dr. A. Behre. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- u. Gen.-M. 1910, Bd. 19, 331.) Im Gegensatz zu Mai (vgl. Molkerei-Zeitung S. 182) ist Verf. der Ansicht, daß die Forderung eines Mindestfettgehaltes nicht zu umgehen ist. Nach Mai ist als Kindermilch nicht eine möglichst gehaltreiche Milch als die beste anzusehen, sondern eine Milch, die einen verhältnismäßig geringen Fett- und Kaseingehalt neben hohem Albumin- und Milchzuckergehalt besitzt (die also in ihrer Zusammensetzung der Frauenmilch möglichst nahe kommt). Aber eine fettreiche Milch pflegt auch reich an fettfreier Trockensubstanz zu sein. Mann kann auch durch die Fütterung auf die Zusammensetzung der Milch einwirken. Wenn man auch keine Möglichkeit besitzt, den Gehalt an irgend einem Bestandteil nach Belieben zu erhöhen oder zu erniedrigen, so kann man doch beispielsweise durch Verabreichung eines wasserreichen Futters oder einer Substanz, die zu reichlichem Trinken anreizt (große Salzgaben) nicht nur die Menge, sondern auch die Beschaffenheit der Milch beeinflussen; man kann die Milch „im Tierkörper verwässern". Unbillig würde die Forderung sein, eine Milch, die einen bestimmten Fettgehalt nicht aufweist, als Magermilch zu bezeichnen, denn unter diesem Ausdruck versteht man eine ganz oder teilweise entrahmte Milch. Man kann eine solche Milch aber auch nicht als Vollmilch bezeichnen, und diesen Standpunkt nehmen auch die Reichsgerichtentscheidung vom 21. Dez. 1899, sowie preußische, sächsische und sachsen-weimarische Ministerialverordnungen ein.

Den „Grenzzahlen" haftet stets etwas Rohes und Unfertiges an; „sie können nicht nur für den Produzenten und Händler unbillig sein, sondern sie bilden auch für den Sachverständigen oftmals ein sehr unangenehm empfundenes Hindernis." Man kann sie aber nicht entbehren, weil man in Großstädten, die die Milch zum Teil aus weiten Entfernungen beziehen, nicht immer die Möglichkeit besitzt, ihrem Ursprunge nachzugehen. Läßt man den Grenzwert für den Fettgehalt fallen, so kann das dahin führen, daß in Gegenden, wo bisher Höhenvieh gehalten wurde, Niederungsvieh mit hohem Milchertrag und gehaltarmer Milch eingeführt wird, es kann auch das Bestreben der Landwirtschaft, durch Kontrollvereine die Zucht auf Milch- und Milchfettleistung zu fördern, gehemmt werden (?). „Eine Aufhebung der Niedrigstgrenzen für den Fettgehalt würde schließlich auch eine ungeheure Erschwerung der Milchkontrolle zur Folge haben und den Kontrollbezirken voraussichtlich ganz enorme Kosten auferlegen, denn die Stallprobe müßte dabei eine ganz andere Rolle spielen, als sie es augenblicklich wohl allgemein tut. Die Stallprobe würde oft (meist?) ergebnislos verlaufen, welche Kosten dann der betreffenden Gemeinde, den Städten oder dem Staate zur Last fielen." Da eine einseitige Erhöhung des Fettgehalts meist nicht eintritt, ohne daß die anderen Milchbestandteile in ähnlicher Weise beeinflußt werden, so bleibt der Fettgehalt nicht nur ein guter Maßstab für die Vollwertigkeit der Milch, sondern auch ein brauchbares Mittel für die Milchkontrolle, um so mehr, als er mit den einfachsten Mitteln zu bestimmen ist.

Notwendig ist es, daß die Hygiene bis an die Produktionsstätten der Milch vordringt. Dagegen ist es zweifelhaft ob die schärfere Kontrolle der Produzenten auf den Bahnhöfen, wie sie nach Aufhebung der Grenzzahlen notwendig würde, mit den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen in Einklang zu bringen wäre.

Auch die Bezeichnung „Kindermilch" hält Verfasser nicht für ungerechtfertigt. Die Durchführung strenger hygienischer Vorschriften ist heute nicht möglich, da z. B. in Sachsen 50 Prozent aller Kühe tuberkulös sind. Man muß es also mit Freuden begrüßen, wenn wenigstens ein kleiner Teil der gesamten Milchproduktion den Anforderungen ganz entspricht, die an Vorzugsmilch gestellt werden können, und wenn dieser entsprechend gekennzeichnet wrd. Natürlich müssen dann auch die nötigen polizeilichen Handhaben zur Kontrolle solcher Vorzugsmittel vorhanden sein.

(Anm. der Red. Wir stehen in verschiedener Hinsicht auf einem prinzipiell anderen Standpunkt als der Verfasser. Die Nahrungsmittelkontrolle im Allgemeinen und die Milchkontrolle im Besonderen muß so gehandhabt werden, daß sie den Interessen der Konsumenten, aber auch denen des reellen Produzenten und des reellen Handels am besten gerecht wird. Die Bequemlichkeit der ausführenden Organe und der Kostenpunkt dürfen überhaupt keine Rolle spielen. Die „Grenzzahlen" für den Fettgehalt dienen aber in erster Linie der Bequemlichkeit; sie können außerdem als Anreiz dienen, eine auf einen bestimmten Fettgehalt eingestellte Milch in den Verkehr zu bringen, also zu allerlei unreellen Manipulationen Veranlassung geben. Aus diesem Grunde sind „Grenzzahlen" zu verwerfen, und wenn das Reichsgericht sich auf den entgegengesetzten Standpunkt gestellt hat, so wird man von dem schlecht unterrichteten Reichsgericht an das besser zu unterrichtende Reichsgericht apellieren dürfen.) S.

Maschinen und Geräte.

Patentanmeldungen. 413 188. Bandage zum Einbinden des Euters von Kühen bei Erkrankungen. Arthur Groschupp, Niederhermersdorf bei Chemnitz i. S. 18. 2. 10. G. 24 021.

413 309. Milchflasche für Säuglinge mit Wärmemesser. Jakob Bauer, Aschaffenburg. 16. 2. 10. B. 46 645.

Patenterteilungen. 221 724. Melkvorrichtung mit Melkbechern, die aus einer starren Außenwand und einer dehnbaren zylinderischen Innenwand bestehen. W. Sellschopp, Menzendorf b. Schönberg i. Meckl. 17. 10. 08. S. 27 638.

221 698. Verfahren zur Verstärkung von Butteraroma. Josof Müller, Neuß a. Rh. 3. 6. 08. B. 50 364.

222 251. Milchschleuder mit Vorrichtung zur Verhinderung des Übertretens von Dampf und Schaum aus den Auffangbehältern in das die Trommel umgebende Gehäuse. Aktiebolaget Separator, Stockholm; Vertr.: R. Schmehlik, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 1. 4. 09. A. 16 990.

Gebrauchsmuster. 414 185. Milcherhitzer mit direkter Feuerung und Rührwerk. August Roth, Stuttgart, Merzstr. 7. 8. 6. 09. R. 24 213.

414 222. Buttermaschine, deren Butterbehälter mit einem Mantel für warmes bzw. kaltes Wasser umgeben ist. Siegfried Haase, Dobrzyca i. P. 1. 2. 10. H. 44 721.

414 825. Doppeltrommel für Zentrifugen zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 7. 3. 10. F. 21 832.

414 830. Abschlagring für das Halslager von Milchschleudertrommeln mit eingesetzten Stützfedern. Bayrische Zentrifugenfabrik Kurtz & Fischer, Nürnberg. 9. 3. 10. B. 46 966.

414 831. Mitnehmervorrichtung für Milchschleudertrommeln aus einem in der Trommelnabe angeordneten und in die geschlitzte Spindel eingreifenden Stift. Bayrische Zentrifugenfabrik Kurtz & Fischer, Nürnber. 9. 3. 10. B. 46 967.

416 807. Säuregradmesser für Milch und Rahm. Paul Funke & Co. G. m. b. H., Berlin. 18. 3. 10. F. 21 918.

416 416. Milchreinigungsvorrichtung. Fa. Otto Hildebrand, Dresden. 16. 3. 10. H. 45 380.

416 579. Buttermaschine mit zwei entgegengesetzte Drehungen ausführenden Wirbelkreuzen. Otto Ahlvers, Remscheid-Reinshagen. 23. 3. 10. A. 14 489.

416 619. Rahmreifer. Max Schulz, Oldenburg i. G. 21. 2. 10. Sch. 35 147.

416 892. Milchfaß. Gustav Plumhof, Berlin, Fürbringerstr. 12. 1. 3. 10. P. 16 966.

417 078. Scheidebodenbefestigung an Milchschleudertrommeln durch am Scheidebodenrohr angeordnete, unter schräge Flächen im Ringkanal am Trommelrand greifende Nasen. Gebr. Steimel, Hennef, Sieg. 1. 3. 10. St. 13 028.

417 583. Milchkannenverschluß. Neubeckumer Stanzerei und Molkerei-Geräte-Fabrik G. m. b. H., Neubeckum. 15. 3. 10. N. 9526.

418 152. Butyrometer. Paul Funke & Co., Berlin. 26. 3. 10. F. 21 977.

417 429. In sich verstellbares Mundstück für Butter- oder Margarineformmaschinen. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 16. 3. 10. B. 47 078.

417 752. Milchzentrifuge. Aktiebolaget Expreß Separator Emil G. Lind & Co., Stockholm; Vertr. H. Neuendorf, Pat.-Anw., Berlin W. 57. 8. 2. 10. A. 14 226.

418086. Käsehorde. Heinrich Krull, Eitzum b. Gronau, Hann. 22. 2. 10. K. 42 545.

418 274. Feststellvorrichtung für Buttermaschinen. G. Zschocke, Kaiserslautern, Gersweilerweg 5. 11. 3. 10. Z. 6385.

418 275. Feststellvorrichtung für Buttermaschinen. G. Zschocke, Kaiserslautern, Gersweilerweg 5. 11. 3. 10. Z. 6386.

418 276. Feststellvorrichtung für Buttermaschinen. G. Zschocke, Kaiserslautern, Gersweilerweg 5. 11. 3. 10. Z. 6387.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Verlegung der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen in Kleinhof-Tapiau. Die Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen sowie die Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen sind zum 1. April 1909 von Kleinhof-Tapiau nach Königsberg i. Pr.,

Tragheimer Kirchenstraße 8, verlegt, woselbst sie in dem von der Königsberger Molkereigenossenschaft neu errichteten Molkereigebäude Aufnahme gefunden haben.

Der erste in Königsberg abzuhaltende Kursus für Eleven und Hospitanten hat daselbst am Montag, den 4. April begonnen.

Errichtung einer württembergischen Molkereischule. Eine Eingabe des Milchwirtschaftlichen Vereins für das württembergische Allgäu um Errichtung einer Molkereischule in Wangen im Allgäu wird, wie die Bayerische Molkerei-Zeitung berichtet, von der Handwerkskammer Ulm aufs wärmste unterstützt werden, da eine solche Einrichtung im Interesse des württembergischen Käsereigewerbes sowohl, wie auch in dem der Milchwirtschaft treibenden Landwirtschaft, die im Kammerbezirk Ulm am stärksten vertreten ist, als ein dringendes Bedürfnis anerkannt werden müsse.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Betriebsergebnisse von Molkereien. Dem Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Rodenkirchen pro 1909 entnehmen wir folgende Einzelheiten. Das verflossene Jahr war für den Molkereibetrieb kein besonderes günstiges, denn infolge des Mißwachses wurde weit weniger Milch angeliefert als in den vorhergehenden. Auch waren die Butterpreise im ersten Halbjahr nur mäßig, dagegen in den letzten 6 Monaten recht gute. Die Zahl der Genossen stieg auf 974 (1908: 943). Angeliefert wurden 14 085 714 Kg. Milch (1908: 15 161 190), macht im Durchschnitt à Tag 38 591 Kg.

Die größte Anlieferung fand statt am 11. Juni mit 51 861 Kg. Milch und die kleinste am 26. April mit nur 32 487 Kg. Produziert wurden im ganzen 1 036 988 Pfd. Butter, deren Absatz sich wie folgt gestaltete:

1. In Gebinden . . . . 516 723 Pfd.
2. in 23 984 Postcollis . . . . 215 506 „
3. in 38 386 Dosen . . . . 162 576 „
4. an die Genossen . . . . 141 256 „
5. an das Personal . . . . 927 „

Der Erlös für die unter 1, 2 und 3 aufgeführte Butter betrug ℳ 1 167 711,89, macht im Durchschnitt für das Pfund Butter 130,5 ₰. Die Genossen erhielten a) zum Vorzugspreis 99 606 Pfd., wofür vereinnahmt wurden ℳ 120 470,35 b) außerdem 41 650 Pfd. für ℳ 54 575,20. Für Rahm und Milch wurden vereinnahmt: ℳ 7499,78. Den Genossen wurde für das angelieferte Milchquantum von 14 085 714 Kg. die Summe von ℳ 1 171 982,68 ausbezahlt, macht für das Kg. Milch 8,32 ₰ oder nach Liter berechnet 8,57 ₰. Daneben erhielten dieselben 80 Prozent Mager- und 10 Prozent Buttermilch unentgeltlich zurück bei kostenloser Anfuhr der Milch. Die Eintrittsgelder der neuen Genossen, ¼ ₰ für je 1 Kg. angelieferte Milch, betrugen ℳ 9115,37. Für die statutenmäßigen Abschreibungen auf Gebäude, Maschinen usw. sowie zur Verzinsung der Genossenguthaben verbleibt die Summe von ℳ 12 220,16. Der Umsatz an Werten für das Jahr 1909 betrug ℳ 5 395 649,74.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Meierei-Genossenschaft zu Brodersdorf p. Labö, Schlesw.-Holst. Vorstandsmitglieder: Wilhelm Voege, Jochim Untiedt, beide aus Brodersdorf.

Meierei-Genossenschaft e. G. m. u. H. zu Sylt/Nordsee. Vorstandsmitglieder: Julius Petersen, Morsum, Magnus Volquartz, Keitum, Peter Dirk Petersen, Morsum.

Molkerei Bielefeld e. G. m. b. H. in Bielefeld, Wfl. Vorstandsmitglieder: Gustav Baade in Lübbertshof b. Leopoldshöhe, Hardnak von Vogelsang in Hovedissen, Robert Meyer zu Eissen in Schildesche, Carl Cronemeyer in Tannenkrug b. Leopoldshöhe und Wilhelm Neuhaus in Heepen.

Molkereigenossenschaft Forst e. G. m. u. H. in Forst p. München/Bay. Vorstandsmitglieder: die Ökonomen Felix Kriesmair in Bayerstadel, Isidor Habersetzer in Schlitten und Radhard Bader in Tempelhof.

Molkerei Hammah e. G. m. u. H. in Hammah p. Himmelpforten b. Stade (Hannov.). Vorstandsmitglieder sind: ¼-Höfner Hermann Schlichtmann, ⅛-Höfner Hinrich Kerst, ½-Höfner Diedrich Michaelsen und der ⅓-Höfner Johann Schütt, sämtlich in Hammah.

Sennereigenossenschaft Hinterreute-Gschwend, e. G. m. u. H. in Hinterreute b. Gaildorf, Württ. Vorstandsmitglieder: Xaver Grath, Ökonom in Gschwend, Geschäftsführer, Korbinian Müller, Ökonom in Hinterreute, Kassierer.

Molkereigenossenschaft Straußdorf e. G. m. u. H. in Straußdorf b. Grafing, Oberbayern. Vorstandsmitglieder: Josef Kreuzer, Bauer, Sebastian Gaßner, Bauer, Xaver Entfellner, Bauer, Josef Aschauer, Liförfabrikant, Johann Aschauer, Bauer und Peter Lang, Gütler, alle in Straußdorf.

Neue Molkereien sollen errichtet werden in Wohlmuthausen (Thür.), Sassenberg (Westf.), Sehlen (Kr. Tuchel), Labischin (Posen), Sigaelkow (Mecklenburg) und Wendisch-Pribbernow (Pommern).

Rundschau.

Schlesische Gesellschaft für gemeinnützigen Milchausschank, G. m. b. H. in Breslau. Aus dem 1. Geschäftsbericht der Gesellschaft für das Jahr 1909 geht hervor, daß sie, nachdem ihre Errichtung bereits in einer öffentlichen Besprechung in Breslau am 15. Dezember 1908 beschlossen worden war, am 24. April 1909 ins Leben trat. Von den verschiedenen Formen, die für die Einrichtung eines Milchausschanks in Frage kommen, hat die Gesellschaft während ihres ersten Geschäftsjahres, das nur wenige Tage über 7 Monate umfaßte, lediglich diejenige eines öffentlichen Ausschanks in sogenannten Milchhäuschen aufgegriffen und in Betrieb genommen, und zwar sind in der genannten Zeit vier Häuschen errichtet und betrieben worden, davon zwei in Breslau und je eines in Görlitz und Landeshut.

In den beiden Breslauer Häuschen erfolgte die Betriebseröffnung am 23. September 1909, in Landeshut am 18. und in Görlitz am 19. Oktober 1909. In allen Häuschen wurde gute Vollmilch, warm und kalt, das Viertelliter zu 5 Pfennig, sowie auch Buttermilch ausgeschenkt. Besonders stark war der Besuch der Häuschen durch Arbeiter, sowohl früh morgens auf dem Gang zur Arbeitsstätte als auch abends nach dem Verlassen der Fabrik. Der Gesamtumsatz in den vier Häuschen während des ersten Geschäftsjahres (vom 23. September bis 31. Dezember) belief sich auf 46 259 Liter Vollmilch und 2259,5 Liter Buttermilch. Diese Zahlen sind ein Beweis dafür, daß die Einrichtung des Milchausschanks einen lebhaften, öffentlichen Bedürfnis entsprochen und sich dadurch zugleich als gemeinnütziges Unternehmen im weitesten Sinne erwiesen hat.

Erbauung einer großen Genossenschaftsmeierei in Königsberg. Die neue Milchzentrale in Königsberg, die von der am 1. Mai vor. J. ins Leben gerufenen „Königsberger Molkereigenossenschaft“ begründet wurde, hat die beiden großen Grundstücke Tiepoltstraße 25 und Tragheimer Kirchenstraße 8 mit einem Gesamtareal von 1½ Morgen erworben und dort einen für Zwecke und Ziele der Genossenschaft praktisch angelegten umfangreichen Neubau errichtet. Die neue Gesellschaft, die aus 43 Mitgliedern mit fast 3500 Kühen besteht, hat die seit einer Reihe von Jahren bestehende Holsteiner Meierei von den Gyßlingschen Erben in ihren Besitz gebracht und wird jetzt nach Fertigstellung des neuen Unternehmens beide Meiereien zu einem Ganzen vereinen.

Die Errrichtung eines großen, neuen Molkereigebäudes war erforderlich, weil die bisherigen Einrichtungen im Hause Tragheimer Kirchenstraße 67 nicht mehr zeitgemäß waren. Das neue Gebäude ist mit allen der Neuzeit entsprechenden Einrichtungen ausgestattet, namentlich auch in hygienischer Beziehung. Das Hauptgebäude besteht aus drei Stockwerken. In den Kellerräumen befinden sich die Lagerstellen für Käse, Dauermilchflaschen, Aufbewahrungsorte für Meiereiutensilien. An den Parterreräumen ist eine große Rampe angebaut, an die sich der Milchempfangsraum, sowie die Expedition schließt, von der aus die Milch an die Meiereiwagen abgeführt wird. Daran schließen sich große Räume zum Spülen der Flaschen und Kannen, zur Herstellung besonderer Milchsorten usw. In der ersten Etage befindet sich der Zentrifugenraum, in dem sämtliche Milch, bevor sie die Molkerei verläßt, einer sauberen Behandlung und letzten Untersuchung unterzogen wird. Einen besonders umfangreichen Komplex nehmen in der ersten Etage außer den Milchbassins die Räume zur Herstellung einer neuen, hier noch wenig bekannten Milchart ein, der „Dauermilch“ oder „Bacnomilch“. Diese Milch ist seit Jahren auf den transatlantischen Dampfschiffslinien, der Hamburg-Amerika-Linie, beim Norddeutschen Lloyd usw. eingeführt und hat sich gut bewährt. Sie ist bakterienfrei und nicht nur für den Export nach den Kolonien, sondern auch für die Säuglingsnahrung nach angestellten Versuchen im Londoner Kinderhospital von Wert. Die zweite Etage ist zur Aufnahme der milchwirtschaftlichen Versuchsstation der Landwirtschaftskammer unter Leitung des Professors Dr. Hittcher-Königsberg bestimmt. An die milchwirtschaftliche Versuchsstation schließt sich ein großes Auditorium, Direktionszimmer, eine umfangreiche Bibliothek und einzelne Laboratorien. — Eine wesentliche Verbesserung des Verkehrs wird von der Genossenschaft eingeführt durch Einteilung der Stadt in besondere Fuhrbezirke. Die neue Einrichtung dürfte auch dem milchkonsumierenden Publikum aus verschiedenen Gründen praktisch erscheinen. Die Genossenschaft hat das Tuberkulosebekämpfungsverfahren, das die ostpreußische Herdbuchgesellschaft schon seit einer Reihe von Jahren eingeführt hat, ebenfalls angenommen. Die Herden der Mitglieder werden daher regelmäßig auf Tuberkulose untersucht und eventuell vorkommende kranke oder verdächtige Milchkühe sofort ausgeschieden. Auch wird die eingelieferte Milch einer genauen Kontrolle auf Tuberkelbazillen durch einen eigenen Tierarzt unterzogen werden. Durch eine besonders scharfe Stallkontrolle soll dafür gesorgt werden, daß eine gut filtrierte und schon vom Stalle aus gekühlte Milch geliefert wird. Die bisherigen Niederlagen und Milchwagen der Holsteiner Meierei werden mit übernommen und eine der Leistungsfähigkeit der neuen Anstalt entsprechende Vermehrung der Filialen herbeigeführt.

Rückgang der Butterproduktion. Der Molkerei-Genossenschaft Strückhausen wurden in den MonatenJanuar, Februar, März, April dieses Jahres 574 691 Kg. Milch weniger geliefert als in den gleichen Monaten des Jahres 1909. Aus einer solchen Milchmenge können etwa 39 000 Pfd. Butter gewonnen werden, der Wert ist rund 60 000 ℳ. Das Fehlen der entrahmten Milch war für die Aufzucht der Kälber sehr störend.

Der Grund für diesen Ausfall ist bekanntlich die geringe Futterernte im Sommer 1909. Der Mangel an gutem Heu läßt sich durch Stroh und Kraftfutter nicht ausgleichen.

Der Graswuchs begann in diesem Frühling etwas früher als sonst. Es gehen auch schon viele Kühe auf die Weide. Die Tageseinlieferung an Milch hat die letztjährige Menge nahezu erreicht, gegen 1908 ist sie aber noch um etwa 500 Kg. zurück. Es ist zu kalt und zu rauh, hoffentlich kommt bald wärmeres Wetter.

Milchpreiserniedrigung. In Leer (Ostfriesland) wurde der Milchpreis, der bisher 18 Pfg. für das Liter betrug, um 4 Pfg. ermäßigt und auf 14 Pfg. festgesetzt.

Sorgfältige Auswahl eines Kutschers.*) (Urteil des Reichsgerichts vom 7. April 1910. Bearbeitet vom Rechtsanwalt Dr. Felix Walther-Leipzig.) Die sorgfältige Auswahl einer zum Kutscher bestellten Person entbindet von der Haftpflicht für einen Unfall, den der Kutscher etwa verursacht haben sollte, wie folgender Fall lehrt: Am 11. Oktober 1906 hat auf der von Hildesheim nach Heersum führenden Landstraße ein Zusammenstoß zwischen einem von dem Tierarzt H. geleiteten Gefährt und einem der Mühlenbesitzerin E. gehörigen, mit Korn beladenen Mühlwagen stattgefunden, wobei der Tierarzt verletzt und sein Wagen beschädigt wurde. Der Kläger verlangte von der E. als Tierhalterin Schadenersatz. Das Landgericht wies die Klage ab. Kläger erhob Berufung und stützte in zweiter Instanz seine Ansprüche auch auf § 831 des B. G. B. (Haftung für das Verschulden des Kutschers). Das Oberlandesgericht wies die Berufung zurück.

Der Kläger hat Revision eingelegt, auf die der 4. Zivilsenat des Reichsgerichts ausführte: Die Annahme des Berufungsgerichts, es fehle an dem Nachweise, daß der Schaden durch die Tiere der Beklagten verursacht worden sei, läßt sich nicht beanstanden.

Was die Anwendung des § 831 betrifft, so hat das Berufungsgericht keine Feststellung darüber getroffen, ob der Schaden durch den Kutscher der Beklagten verursacht worden sei. Das Oberlandesgericht hat aber den Beweis, daß die Beklagte E. bei der Auswahl des Kutschers die im Verkehr erforderliche Sorgfalt beobachtet habe, für geführt erklärt. In dieser Hinsicht ist zwar nicht zu billigen, wenn das Berufungsgericht anführt, die Beklagte könnte, wenn der Kutscher nach der Einstellung als Fuhrknecht

*) Nachdruck verboten.

Unregelmäßigkeiten sich hätte zu schulden kommen lassen, nur dann verantwortlich sein, wenn ihre oder ihres Vertreters Kenntnis von den Unregelmäßigkeiten nachgewiesen würde. Der Berufungsrichter hat nicht beachtet, daß unter „Verrichtung" im Sinne des § 831 die konkrete Verrichtung zu verstehen ist, in deren Ausführung der Schaden verursacht wird. Die Entscheidung des Berufungsrichters wird jedoch durch die von ihm getroffenen tatsächlichen Feststellungen gerechtfertigt. Nach den Ausführungen des Berufungsgerichts steht folgendes fest: Der Kutscher wurde im April 1905 von dem Ehemann der Beklagten als Kutscher in Dienst genommen. Er war vorher zwei Jahre bei dem Zeugen D. in Dienst, der ihm das Zeugnis gibt, daß er nüchtern und zuverlässig gewesen sei und gut mit Pferden umzugehen verstanden habe. Auch im Dienst der Eheleute E. hat er sich bewährt; der Ehemann hat ihn stets gelobt, die Beklagte E. selbst hat viel von dem Kutscher gehalten wegen seiner Zuverlässigkeit. Auch andere Personen, die den Kutscher häufig beobachteten, haben bekundet, daß er stets ordentlich mit den Pferden umgegangen und stets nüchtern gewesen sei; keiner von diesen Zeugen hat etwas Ordnungswidriges bei seinem Fahren bemerkt oder von dritter Seite gehört. Einer der Zeugen meinte sogar, so ein Knecht sei Goldes wert.

Wenn einer solchen Person am 11. Oktober 1906 der Auftrag gegeben wurde, mit zwei 14 bis 16 Jahre alten phlegmatischen Lastpferden einige Säcke Korn auf der Landstraße von Wendhausen nach Brüggenmühle zu fahren, so hat die Beklagte bei der Auswahl des Kutschers zweifellos die im Verkehr erforderliche Sorgfalt beobachtet.

Die Revision wurde daher zurückgewiesen.

(Aktenz.: IV. 313/1909.) (266

Bestrafung wegen Milchfälschung. Über einen Milchfälscher verhängte die erste Strafkammer in Cöln eine ganz exemplarische Strafe. Der Ackerer und Milchhändler Peter Zander aus Nippes, der in Bocklemünd wohnt, und der wegen Milchfälschung schon einmal zu 20 M Strafe, dann zu drei Wochen Gefängnis und 200 M Geldstrafe verurteilt worden ist, hatte sich wiederum wegen Milchfälschung sowie wegen Widerstandes gegen zwei Beamte der Gesundheitspolizei und wegen Benutzung vorschriftswidriger Kannen zu verantworten. Als am Morgen des 27. Dezembers die erwähnten Polizeibeamten auf der Straße bei ihm eine Milchprobe entnehmen wollten, goß er eine Kanne Milch auf die Straße und machte sich davon. Die Beamten faßten ihn aber doch später in Ehrenfeld auf der Straße. Als sie nun aus seinen Milchkannen Proben entnehmen wollten, wollte er das nicht zugeben und widersetzte sich derart, daß die Beamten nur mit Gewalt ihr Vorhaben ausführen konnten. Eine von diesen Milchkannen enthielt ein Gemisch von 85 Prozent Wasser und 15 Prozent Milch, die andere Kanne „Vollmilch", der 40 Prozent Wasser zugesetzt war. Der Staatsanwalt stellte den Antrag, den Zander wegen der Milchfälschung zu 6 Monaten Gefängnis und 500 M Geldbuße, wegen der Widerstandsleistung zu 6 Wochen Gefängnis und wegen der Übertretung zu 30 M Strafe zu verurteilen. Die Strafkammer verurteilte Zander auf Grund des § 10 Ziffer 1 des Nahrungsmittelgesetzes zu zwei Monaten Gefängnis und einer Geldbuße von 300 M. Wegen der Widerstandsleistung wurde auf sechs Wochen Gefängnis erkannt. Beide Strafen wurden in eine Gefängnisstrafe von drei Monaten und 300 M Geldbuße zusammengezogen. Wegen der Übertretung erhielt Zander eine Geldstrafe von 20 M.

Massenaburteilung wegen Verkaufs schmutziger Milch. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz standen vor dem Schöffengericht in Emmendingen kürzlich nicht weniger als 39 Personen aus zwei Orten der Umgebung: Milchgroßhändler, Landwirte und deren Angehörige. Sie waren nach dem Gutachten des öffentlichen Untersuchungsamtes Freiburg i. Br. beschuldigt, verunreinigte Milch in den Handel gebracht zu haben. Sämtliche Angeklagten wurden verurteilt, und zwar die Milchhändler zu Geldstrafen von 20—40 M und Urteilspublikation in zwei Tageszeitungen, die übrigen Angeklagten zu je 8 M Geldstrafe.

Verwässerte Butter. Die Ehefrau Wilhelm H. aus Niedercassel wurde vom Gerichte in Düsseldorf wegen Verkaufs von Butter mit 28—31 Proz. Wasser zu 150 Mark Geldstrafe verurteilt.

Konkursverfahren. Über die Molkereigenossenschaft in Eschwege (Waldeck) ist das Konkursverfahren eröffnet worden.

Ausland.

Dänemark als Feind der Einfuhr von Milch. Bekanntlich konnte sich Dänemark nicht genug tun in Entrüstung, wenn der dänischen Milcheinfuhr nach Deutschland gewisse Forderungen auferlegt wurden. Jetzt erlebt man das Gegenstück dazu in Dänemark selbst. Da gegenwärtig viel schwedische Milch nach Dänemark eingeführt wird, haben die dänischen Milchproduzenten nichts Eiligeres zu tun, als der Milcheinfuhr aus Schweden die denkbar größten Schwierigkeiten bei ihrer Regierung zu bereiten. Proteste gegen analoge Forderungen deutscher Milchproduzenten gegen die dänische Milch nehmen sich deshalb eigentümlich aus. (Berl. Tierärztl. Woch.)

Sprechsaal.

Ist der Meierinberuf zu empfehlen? In der Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien hat Professor Dr. Klein, Vorsteher des Milchwirtschaftlichen Instituts zu Proskau, verschiedentlich jungen Mädchen, insbesondere solchen, die auf dem Lande aufgewachsen sind, den Meierinberuf empfohlen. Daß bei Empfehlungen, welcher Art sie auch sein mögen, vorwiegend die Lichtseiten hervorgehoben werden, dürfte bekannt sein, und trifft auch hier zu. Professor Dr. Klein hebt besonders hervor, daß der Meierinberuf einen auskömmlichen Lebensunterhalt bringt, vor Nahrungssorgen schützt, den Lebensmut und die Schaffenskraft steigert, abhärtend wirkt und dadurch die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitskeime bedingt; ferner soll der Meierinberuf auch bezüglich moralischer Führung mehr Chancen bieten als andere Berufsarten, seine Trägerin als Respektsperson präsentieren, der Achtung von Unterstellten und Herrschaft gezollt wird. Faßt man diese Vorzüge zusammen, so ergibt sich daraus ein großer Schatz, und doch, wie verschwindend klein bleibt die stattliche Reihe der Vorzüge, wenn man ihnen die Schattenseiten gegenüberstellt.

Es sollen hier nicht diese Schattenseiten einzeln angeführt werden. Schon in Nr. 30 der Molkerei-Zeitung behandelte eine langjährige Meierin dieselben auf Grund eigener Erfahrungen. Wenn ich auch deren Ausführungen nicht vollständig zustimme, so kann ich mich doch dem ganzen Gedankengange derselben nur begutachtend anschließen.

Nachdem nun beide Parteien, die eine für, die andere gegen diese Berufsart Stellung genommen hatten, findet sich in Nr. 33 ein weiterer Aufsatz gegen den Meierinberuf. Der Verfasser desselben, Dembowski-Karum, spricht sich recht scharf aus und möchte am liebsten den Zuzug von jungen Mädchen in die Molkereien wie der schützende Engel mit dem Schwerte vor dem Paradiese sperren. Seine Devise lautet: „Fort mit der Meierin aus der Molkerei", und weiter, „Der Mann in die Molkerei, das Weib in den Haushalt". Gewiß ganz gut! kaum dürfte jemand dieser Forderung widersprechen, und doch, warum gleich in dieser Weise die Lanze brechen. Die Meierin wird sich wohl nie in unserem Berufe behaupten können, wohl auch nie das männliche Personal von seinem Platze verdrängen. Auch zu der Stellenlosigkeit im Winter dürfte der Meierinberuf nicht wesentlich beitragen, denn sie ist eine ganz natürliche Erscheinung und allein auf die geringen Milchquanten in dieser Zeit, die die Entlassung verschiedener Hilfskräfte bedingen, zurückzuführen. Ebenso ist die Behauptung des Herrn Dembowski, daß man in anderen maschinellen Betrieben so gut wie keine weiblichen Hilfskräfte antreffe, nicht richtig. Zutreffend ist allerdings, daß man zur direkten Maschinenbedienung nur männliches Personal anstellen kann. Und endlich gibt ja Dembowski selbst zu, daß der Meierinberuf nicht von allzu langer Dauer sei, daß schon bei der ersten besten Gelegenheit geheiratet werde. Weshalb also wegen solcher Kleinigkeiten Sturm aufwirbeln. Eine Änderung der Zeitläufe wird man dadurch doch nicht erreichen.

Sehen wir uns einmal die Vorbildung resp. die Berufsart derjenigen jungen Mädchen an, die an milchwirtschaftlichen Instituten das Molkereifach erlernen wollen, so werden wir feststellen können, daß ein großer Prozentsatz der Teilnehmerinnen aus Töchtern landwirtschaftlicher Inspektoren, Förster und Lehrer usw. besteht, die überhaupt nicht die Absicht haben, praktisch den Molkereiberuf zu ergreifen, vielmehr nur darauf bedacht sind, die gesammelten Kenntnisse in der eigenen oder einer fremden Viehwirtschaft zu verwerten. Der bleibende Rest nimmt zum großen Teil Stellen in Gutsmolkereien, so daß für die eigentlichen Molkereibetriebe der geringste Prozentsatz verbleibt, der sich hauptsächlich auf die östlichen Provinzen verteilt.

Wir leben in einer Zeit der allgemeinen Fürsorge und der Verbesserungen, man ist nach allen Seiten hin mit fortschrittlichen Bestrebungen beschäftigt. So haben wir den Frauen neue Bahnen erschlossen und ihnen damit den Kampf ums Dasein erleichtert. Ob das Vaterhaus die Töchter richtig für die fernere Lebensbahn vorbereitet, dürfte wohl nur vereinzelt zu bejahen sein. Seltsamerweise heiraten die jungen Mädchen, die keinen bezahlten Beruf haben und sich nur im Hause nützlich machen, lt. Statistik am wenigsten, vorausgesetzt, daß sie nicht ein großes Vermögen mit in die Ehe bringen. Kontoristinnen, Schreibmaschinistinnen und Korrespondentinnen heiraten, wenn auch nicht zu Anfang ihrer Jugend, weit zahlreicher. Die größten Aussichten haben die Verkäuferinnen, zu welchen man auch unsere Meierinnen zählen kann, und die sehr oft noch über ihren Stand hinaus heiraten.

Der Andrang von weiblichen Personen zum Molkereifach ist nicht bedeutend, wird wohl auch nie den Umfang annehmen, daß unser Beruf dadurch gefährdet werden könnte. Diejenigen, die diese Berufsart wählen, mögen es immerhin tun. Nicht kriegerisch, sondern kollegialisch wollen wir mit diesen wenigen zusammenarbeiten, und uns gegenseitig nach der genossenschaftlichen Devise stützen. Arbeiten und streben wir dahin, uns gesunde Frauen zu bilden! Das ist es, was wir haben müssen für die Ehe und für die Welt. Franz Scharfenorth-Breslau.

Tantieme für landwirtschaftliche Inspektoren. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 31.) Eine Tantieme ist eigentlich im landwirtschaftlichen Betriebe nicht gebräuchlich, dahingegen wird sie allgemein mit nur wenigen Ausnahmen an Kuhfütterer und Oberschweizer gewährt, und zwar sehr verschieden. Daß eine Tantieme zu Betrügereien geführt hätte, habe ich bei den vielen unter meiner Leitung stehenden Gütern bisher nicht gefunden. Es wäre auch ein sehr trauriges Zeichen für unser Beamtenpersonal, wenn sich dieses wegen weniger Mark zu Betrügereien veranlaßt sieht!

In erster Linie gebührt dem Oberschweizer eine Tantieme, weil von dessen Behandlung und Pflege der Kühe der Milchertrag allein abhängig ist. Die beste Futterzusammenstellung nutzt nichts, wenn der Pfleger, in diesem Falle der Fütterer, kein Interesse für sein Vieh hat.

Wegen Verfälschung der Milch durch Wasserzusatz braucht man geringe Sorgen zu haben, da doch die Milch auf ihren Fettgehalt untersucht wird. Hat man Ursache, eine Verfälschung anzunehmen, so braucht nur der Trockensubstanzgehalt und das spezifische Gewicht der verdächtigen Milch festgestellt zu werden.

Wollen Sie nun Ihren Beamten eine Tantieme gewähren, so würde ich diese solchen Beamten gewähren, die mit den geringsten Futtereinheiten das größte Milchquantum erzielen. Es würde sich in diesem Falle nicht um eine Milchtantieme handeln, sondern um eine Kraftfutter-ersparnistantieme. Hierdurch werden die Beamten gezwungen, die Kühe individuell zu behandeln und sie zu beobachten. Die Folge wird sein, daß Sie in kurzer Zeit die schlechten Futterverwerter los sind und einen Kuhstall erhalten, der auf der Höhe der Zeit steht. Eine solche Tantieme bringt Ihnen mehr Vorteile als vielleicht einige Hundert Liter mehr ermolkener Milch. Nehmen Sie an, daß Sie jährlich nur 100 Zentner weniger Kraftfutter gebrauchen, so ist der Gewinn ebenso groß, als wenn Sie jährlich 7000 Liter Milch mehr ermelken. Diese werden Sie trotzdem mehr erzielen, also doppelten Vorteil haben.

Die Beamten müssen zur Beobachtung ihrer Viehherden erzogen werden, sie müssen denken lernen, denn nichts schärft mehr den Verstand, als Denken. A. Schmid, Schloß Wolmirstedt (Bezirk Magdeburg).

Briefkasten.

H. C. in G. Wenn der Verwahrer der Kaution in Konkurs gerät, so können Sie Aussonderung des Kautionsbetrages aus der Konkursmasse fordern. Sie müssen diesen Anspruch zum Konkurse anmelden. (1018

B. W. in T. Ob Sie infolge nachlässiger Prozeßführung Ihres Anwaltes einen Schaden gehabt haben, mit dem Sie gegen die Kostenforderung aufrechnen können, ist ohne Einsichtnahme der Akten nicht zu sagen. Sie müßten uns diese schon zur Prüfung einschicken. Zahlen Sie eventuell die Kosten unter Vorbehalt der Rückforderung, wenn man Ihnen ohne vorherige Zahlung der Kosten die Herausgabe der Akten verweigert. (1030

M. C. Milchverkaufswagen können Sie beziehen von F. H. Richter, Dahlen i. S. und von Oskar Faber, Triptis (Sachsen-Weimar). (1033

F. P. in K. Der Zusatz von Kartoffelmehl zu Verkaufsquark ist verboten. Sie würden sich dadurch der Nahrungsmittelfälschung schuldig machen. (1026

Molk. in B. Bezüglich der Invalidenversicherungspflicht der Milchfuhrleute herrscht noch keine vollständige Klarheit. Im Allgemeinen besteht die Versicherungspflicht, wenn die Einnahmen aus dem Milchfahren den Haupterwerb des betreffenden Fuhrmannes darstellen. Bei Ihnen stellt der Fuhrmann, der auch Landwirtschaft hat, Pferd und Wagen selbst und erhält eine tägliche Vergütung von 3,20 ℳ. Ob er versicherungspflichtig ist, hängt lediglich davon ab, ob der Reingewinn aus seinem landwirtschaftlichen Betrieb den aus dem Fuhrgeschäfte übersteigt, woraus sich dann ergibt, ob die Landwirtschaft oder das Fuhrgeschäft die Haupterwerbsquelle bildet. Die Frage der Versicherungspflicht läßt sich nicht allgemein, sondern nur von Fall zu Fall nach genauer Darlegung der Verhältnisse entscheiden. — Uns ist keine Verordnung bekannt, welche einen besonderen Eingang zur Privatwohnung vorschreibt. Wir glauben kaum, daß Ihr Bürgermeister zu dieser Forderung berechtigt ist. (1025

Molkereibesitzer Fl. Soweit Sie die Sache darstellen, liegt eine Beleidigung überhaupt nicht vor. (1024

S. M. Wenn der Genosse eine ordnungsmäßige Beitrittserklärung abgegeben hat, und er von Ihnen als Genosse zugelassen worden ist, so ist ein einseitiger Rücktritt des Genossen nicht mehr zulässig. Sein Widerruf ist also ohne rechtliche Wirkung. Die Rechte und Pflichten eines Mitgliedes entstehen aber erst mit der gerichtlichen Eintragung des Genossen in die Mitgliederliste. Von diesem Zeitpunkte an kann er auf dem statutenmäßigen Wege ausscheiden. Wir nehmen an, daß seine Eintragung in die gerichtliche Mitgliederliste längst erfolgt sein wird, da das Gesetz die Eintragung in die gerichtliche Liste der Genossen unverzüglich nach Einreichung der Beitrittserklärung bei Gericht vorschreibt. (1019

P. Sch. Als Molkereibesitzer brauchen Sie keine Beiträge zur Handwerkskammer zu zahlen. Gegen die Veranlagung hierzu können Sie reklamieren. (1009

G. B. 100. Durch das Zukaufen fremder Butter und das Vermischen derselben mit Ihrer eigenen Produktion machen Sie sich nicht strafbar. Nur dürfen Sie das Gemisch nicht beim Verkaufe als Produktion Ihrer eigenen Molkerei bezeichnen, in dem Falle wären Sie strafbar. — Für den An- und Verkauf fremder Butter brauchen Sie nicht noch besondere Gewerbesteuer zu zahlen. Wir nehmen an, daß Ihre Molkerei schon als Gewerbebetrieb angemeldet ist. (1006

Molk. in W. Wenn auch eine Milchprobe mit einem spezifischen Gewicht von 1,0283 und einem Fettgehalt von nur 2,40 Prozent unter Umständen verfälscht sein kann, so muß man doch jedenfalls mit einer dahin lautenden Behauptung sehr vorsichtig sein, und das besonders dann, wenn es sich, wie im vorliegenden Falle, um Milch von nur einer Kuh handelt. Wir würden die in Frage kommende Probe deshalb nicht der Verfälschung verdächtig erklären. Weshalb haben Sie keine Stallprobe genommen? (1013

Z. in P. Wenn die Butter im Winter möglichst „elastisch“ bleiben soll, so müssen Sie dafür sorgen, daß in Ihrer Butterei eine entsprechend warme Temperatur herrscht. Zum künstlichen Ansäuern des Rahmes benutzt man Reinkulturen, die Sie mit Gebrauchsanweisung beziehen können von Carl Mann in Hildesheim oder von den Milchwirtschaftlichen Versuchsstationen in Kiel, Greifswald und Wreschen. (1023

M. Qu. 100 Kg. Milch sind ungefähr 97 Liter und nicht, wie Ihre Lieferanten behaupten, 103 Liter. Eine Tabelle für die Umrechnung von Milch aus Gewicht in Maß finden Sie in unserm Molkereikalender 1910, Seite 138. (1017

E. 100. Wenn Ihr Arbeitgeber trotz Ihrer mehrfachen berechtigten Beschwerden es unterlassen hat, Abhülfe zu schaffen, so würden wir Sie für berechtigt halten, Ihre weitere Tätigkeit beim Melken zu verweigern. Nach Ihrer Sachdarstellung wäre Ihre Entlassung nicht zu Recht erfolgt. Klage auf Zahlung der am 1. Juli fällig werdenden Lohnforderung könnten Sie, da der Arbeitgeber den Anspruch bestreitet, schon jetzt erheben. Enthält der letzte Satz des Zeugnisses Unrichtiges, so brauchen Sie das Zeugnis nicht anzunehmen und können evtl. auch auf Ausstellung eines neuen Zeugnisses klagen. Wir möchten Ihnen aber den Rat geben, eine gütliche Beilegung der Streitpunkte mit dem Arbeitgeber zu versuchen. Wenn Sie klagen, so wird er wohl sicher eine andere Sachdarstellung geben als wie Sie und es wird von dem Ergebnis der Beweisaufnahme abhängen, zu wessen Gunsten das Urteil ausfällt. (1014

K. O. G. Zum Verkauf von Molkereiprodukten während des Gottesdienstes sind Sie nur berechtigt, wenn der Verkauf während dieser Stunden für den dortigen Bezirk durch den zuständigen Regierungspräsidenten zugelassen worden ist. Ob eine entsprechende Verordnung ergangen ist, erfahren Sie bei dem Landratsamt Ihres Bezirks oder direkt bei der Regierung. Ob die An- und Abfuhr der Rückstände und leeren Kannen mit zu den während des Hauptgottesdienstes gestatteten Molkereiarbeiten gehört oder ob sie unter die Polizeiverordnungen fällt, wonach alle öffentlich bemerkbaren Arbeiten während dieser Zeit verboten sind, ist eine Frage, in der die Rechtsprechung der Gerichte schwankt. Das Kammergericht hat sich neuerdings in diesem Punkte auf einen für Molkereien ungünstigen Standpunkt gestellt. — Sie müssen die Art Ihres Betriebes der Berufsgenossenschaft und dem zuständigen Landratsamt melden. (577

A. K. In der Annahme, daß Sie in einer gewerblichen Molkerei als Gehülfe beschäftigt sind, haben Sie eine vierzehntägige Kündigungsfrist. Sie können also, wenn Sie am 1. Mai gekündigt haben, nach Ablauf von 14 Tagen aus dem Dienst treten. (1015

W. in B. Offenbar hatten Sie für den 30. April, nicht aber für den 1. Mai, gekündigt; denn das Ausscheiden aus solchen Dienstverhältnissen vollzieht sich gewöhnlich zum Monatsschluß. Endigte Ihr Dienstvertrag somit am 30. April cr., so können Sie eine Entschädigung nicht auch noch für den 1. Mai fordern. (1016

E. B. in N. Zu den vertraglichen Vergütungen, die Sie zu fordern haben, gehören auch Wohnung und Beköstigung. Diese beiden Leistungen können Sie, solange der Dienstvertrag besteht, fordern, nicht aber an deren Stelle Ersatz in barem Gelde, wenn der Arbeitgeber in demselben Orte wohnen bleibt und nur seine Wohnung verändert. Haben Sie sich mit ihm dahin geeinigt, daß er Ihnen anstelle der Wohnung und Beköstigung eine Abfindung in bar gibt, so wäre er allerdings an diese Abmachung gebunden und Sie könnten bei seiner Weigerung Klage auf Zahlung erheben. Sie müßten dann aber die betr. Abmachung auch beweisen können. — Wir empfehlen eine gütliche Einigung. (1022

J. J. 44. Wenn Sie eine Stellung in einer Molkerei Amerikas erhalten wollen, müssen Sie in einem der dort erscheinenden Fachblätter inserieren. Wir nennen Ihnen folgende Blätter: Hoard's Dairyman, Fort Atkinson, Wisc. und The Practical Dairyman, New York. (1010

W. K. in Th. Gute Jauchepumpen liefert Ihnen jedes größere landwirtschaftliche Bedarfsartikelgeschäft. Wenden Sie sich evtl. an die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim. Zum Bezuge von Emaillefarben empfehlen wir Ihnen die Firmen Rosenzweig & Baumann in Cassel und Carl Mann in Hildesheim. (1012

M. R. 1) Eine Aufforderung des ausgeschiedenen Genossen an die Genossenschaft zur Auszahlung seines Geschäftsguthabens war unnötig, da für die Zahlung eine Zeit nach dem Kalender bestimmt war — binnen 6 Monaten nach dem Ausscheiden —, so mußten Sie ohne Mahnung des Genossen innerhalb dieser 6 Monate zahlen; von Ablauf dieser Frist ab waren Sie zur Zahlung von Verzugszinsen verpflichtet (§ 284 Abs. 2, B.G.B.) 2) Die Verjährung setzt voraus eine zur Zahlung bereite und fähige Genossenschaft und beginnt mit der Fälligkeit des Geschäftsguthabens, also 6 Monate nach dem Ausscheiden. Nach eingetretener Verjährung braucht das Guthaben nicht mehr ausgezahlt zu werden. Es empfiehlt sich in diesem Falle Überweisung an den Reservefonds. (952

A. R. Sie sind verpflichtet Gewerbesteuer zu zahlen. Betriebe, bei denen weder der jährliche Ertrag 1500 ℳ noch das Anlage- und Betriebskapital 3000 ℳ erreicht, bleiben jedoch von der Gewerbesteuer befreit. Wir nehmen an, daß Ihr Betrieb nicht den geringen Umfang hat. (989

A. P. in Kl. Solange nicht bestimmte Umstände hervortreten, aus denen sich ergibt, daß auch in Zukunft der Verkäufer mangelhaft liefern wird, sind Sie zum Vertragsrücktritt nicht berechtigt. Untersuchen Sie also jedesmal den Quark nach seiner Ankunft auf seine Beschaffenheit; ist er mangelhaft, so schicken Sie ihm die Ware zurück. Soweit Ihnen durch die Lieferung mangelhafter Ware ein Schaden erwächst, ist Ihnen der Lieferant schadenersatzpflichtig. (1005

H. in W. Wenn der Verwalter der Molkerei auf seine eigene Rechnung einen Eierversand betreibt, so ist er verpflichtet Gewerbesteuer zu zahlen. (993

J. E. in D. Kartoffelflocken haben sich bei der Schweinemast sehr gut bewährt. Nur sind im allgemeinen die Preise für die Flocken noch reichlich hoch. Nach unserer Erfahrung gestaltet sich die Fütterung derselben, wenn die Preise 7,50—8,00 ℳ per Zentner übersteigen, nicht mehr rentabel. Wieviel Kartoffelflocken Sie täglich an 200 Schweine füttern können, hängt natürlich vom Alter und von der Größe der Schweine ab und läßt sich ohne Kenntnis dieser Umstände nicht beantworten. (1002

H. R. in Pf. Es ist schwierig, Ihnen auf Ihre Anfrage einen nützlichen Rat zu erteilen. Wenn die in Frage kommende Milch von Lieferanten stammte, die auf Reinlichkeit beim Melken und beim Behandeln der Milch wenig Wert legen, so ist es sehr wohl möglich, daß die versandte Milch noch Schmutzteilchen in Form von Kuhkot enthielt, obwohl Sie dieselbe in der Molkerei vor dem Versande durch ein Sieb und ein darüber gelegtes Seihtuch gegossen hatten. Eine derartige Reinigungsweise genügt durchaus nicht, um den Schmutz aus der Milch zu entfernen. Sie schreiben nun, von 25 Kannen wären nur 5 beanstandet worden. Hat die Polizei denn alle 25 Kannen kontrolliert? Dann wäre es allerdings unverständlich, daß nur in 5 Kannen schmutzhaltige Milch gewesen wäre, da ja sämtliche Milch, auch die der übrigen Kannen, auf dieselbe Art und Weise gereinigt worden war. Verantwortlich werden Sie wohl selbst in diesem Falle sein, da Sie ja ausdrücklich die Anordnung zu der erwähnten Reinigung der Milch gegeben und sich auch selbst von deren Durchführung überzeugt haben. Etwas Näheres läßt sich von hier aus ohne Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände nicht sagen. Daß von der Nahrungsmittelpolizei dem Schmutzgehalt der Milch in neuerer Zeit viel Aufmerksamkeit zugewandt wird, ist lobenswert, jedoch scheint es, daß man hier und da etwas zu strenge vorgeht. (1000

M. L. Die untersuchte Butter ist etwas schmierig, vielleicht eine Folge zu hoher Temperatur beim Abbuttern. Geruch und Geschmack sind ganz schwach unrein, sodaß die Butter tatsächlich nicht als Ia Qualität angesehen werden kann. Da Ihre Arbeitsweise anscheinend nichts zu wünschen übrig läßt, ist es schwer zu sagen, wo der Geschmacksfehler zu suchen ist. Er kann hervorgerufen werden durch die Anlieferung stark unreiner Milch oder durch mangelhafte Reinlichkeit in der Molkerei, er kann aber auch eine Folge von schlechtem Wasser oder Salz sein. (1011

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Mai und Juni 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

7. Mai. Ia 122—123/25 **Mk.**, IIa 120—124 **Mk.**, IIIa 118—122 **Mk.**, abfallende 113—118 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Wangen, 5. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 123 Mk., Vorbruchbutter 114 Mk.

Berlin, 10. Mai. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 129 Mk., 13 Faß 128 Mk., 46 Faß 127 Mk., 43 Faß 126 Mk., 50 Faß 125 Mk., 7 Faß 124 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 126,05 Mk. Zugeführt 161 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 11. Mai. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage ist sehr lebhaft, aber auch das Angebot infolge wachsender Produktion ist größer, so daß man an höhere Preise nicht gut denken darf.

Berlin, 10. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 7. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. In der zweiten Hälfte dieser Woche setzte das Geschäft recht lebhaft ein und bestand nach allen Qualitäten rege Frage, auch von der Provinz lagen größere Aufträge vor. Die Zufuhren konnten sich daher zu unveränderten Preisen schlank räumen.

Hamburg, 10. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Erfreulicherweise sind in den letzten Tagen noch einige sogenannte Pfingstordres eingelaufen, welche den Markt von den Überständen entlasten und eine leidliche Räumung der frischen Zufuhren zur Folge haben, allerdings nur zu recht mäßigen Preisen. Für die Entwicklung des Marktes nach Pfingsten hat man nur recht wenig Vertrauen.

Hamburg, 6. Mai. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die sich in der letzten Woche im Butterhandel geltend machenden etwas festeren Stimmungen haben sich auch in dieser Woche gehalten, höhere Preise waren jedoch nicht zu erzielen. Unsere Notierung wurde heute um 2 Mk., auf 127 Mk. erhöht. Es kamen ca. 1500 Faß sibirische Butter hier an; erzielt wurde für feinste Qualitäten bis zu Mk. 117, feine Mk. 113—114 verzollt, die Zufuhr konnte nicht ganz geräumt werden.

Leipzig, 9. Mai. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkt ist schwächer, obwohl der Absatz gut ist. Die Angebote sind aber sehr dringend, wozu auch die ermäßigten Offerten vom Auslande beitragen. Die Preise mußten daher ermäßigt werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 124—126 Mk., für geringere Ware 120—123 Mk. pro Zentner.

Breslau, 10. Mai. Butterbericht von Fritz Baum. Die Milchproduktion in Schlesien ist diesen Frühjahr besonders groß und dem entsprechend auch die Butterfabrikation. Der Bedarf tritt nicht so dringend auf, wie im vergangenen Jahr um diese Zeit; aber trotzdem konnte man in Anbetracht des Festbedarfes die seitherigen Verkaufspreise von 129 bis 130 für allerfeinste Ware in Tonnen, aufrecht erhalten. Das kalte Wetter hat das Wachstum des Spargels zurückgehalten; wenn jedoch in den nächsten Tagen das für den Mai natürliche warme Wetter eintritt, so dürfte der Bedarf derartig steigen, daß auch nach dem Fest die jetzigen Detailpreise von Mk. 1,40 nicht zurückgehen können, selbst dann nicht, wenn man hier und da im Engros 2—3 Pfg. billiger einkauft.

Königsberg, 4. Mai. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Eine wesentliche Änderung der Geschäftslage ist auch diese Woche nicht eingetreten. Der Abzug der ziemlich umfangreichen Zufuhren vollzieht sich schleppend. Da der Pfingstbedarf aber demnächst gedeckt werden muß, glaubt man die jetzigen Preise einstweilen halten zu können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

London, 7. Mai. Die rückläufige Bewegung der Butterpreise hat, nach der Ansicht der Käufer noch nicht ihr Ende erreicht, und sie verhielten sich abermals sehr ablehnend. Sibirische Ware ging um weitere 2 bis 3 Schill. zurück und fand zu 106—108 Schill. gute Beachtung. Frische Rahmbutter wird zu 111—114 Schill. als zu teuer erachtet, und auch in dänischer fand zu 115—118 Schill. ein nur bescheidenes Geschäft statt. Normandie-Butter ist um 8 Schill. billiger geworden, infolge deren beste ungesalzene jetzt 116 bis 118 Schill. und gesalzene 112—114 Schill. gibt. Für Kolonialbutter besteht wenig Kauflust. Über die Qualität der australischen Butter wurden neuerdings einige Klagen laut. Die Preise entwickelten Schwäche. Dänische Butter erzielte in Manchester 117—118 Schill. und irische 111—114 Schill. In Liverpool fanden ziemlich glatte Räumungen statt. Für dänische verlangten die Importeure 116—118 Schill. indeß koloniale 110—112 Schill. galt. Auf dem Glasgower Markte herrschte ein ruhiger aber stetiger Ton.

Käse.

Berlin, 10. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 10. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Wangen, 5. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent Fettgehalt der Trockenmasse	32 Mark.
„ „	30	„ „ „ „	37 „
„ „	35	„ „ „ „	42 „
„ „	40	„ „ „ „	47 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 10. Mai. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 250 Partien Käse, welche etwas langsamer verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne und schnittreife Ware von 7—8 und 10—12 kg 29—31,50 fl., 2. 27—28 fl., ¾ fett Gouda 26,50—27 fl., Geheimratskäschen 35 fl., Lunchkäschen 36—37 fl. Alte Mai-Sommerware 42—44 fl., Oktober-November 37—38 fl. Butter unter Reichskontroll 1,30 fl. pro kg.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 7. Mai 12 072 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 64—66 Mk., e) gering entwickelte 62—64 Mk., f) Sauen 62—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 9. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1244 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 63—65 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 10. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4700 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 54,00—58,00 Mk., Ferkel 59,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	7.	12072	68 54	bis 62 bis 51	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	10.	4700	66	bis 58	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	9.	1505	67	bis 60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	9.	1244	65	bis 62	„	langsam
Magdeburg	10.	2038	69	bis 58	„	lebhaft
Leipzig	9.	2938	68	bis 60	„	mittel
Dresden	9.	3054	70	bis 64	„	—
Chemnitz	9.	2401	73	bis 70	„	—
Dortmund	9.	2087	68	bis 66	„	flott
Essen	9.	4084	68	bis 64	„	lebhaft
Barmen	9.	961	69	bis 67	„	—
Köln a. Rhein	9.	4440	68	bis 60	„	belebt
Mainz	10.	184	71	bis 69	„	lebhaft
Frankfurt a. M.	9.	1999	70	bis 67	„	ruhig
Mannheim	9.	1297	71	bis 70	„	—
Stuttgart	10.	721	72	bis 70	„	belebt
Augsburg	6.	822	73	bis 68	„	mittel
Nürnberg	9.	1854	69	bis 66	„	ruhig
Breslau	9.	1692	66	bis 60	„	—
Königsberg, Pr.	7.	510	60	bis 46	Lebendgewicht	—
Danzig	10.	1364	51	bis 43	„	flau
Posen	9.	277	53	bis 45	„	lebhaft
Mülhausen i. E.	9.	232	70	bis 67	Schlachtgew.	—
München	9.	1536	78	bis 65	„	—

Futtermittel.

Hannover, 10. Mai. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Seit unserem vorigen Bericht hat die Abwärtsbewegung weitere Fortschritte gemacht, die Anregung ging diesmal von Rußland selbst aus. Durch große Zufuhren und schlechten Absatz mußten Preiskonzessionen gemacht werden. Wir halten bei den jetzt gewichenen Preisen einen Ankauf für empfehlenswert. Wir notieren: Prompte Lieferung 104,50 Mk., per Mai, Juni, Juli, August 1910 103,— Mk., September/Dezember 1910 105,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 106,— Mk., Januar bis August 1911 111,— Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Lieferung im Laufe d. Mts. 114,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Rundmais: Mai bis Dezember 1910 verbandlich 120 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt Mk. 8,05, spätere Termine Mk. 8,15 franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 9. Mai. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,90 Mk. netto.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7768 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Tücht., kath. Verwalter
für größere Dampfmolkerei Westfl. sofort gesucht. Gehalt monatlich 150 Mk., freie Wohnung u. Prod., sowie 10 Proz. von Reinverdienst. Es wollen sich nur solche Bewerber melden, welche im Fach durch und durch tüchtig sind, sofort eintreten und eine Kaution von 4—5000 Mk. stellen können. Gefl. Offerten unter **7586** an diese Zeitung.

Suche zu sofort oder 15. Mai resp. 1. Juni einen evang., verheirateten, **fachkundigen Molkereiverwalter** der in Butter-, sowie Tilsiter Voll- und Halbfettkäsebereitung firm ist. Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an (7493 **Heinr. Meyer, Johannisburg**, Opr. Bahnspediteur und Molkereibesitzer.

Gesucht zum 1. Juli oder früher **tücht. Molkereiverwalter** der in Vollbetrieben tätig war und mit Weich- und Hartkäserei vertr. ist, auch Kaution stellen kann. Gutes Gehalt und Tantieme. Refl. in den 30er Jahren erhalten den Vorzug. Offerten mit Zeugnissen unter **7902** an diese Zeitung.

Direktor.
Für großstädt. Genossenschaft, ca. 20 Verkaufswagen, modern eingerichtet, suche kaufmännisch u. techn. gebildete erste Kraft, nicht unter 25 Jahren. Bewerb. muß kaufm. und technisch durchaus firm und **routinierter Geschäftsmann** sein, größeres Personal leiten und organisieren können. Tadelloser Ruf Bedingung. Anfangsgehalt 3000 Mark, steigend bis 5000. Bewerb. mit ausführl. Lebenslauf und abschriftlichen Zeugnissen, die nicht zurückgeschickt werden (gleichfalls werden Original-Zeugnisse nicht zurückgesandt) unter **A. Z. 7831** an dieses Blatt.

Gesucht zum 15. Mai od. später **ein junger Gehülfe** für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 Mk. monatlich. Offert. erbeten an die (7838 Dampfmolkerei **Hammerstein**, Wpr.

Suche zum 1. Juni für meine Handmolkerei einen durchaus zuverlässigen älteren **Gehülfen** der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht, in angenehme Stelle. Lohn 35 Mk. mon. u. Wäsche. Rittergutsmolkerei **Cotta** b. Pirna 7833) Bez. Dresden.

Suche zum 20. Mai ein. kräftigen **fleißigen Gehülfen** für alle vorkommenden Arbeiten. Ders. muß auch mit Pferden umzugehen verstehen. Anfangsgeh. mon. 90 Francs und freie Wohnung. Offerten erbittet (7865
A. Schaefer
Laiterie hygienique a Vojeur Lüttich (Belg.), Rue Féronstrée 94.

Suchen ab 18. ds. jung., fleißigen **Gehülfen** zur Aushülfe auf unbestimmte Zeit. 7912) Milch-Zentrale **Würzburg**.

Gesucht zu sofort gewandter **umsichtiger Gehülfe.** Gehalt nach Übereinkunft. (7880 Zentral-Molkerei **Wittenberge** a. d. Elbe.

Suche zum baldig. Antritt einen **tücht., kath. Gehülfen** (7898 für Kessel u. Maschine. Beschränkt. Betrieb. Vollständige Sonntagsruhe. Gehalt 30 Mk., freie Kaff. u. Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften an **Winkels Molkerei, Weeze (Rhld.)**

Junger Gehülfe gesucht
für mein Stadtmolkerei-Verkaufsgeschäft. Gehalt 25 Mk. und freie Station. Antritt möglichst bald. Derselbe hat den Transport der Milch von und nach der Bahn, sowie die Bestellungen in der Stadt, die Einnahmen und Ausgaben gewissenhaft zu besorgen, ein Pferd zu behandeln verstehen, u. erwünscht wäre, in der freien Zeit in der kl. Landwirtschaft behilflich zu sein. Offerten an (7828 **Alfr. Wagner, Erfurt**, Fischmarkt 6.

Suche zum sofortigen Antritt ein. tüchtigen, selbständig arbeitenden **Gehülfen** der auch mit Müllerei Bescheid weiß. Reflektiere nur auf äußerst soliden Gehülfen. Gehalt 30 Mk., steigend bis 40 Mark. (7901 Molk. **Hengsterholz** b. Delmenhorst in Oldbg. **Rob. Adler.**

Gesucht zu sofort ein tüchtiger, sauberer und kräftiger (7874 **Gehülfe** für hiesigen beschr. Betrieb. Ders. muß alle Arbeiten machen und den Handverkaufswagen fahren. Gehalt 40 Mark und freie Station. Molkerei **Bodenfelde a. Weser.**

Suche zum 15. Mai evtl. einige Tage später einen tüchtig., soliden **Gehülfen** auf 4 Wochen zur Vertretung bei gutem Gehalt. Selbiger muß mit der technischen Buchführung vertr. sein, für weitere Stellung wird gesorgt. Gefl. Off. u. **7900** an d. Ztg.

Zum möglichst baldigen Antritt suche einen sauberen, fleißigen **Gehülfen** der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 30 Mark monatlich ohne Wäsche. Offert. m. Zeugnisabschriften erbittet (7932 **M. Schleiffer**, Molk. **Rybnik O.-S.**

Suchen zu sofort einen tüchtigen **kräftigen Gehülfen** für Kessel, Maschinen, Alfa u. sonstige vorkomm. Molkereiarbeiten. Anfangsgeh. 33 Mk. u. fr. Station. Zeugnisabschr. erbeten. (7934 Zentralmolk. **Bölksen** b. Hann.

Suche für hiesige Genossenschaft (beschr. Betrieb) zum 1. Juni oder einige Tage früher einen jungen **Gehülfen** bei 25 Mk. und fr. Stat. Selb. ist Gelegenheit geboten, sich im Kontor auszubilden. Off. mit Altersangabe nimmt entgegen Molkereiverwalter **Segert, Karben** 7926) bei Strasburg, Westpr.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

11. Mai. Ia 123—125 ℳ, IIa 120—123 ℳ, IIIa 116—122 ℳ, abfallende 112—118 ℳ. Tendenz: etwas besser.

Hamburg, 11. Mai. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 345 Drittel zu 120,00 bis 126,50 ℳ, im Durchschnitt 122,99 ℳ,
II. Klasse 30 Drittel zu 110,00 bis 119,50 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 11. Mai 19 139 Stück. a) — ℳ, b) 67—68 ℳ, c) 66—68 ℳ, d) 64—67 ℳ, e) 62—65 ℳ, f) 61—63 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Per sofort suchen wir einen **vollständig zuverlässigen, arbeitsamen**

soliden Molkereigehülfen

für eine kleinere Käselagerung mit Post- und Bahnversand, kleinere Milchkühlung und Versand. In den Sommermonaten Schlag- u. Kaffeeobererzeugung und Versand. Schweinehaltung 40—60 Stück. Insoweit Hülfskräfte notwendig werden beigestellt. Anfangsgehalt 50 Kronen pro Monat bei guter Verpflegung exkl. Wäsche. Etwas Kenntnis in der slavischen Sprache erwünscht. Bei Verwendbarkeit Stellung dauernd und Zuweisung besserstellenden Betriebes zugesichert. Reisebillet III. Klasse wird bei Ankunft vergütet. (7540

Milchverwertungs-A.-G. vormals A. Siegenthaler in Szered Zentrale Szered, Ungarn.

Suche zum 23. Mai einen jüng. **sauberen Gehülfen** für die Butterei und Kontor. Off. mit Gehaltsforderung an die (7886 Dampfmolk. **Oyten** b. Bremen.

Suche zu sofort oder 1. Juni einen **jungen Gehülfen** Beschr. Betrieb, angenehme Stelle. Gehalt 25 Mk. und freie Station. **Hinzelmann, Schlagsdorf** 7931) b. Ratzeburg i. M.

Anfangsgehülfe
zu baldigem Antritt gesucht. Für junge Leute mit gutem Zeugnis günstige Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. (7963 **Molkerei-Genoss. Issum**, Rheinland. **Heveling.**

Suche zu bald einen angehenden **Gehülfen** für Sterilisationsanstalt einer größeren Stadt Rheinlands. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsang. bei fr. Logis u. **W. 7957** an d. Ztg. erb.

Ein jüngerer, pünktlicher und zuverlässiger (7955 **Molkereigehülfe** der mit einem Alfa-Separator und Gaggenauer Motor zu arbeiten versteht und gute Zeugnisse besitzt, wird auf 1. Juni gesucht. Süddeutscher bevorzugt. Anfangsgehalt ℳ 30 monatlich. **Heilbronner Milchkur-Anstalt Heilbronn**, Württemberg, Herbstraße 26. **F. Marx.**

Ein gut empfohlener, selbständig arbeitender **Gehülfe** mit schöner Handschrift, für Milchannahme, Kontor und Expedition für sofort nach Westfalen gesucht. Selbiger muß flott und sicher rechnen sowie orthographisch richtig schreiben können. Anfangsgehalt 100 ℳ pro Monat und möbl. Wohnung. Nur solche Herren, denen an dauernder Stellung gelegen ist und wirklich tüchtig sind, wollen Offerten unter Chiffre **Z. 7949** an diese Zeitung senden.

Wir suchen zum 20. Mai einen tüchtigen, federgewandten (7940 **Gehülfen.** Gehalt 70 ℳ bei freier Wohnung und Produkten. Dampfmolkerei **Gr. Hehlen** b. Celle, G. m. b. H. **Hasse.**

Suche zum 15. Mai einen sauberen und tüchtigen (7425 **Gehülfen** der sich vor keiner Arbeit scheut und auch bei Abwesenheit des Besitzers den Betrieb selbständig leiten kann. Gehalt nach Übereinkunft. Leute, welchen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich melden bei **Georg Ullrich**, Dampfmolkerei **Altenweddingen**, Bezirk Magdeburg.

Junger, gut empfohlener (7482 **Gehülfe** für dauernde Stellung gesucht. Molkerei **Debstedt**, Bez. Bremen.

Junger Gehülfe
an Sauberkeit und selbständiges Arbeiten gewöhnt, zum 15. Mai gesucht. Anfangsgehalt 25 ℳ monatl. und freie Station. Bei zufriedener Arbeitsleistung Zulage. Es wollen sich nur solche melden, welchen an dauernder Stellung gelegen ist (7656 Offerten erbittet Dampfmolk. **Weizenrodau** i. Schles.

Suchen einen jungen, kräftigen **Gehülfen** welcher keine Arbeit scheut und in Käserei Erfahrung besitzt zum 10. bis 15. Mai. Gehalt 35 ℳ monatl. bei fr. Stat. u. fr. Kassen. (7406 Zentralmolkerei **Löbau** i. Sachsen, E. G. m. b. H.

Zum 15. Mai wird ein junger, kräftiger (7954 **Gehülfe** welcher seine Lehrzeit beendet, gesucht. **P. Anders, Nordhemmern** b. Minden i. W.

Suche zum 15. Mai einen fleißigen und sauberen (7629 **Gehülfen.** Gehalt monatlich 30 ℳ bei freier Station. **W. Schulze**, Molkerei **Fischerhude**, Bez. Bremen.

Suche zum 15. Mai jungen kath. **Gehülfen** welcher bestrebt ist, sich in Kontorarbeiten weiter auszubilden. Zahle 25—30 ℳ Gehalt, freie Station und Kassen. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet (7580 **P. Juntermanns** Zentralmolkerei **Born-Bracht, Boerholz** bei Breyell, Rheinland.

Suche zum 15. Mai einen tüchtigen, zuverlässigen (7524 **Gehülfen.** Anfangsgehalt 30 ℳ. Off. erbittet **Stinzl**, Molkerei-Genossensch. **Holtland** b. Leer, Ostfriesland.

Suche zum beliebigen Eintritt 2 kräftige, zuverlässige (7402 **Gehülfen** für Schweinestall mit guten Zeugnissen. Gehalt nach Leistung 35 bis 45 ℳ bei freier Kost und Logis. Off. erb. an **Keller, Billerbeck** i. W.

Tüchtiger Gehülfe
für Milchannahme Untersuchung, Abrechnung, Expedition usw. von Dampfmolkerei und -Käserei in Luxemburg sofort gesucht. Gefl. Off. unter **7438** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder 8—14 Tage später einen jungen, strebsamen **Gehülfen** für Betrieb und Kontor bei 30 M. und freien Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (7728 **Mahlke, Molkerei-Genossenschaft Waldböckelheim**, Rheinland.

Suche z. 1. bis 20. Juni älteren **Gehülfen** als Vertr., beschr. Betrieb. Gehalt 35 Mark, Reise frei. (7727 **Grutschwo**, Wstpr. **Schallock**, Verw.

Suche zum 15. Mai einen jungen, kräftigen, soliden **Gehülfen** welcher mit stehendem Kessel und Maschine vertraut und willig jede vorkommende Arbeit verrichtet, bei 30—35 Mark monatl. nebst freier Station. (7753 Molkerei **Kubschütz** b. Bautzen.

Zum sofortigen Antritt ein selbständiger (7814 **Gehülfe gesucht.** Kenntnis in Behandlung v. Kühlanlage Bedingung. Molkerei **Darfeld** i. Westfl. **Schütte.**

Tüchtiger, erfahrener **Harzkäser** gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **7423** an diese Zeitg.

Zum sofortigen Antritt wird ein tüchtiger, sauberer **Gehülfe** (nicht unter 20 Jahre), für Maschinen gesucht. Gehalt nach Leistung, bis 40 Mk. mon. Nur körperl. gesunde Leute, welche ohne Brille arbeiten, wollen sich melden. (7797 **G. Thömke, Harsefeld,** Bez. Hamburg.

Unverheirateter, energischer Käser welcher selbständig arbeitet, mit der Quarkkäserei sowie mit dem Schnellreifungsverfahren und der Handhabung der Bohnschen Käsemaschine vertraut ist, wird für sofort oder später gesucht. Offerten m. Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter **4633** an diese Zeitung erbet.

Selbständiger Quarkkäser welcher keine Arbeit scheut und mit Traiser-Maschine Bescheid weiß, wird sofort oder zum 15. Mai gesucht. Gefl. Offert. mit Gehaltsansprüchen bei freier Station erb. an **L. Töpfer,** Käserei mit Kraftbetrieb, **Leipzig-Lindenau.** (7758

Bayerische Firma sucht für ihre Weichkäserei einen **tüchtigen, jüngeren Käser** welcher insbesondere die Herstellung von **Kamembertkäsen** gründlich versteht. Offerten unter **C. 7939** an diese Zeitung erbeten.

Ältere Persönlichkeit für Schweinezucht u. Landw. sucht 7929) **Rosenberger, Brosewitz,** Schl.

Ein tüchtiger, solider **Milchverkäufer** militärfrei, polnisch sprechend, welchem an einer dauernden Stellung gelegen ist, vom 15. Mai oder 1. Juni cr. gesucht. Die Tour soll zum Austragen eingerichtet werden. **Gusdzin, Schoppinitzer Molkerei** 7744) **in Schoppinitz.**

Milch-Verkäufer. Ein tüchtiger Milchverkäufer für Pferdewagen mit gutem Revier gesucht. Behufs zeitiger Bedienung der Kundschaft ist vormittags eine Hilfsperson zu stellen. (7658 Dampfmolk. **Heinrich Wolf, Darmstadt,** Großherzogl. Hess. Hoflief.

Milchverkäufer-Gesuch. Für die hies. Molkerei wird zum 1. Juni cr. ein tücht., verh. Milchverkäufer, dessen Frau den 2. Wagen übernimmt, gesucht. Kleine Kaution verlangt. Offert. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsanspr. erbittet Dampfmolkerei **Torgelow** i. Pom.

Wir suchen für sofort einen gewandten, ehrlich., kautionsf.

evang. Milchverkäufer

dessen Frau oder erw. Kind mitfährt. Verdienst 1500 bis 2000 Mk. und mehr (nach Leistung). Es wollen sich nur solide mit langjährigen Zeugnissen und besten Empfehlung. versehene melden. Sofortige Einsendung derselben erbittet die Molkerei Neukirchen bei Mörs, E. G. (7896

Milchkühler verheiratet, mit nur ersten Zeugnissen zu 2000 Liter Milch, Alfa-Maschine elektrisch, zum 1. Juni gesucht. Meldungen an (7937 **Knoche, Berlin,** Havelbergerstr. 8, I.

Zum 15. Mai oder einige Tage früher suche ich einen ordentl., kräft. **Schweinewärter** der auch eine Milchtour und die Fuhren zur Bahn machen muß. Gehalt 45 Mk. pro Monat bei freier Station und freien Kassen. Offert. sind Zeugnisabschriften u. Angabe des Alters und der Militärverhältnisse beizufügen. (7867 **Tilo Brandis,** Dampfmolkerei **Nordstemmen** i. Hann.

Zwei tüchtige, fleißige (7968 **Gehülfen** einer für Butterei, derselbe muß sauber und gewandt im Ausformen sein, der andere für Kessel und Maschinen, zum 21. ds. Mts. gesucht. Gehalt monatlich 25 *M* und freie Wohnung. Off. m. Zeugnisabschr. und Altersangabe sind zu richten an **Dampfmolkerei Gotha.**

Stelle frei. Der **Heizer- und Maschinistenposten** einer größ. städt. Molkerei der Prov. Sachsen ist zum beliebig. Antritt zu besetzen. Lebensstellung bei hoher Bezahlung. Der Bewerber kann ledig oder verheiratet sein. Ausführliche Meldungen unt. **7872** an diese Zeitung.

Zum baldigen Eintritt, spätestens 14. Mai, tüchtiger, militärfreier Gehülfe als (7408 **Maschinenführer** gesucht. Kenntnis der Kühlanlage und Geschick für kleinere Reparaturen erwünscht. Gehalt *M* 40 bei freier Station und dto. Kassen. Arbeitsfreudige, zuverlässige Bewerber, denen wirklich an dauernder Stellung gelegen, belieben kurzen Lebenslauf, Zeugnisabschriften und eventl. Begleitschreiben des derzeitigen Chefs einzusenden. **Rhein-Hessische Milchzentrale Bechtolsheim Emil Dorrinck.**

Junger, kräft. Mann zum Reinigen der Milchgefäße sof. gesucht. Lohn pro Monat 40 Mk. bei freier Station. (7908 Molkerei **Bremer Hofgut Kriel. Cöln-Lindenthal.**

Suche sofort oder zum 25. Mai für meine Butterhandlg. einen gewissenhaften, zuverlässigen **jungen Mann** flotten Butterformer, der sich auch sonst allen Arbeiten willig unterz. und etwas schriftliche Arbeiten besorgt. Gehalt monatlich 40 Mark, bei Zufriedenheit Zulage. (7890 **Gustav Ullmann, Bischofswerda Sa.** Süßmilchstr. 3.

Wir suchen zum baldigem Antritt einen **Lehrling** Sohn achtbarer Eltern, nicht unter 16 Jahren, Lehrzeit $1\frac{1}{2}$—2 Jahre Gründl. Ausbildung in technischer und kaufmännischer Hinsicht. Im 2. Jahre Taschengeld. Off. erbittet **Molkerei-Verein Gr. Rambin** i. Pom. E. G. m. u. H. (7739

Suche zum 1. Juli einen jungen Mann als (7459 **Lehrling** nicht unter 16 Jahren. Lehrzeit 2 Jahre. **L. Lange,** Molkerei- und Müllereibesitzer, **Hoort** bei Zachun in Mecklenburg.

Lehrling gesucht. Wir suchen zum baldigen Eintritt einen jungen Mann als **Lehrling** unter günstigen Bedingungen. (7464 Molkereigenossenschaft **Spornitz i. M.** Post- und Bahnstation.

Suchen per sofort einen **Lehrling** oder jüngeren Gehülfen. **Molkerei-Genossenschaft Huntlosen** e. G. m. u. H. (7543 **Huntlosen** i. Oldenburg i. Gr.

Suche zum sofortigen Antritt oder etwas später einen evangelischen jungen Mann als **Lehrling** unter günstigen Bedingungen. Auch kann ein angehender **Gehülfe** bei gutem Gehalt eintreten. (5801 Dampfmolk. **Bohnhorst** i. Hann. **Ad. Sorge.**

Suche zum 1. Juni junge, einfache **Meierin** für Butterei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 25 *M* pro Monat. **H. Niemeyer,** Hof- und Molkereibesitzer, **Schmedenstedt** bei Peine. (7354

Suche zu sofort oder später eine jüngere, saubere, evangelische **Meierin** für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 20—25 Mk. (5802 Dampfmolkerei **Bohnhorst** i. Hann. **Ad. Sorge.**

Zum 1. Juli ds. Js. suche ich für den Haushalt des Herrn **Amtsrat Dr. Bennecke** eine (7383 **Molkereimamsell** nicht unter 20 Jahren, welche auch die Wäsche zu leiten hat und im Haushalte tätig sein muß. Lebenslauf und Gehaltsansprüche an Frau **Hochstaetter, Athensleben** b. Löderburg, Prov. Sachsen.

Nach Köln a. Rhein.

Besseres Mädchen, katholisch, für alle Hausarbeit und Geschäft, bei familiärer Behandlung gesucht. Off. mit Bild unter **7611** an d. Ztg.

Suche zum baldigen Antritt **eine Meierin** die einen kleinen Haushalt selbständig führen kann u. auch im Betrieb behülflich sein muß. Gehalt 25 Mk. und freie Station. (7792 Dampfmolkerei **Gutenswegen,** Bez. Magdbg. **Glander,** Verwalter.

Umsichtige, tüchtige, aber einfache

Meierin (Mamsell)

gesetzt. Alters, die auch in der **Geflügelzucht** u. in der **besseren Küche** erfahren ist, zum 1. Juni od. früher gesucht. (7804 Frau Hauptmann **Rostosky, Stenn** bei Zwickau i. Sa.

Zuverl., erfahr. Obermeier sucht Königsberger Molkerei-Gen. Bewerb. nebst Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an (7920 **H. Johs. Siedel, Königsberg i. Pr.** Tragheimer Kirchenstr. 8, I.

Wir suchen möglichst zu sofort für unseren vielseitigen, städtischen Betrieb einen älteren, energischen, gut empfohlenen, federgewandten **Obermeier** bei einem Anfangsgeh. von 65 Mk. monatlich, freier Station u. freien Kassen. Bewerber, die schon ähnliche Stellung bekleidet u. Erfahrung in der Tilsiter Fettkäserei haben, und solche, die uns außerdem noch von den Herren Kollegen empfohlen werden, erhalten den Vorzug. Persönliche Vorstellung erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Spätere Verheiratung nicht ausgeschlossen. (7843 Zentral-Molkerei-Genossenschaft **Graudenz-Marusch.**

Für Ende Juni wird für einen städtischen Vollbetrieb in Norddeutschland ein tüchtiger, gut empfohlener **Obermeier** gesucht. Derselbe kann auch verheiratet sein und muß besondere Kenntnisse in der Fabrikation von Hartkäsen sowie in der Herstellung feinster Tafelbutter aufzuweisen haben. Anfangsgehalt bei freier Station und Kassen pro Monat *M* 100. Bewerber werden gebeten, ihre Offerten unter Beifügung ihrer Zeugnisabschriften unter **7960** an diese Zeitung einzureichen.

Wir suchen zu sofort oder zum 10. Mai einen tüchtigen, erfahrenen **Buttermeier** bei 40 Mk. Anfangsgehalt und freier Station. Fixer Former bevorzugt. 7511] Molkerei **Jarotschin** i. Pos.

Zum 20. Mai suchen wir für Milchannahme und Ausgabe, Milch- und Rahmuntersuchungen, Abfertigung von 2 Verkaufswagen einen gewandten, umsichtigen (7599 **jüngeren Meier** bei 30 Mk. Anfangsgeh. mon. bei fr. Station. Zeugnisabschriften erbet. Molkerei-Verein **Neustettin** (Pom.) eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Buttermeiergesuch. Suche zum 12. Mai einen tüchtigen, erfahrenen, selbständig arbeitenden (7430 **Buttermeier** für dauernde Stellung. Gehalt pro Monat 35 *M* und freie Kassen. Meldungen nebst Zeugnisabschriften erbitte an **H. Schneider, Samter**'sche Molkerei, E. G. m. u. b. H.

Gesucht eine anständ. junge, tücht. **evang. Meierin** versehen mit den besten Zeugnissen, zur selbständigen Führung meines Haushalts, zum 1. oder 15. Juni. Photographie und Zeugnisse an **C. Möller,** Molkereiverw., **Borghorst.**

Jg., kräft. Meier zum bald. Eintritt gesucht. Anfangsgeh. Mk. 90, bei Zufriedenheit Tantieme. (7889 **Hupertz & Schürmann Nachf. Cöln,** Hansaring 81.

Tüchtigen, verheirateten (7935 **Gutsmeier** dessen Frau Meierin ist und welcher feinste Butter und Käse bereiten kann, sucht zum 1. Juli d. J. **Dom. Marienhagen,** Post Breitenfelde in Pommern.

Gehülfenstelle besetzt, allen Bewerbern besten Dank. (7910 Molkerei-Genossenschaft **Hohnstedt. H. Köhler.**

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:

Dampfmolkerei Worbis.
Molkerei Herrenhut.
Westphal, Wilhelmsau.
Stedinger Molk.-Gen. Ranzenbüttel.
Molkerei Groß-Tinz.
Herm. Plöger, Kreien i. M.
Molk.-Gen. Rostschin.
Stinze, Holtland.
C. Heide, Sensburger Molk.-Gen.
Fr. Königsschulte, Drüggelte.
C. Keitsch, Wollsteiner Molkerei.
Zentral-Molkerei Elbingerode.
H. Schröter, Molkerei Elbing.
Sanitäts-Dampfmolkerei Jena.
Milchverwertungs-A.-G. in Szered.

Stellen-Gesuche.

Für einen, mir als besonders tüchtig und sehr gewissenhaft bekannten 33jährigen Molkereibeamt., mit prima Referenzen, suche Stelle **als Molkereiverwalter.** Derselbe war 7 Jahre Obermeier einer Molkerei-Lehranstalt, hat auch mit gutem Erfolge einen Kursus als Hospitant einer Molkerei-Lehranstalt absolviert. Zur weiteren Auskunft gerne bereit (7946 **Bergen** a. Rügen. **Buchholz,** Molkerei-Inspektor.

Bis 1000 Mark zahlt tüchtiger, gebildeter Fachmann, 28 Jahre alt, für Vermittlung einer guten Verwalterstelle. Offerten erb. unter **L. 7923** an diese Zeitung.

Militärfr. Gehülfe, 22 J. alt, sucht sofort oder 15. Mai dauernde Stellung. Bin mit sämtlichen Facharbeiten gut vertraut. Off. erbittet **Gorris,** Molkerei **Carsbaum,** Post Labenz, Pommern. (7918

Zum 20. Mai d. Js. suchen wir für einen geprüften

Heizer u. Maschinenführer

dauernde Stellung in größ. Betriebe. (7529 **Molkerei-Gen. Friedrichsberg i. Pommern.**

Jg., kräft. Meierin s. Stell. zum 1. Juni. **Buchholz,** Viehof **Labiau.**

Meier, unverheiratet, sucht Stell. als Milchverkäufer. Antr. kann sof. erfolg. Gute Zeugn. **C. Zimermann, Hoheneck** b. Stollberg i. Erzgeb.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 37. Hildesheim, den 13. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Schmiermittel im Molkereibetriebe.

Von F. Engel, Düsseldorf.

(Schluß.)

Die bis jetzt besprochenen Untersuchungsmethoden ermöglichen es, ein mangelhaftes und schädliches Öl festzustellen. Hat ein Öl diese Proben bestanden, so heißt es weiter zu konstatieren, ob das Öl auch den an dasselbe gestellten Anforderungen entspricht. Zu diesem Zwecke bestimmt man seine physikalischen Eigenschaften, die uns ein ungefähres Bild der Schmierfähigkeit des untersuchten Öles geben. Eine richtige Feststellung, ob das Öl das für den gewollten Zweck Beste ist, kann nur durch Vergleichsversuche im praktischen Betriebe erfolgen. Die Untersuchungen geben dagegen wertvolle Fingerzeige, welche Öle aus einer größeren Anzahl von Angeboten für unsere Schmierzwecke auszuwählen sind, und die dann im praktischen Betriebe weiter ausprobiert werden können.

Dasjenige Öl ist am besten, das bei gleicher geleisteter Kraftübertragung am wenigsten Kraft (Kohlen) erfordert. Im allgemeinen wird man sich in den mittleren und kleineren Molkereibetrieben auf umständliche Feststellungen nicht einlassen können und sich auf wenige Proben etwa vorhandener schädlicher Eigenschaften beschränken. Hier, wie bei jedem Ölbezug, ist die Wahl einer guten Firma Hauptbedingung, da der Kauf immer eine Vertrauenssache ist. Gibt man bei der Bestellung noch genau die erforderlichen Eigenschaften an, so wird man meistenteils das gewünschte Schmiermittel erhalten, andernfalls kann man das Öl zur Verfügung stellen, da es die Anforderungen der in Auftrag gegebenen Ware nicht erfüllt.

Viskosität. Die Bestimmung der Zähflüssigkeit eines Schmieröles gibt einen wertvollen Anhaltspunkt über seinen Schmierwert. Die Größe der Viskosität wächst gewöhnlich mit zunehmendem spez. Gew., und beide Eigenschaften eines Öles sollen dem Schmierzweck entsprechen. Eine richtige Viskositätsbestimmung ist in der Praxis nicht möglich, da hierzu umständliche Apparate und eine bestimmte Übung erforderlich sind. Läßt man eine Bestimmung ausführen, so schreibe man die Benutzung des Englerschen Viskosimeters vor, der in Deutschland allgemein eingeführt ist. Bei ihm wird die Ausflußzeit von 200 Kubikztm. Öl bei 20 Grad C., 50 Grad C. oder 100 Grad C. im Verhältnis zu Wasser von 20 Grad C. bestimmt. Es gibt noch eine ganze Anzahl anderer Viskosimeter, die andere Werte ergeben und darum zum Vergleich mit den nach Engler gefundenen Resultaten nicht herangezogen werden können.

Die Viskosität soll annähernd betragen:

bei Maschinenöl	10—40	bei 20 Grad C.
bei Zylinderöl (gesättigtem Dampf)		
schwere Betriebe	25—50	bei 50 Grad C.
mittlere Betriebe	15—40	„ „ „ „
leichte Betriebe	5—20	„ „ „ „
bei Zylinderöl (ungesättigten Dampf)	35—55	„ „ „ „
bei Zylinderöl (Motore)	5—10	„ „ „ „
bei Zentrifugenöl	10—20	bei 20 Grad C.

Hat ein Lager einen größeren Druck und geringere Geschwindigkeit, so wählt man ein Öl mit einer großen Viskositätszahl (Zylinderöl 50 bei 50 Grad C.), bei Lager mit geringem Druck und großer Geschwindigkeit eine kleine Viskositätszahl (Zentrifugenöl 10 bei 20 Grad C.) und stuft je nach den dazwischenliegenden Betriebsverhältnissen von Druck und Geschwindigkeit die Viskositätsgrade ab.

In der Praxis haben wir die Probe auf der schrägen Fläche, die über die Viskosität verschiedener angebotener Öle Vergleichswerte ergibt, die in der Regel dem Praktiker genügen.

Auf eine saubere glatte Fläche — am besten eignet sich ein starkes Zinnblech, eine Kupfer- oder Messingplatte, dagegen Glas weniger — gibt man möglichst genau gleiche Mengen (Volumen) der zu prüfenden Öle an einem Ende und in gleicher Reihe. Darauf bringt man die Platte, die mindestens 30 Ztm. lang sein sollte, in eine geringe schräge Lage, so daß die Öle nach unten laufen. Das Heruntergleiten soll nur sehr langsam erfolgen und mindestens 24 Stunden erfordern. Dasjenige Öl, das den kleinsten Weg zurücklegt, hat die größte Viskosität und kleinste Schlüpfrigkeit; dasjenige, das den größten Weg zurücklegt, die kleinste Viskosität und größte Schlüpfrigkeit.

Man tut gut, das bisher verwandte Öl mit zu untersuchen, da man hierdurch Anhaltspunkte für die Eigenschaften der neuen Öle erhält. Dem Praktiker ist es hierdurch möglich, ein ähnliches Öl zu wählen oder ein Öl mit größerer oder geringerer Viskosität und Schlüpfrigkeit.

Auf diese Probe möchte ich ganz besonders die Molkereipraxis aufmerksam machen, da sie dem Praktiker noch in mancherlei Beziehung Eigenschaften des untersuchten Öles verrät. Verwendet man eine kupferhaltige Platte und erwärmt man diese nach Beendigung der Viskositätsbestimmung über einer Lampe auf 60—80 Grad C., so zeigt ein bläulicher Schimmer freie Säuren an. Läßt man die Platte weitere 24 bis 48 Stunden in einem möglichst warmen Zimmer, so zeigt Eintrocknen des Öles Harzgehalt oder einen Zusatz von trocknenden Ölen an.

Spezifisches Gewicht. Auch dieses gibt wertvolle Anhaltspunkte über den Schmierwert eines Öles, und die Erfahrung hat gelehrt, daß von zwei Ölen mit gleicher Viskosität dasjenige größeren absoluten Schmierwert hat, das geringeres spezifisches Gewicht aufweist.

Die Bestimmung erfordert einen Aräometer, der die Grade von 0,85—0,95 umfaßt. Solche Aräometer werden als sogen. Ölwagen in den Handel gebracht. Im Prinzip beruht die Methode auf denselben Grundlagen wie die spezifische Gewichtsbestimmung bei der Milch, so daß sich weitere Ausführungen erübrigen. Die Temperaturen werden auf 15 Grad C. umgerechnet. Bei den leichteren Ölen kann die Bestimmung bei 15 Grad C. vorgenommen werden und ergeben die Ablesungen dann direkt das spez. Gewicht. Bei schweren Ölen ist wegen ihrer Dickflüssigkeit die Bestimmung bei höheren Temperaturen als bei 15 Grad C. notwendig, um richtige Resultate zu erhalten. Die Umrechnung erfolgt hinreichend genau, wenn man den von Runge angegebenen Wert von 0,00064 für je 1 Grad C. zu dem abgelesenen Wert hinzuaddiert.

Das spez. Gewicht soll betragen bei:

Maschinenöl	0,890—0,940
Zylinderöl	0,900—0,950
Öle für Dynamomaschinen	0,890—0,920
Zentrifugenöl	0,870—0,900

Der Flammpunkt kommt nur für das Zylinderöl in Frage. Es soll einen höheren Flammpunkt haben, als der verwendete Dampf Temperatur hat, so daß es nicht im Zylinder verdampft. Da der in Molkereien allgemein angewendete Betriebsdampf bis 8 Atm. Spannung hat, was einer Temperatur von 170 Grad C. entspricht, so ist für das Zylinderöl ein Flammpunkt von ca. 190 Grad C. zu verlangen. Die im Handel befindlichen Öle besitzen gewöhnlich einen Flammpunkt von 220—250 Grad C., so daß sie den Anforderungen genügen. Vereinzelt kommen jedoch auch niedrig entflammbare Öle in den Handel. Im Betrieb stellt sich der Ölfehler bald heraus, denn zum ruhigen Kolbengang sind große Mengen Schmieröl notwendig; der Zylinder frißt Öl, wie man in der Technik sagt. Öffnet man den Zylinder, so sollen die Reibungsflächen mit einem Ölüberzug versehen sein.

Man erhitzt in einem offenen Metallgefäß über einer Flamme eine Probe des Öls, bis sich brennbare Dämpfe bilden, die sich an einem darüber gehaltenen Feuerspan entzünden. An einem eingetauchten Thermometer, dessen Skala — 30 bis + 300 Grad C. umfassen soll, liest man dann den Flammpunkt ab.

Für Kältemaschinen zum Schmieren der Stopfbüchsen, besonders derjenigen nach Fixary, kommt noch die Kältebeständigkeit des Öls in Betracht. Der Erstarrungspunkt, diejenige Temperatur, bei der das Öl fest wird, soll mindestens — 10 bis — 20 Grad C. betragen.

Die Bestimmung wird ausgeführt, indem man das Öl in einem dünnwandigen Gefäß in einer Kältemischung abkühlt, mit einem Thermometer fortgesetzt rührt, bis das Öl anfängt, fest zu werden, und die Temperatur abliest. Eine Kältemischung, die Temperaturen von — 21 Grad C. liefert, besteht in einem Teil Kochsalz und drei Teilen Schnee. An Stelle von Schnee kann man auch ganz fein zerschlagenes Eis nehmen.

Wird das Öl in den Stopfbüchsen bei niedrigen Temperaturen fest, so wird die Schmierwirkung aufgehoben und die Reibung erwärmt die Kolbenstange und das Lager. Dadurch wird das feste Öl flüssig, es schmiert wieder. Dieser Vorgang wiederholt sich bei den schlechten Kältemaschinenölen, und da bei den warmen Lagerteilen der Verschluß nicht vollständig ist und geringe Mengen der komprimierten Gase entströmen, so zieht man gewöhnlich nach Abkühlung die Stopfbüchse etwas fester an. Das ist falsch. Bei Verwendung eines richtigen Öles bleibt die Kolbenstange kalt und gibt einen vollkommenen Abschluß. —

In jedem rationell betriebenen Molkereibetrieb sollten vier verschiedene, den gegebenen Verhältnissen angepaßte Schmiermittel vorhanden sein: Maschinenöl, Zylinderöl, Zentrifugenöl und konsistentes Schmiermittel. Die an diese gestellten Anforderungen führe ich in nachstehendem in einer Lieferungsbedingung zusammen, wie man sie bei in Auftrag gegebenen Öllieferungen anführen kann, um nichtkonvenierendes Öl später zur Verfügung stellen zu können. Allgemein gültige Vorschriften können natürlich nicht gegeben werden, da wegen der Verschiedenheit des Lagermaterials und der Gleitflächen, der Betriebsverhältnisse und der Schmiermittel eine Aufstellung ganz bestimmter Regeln für eine große Klasse von Maschinen nicht möglich ist. Es sind jedoch deutliche Hinweise, aus denen man nach den gegebenen Verhältnissen das passende Schmiermittel zusammenstellen kann, und aus denen man die an die verschiedenen Molkereibetriebsöle gestellten Anforderungen ersieht.

Maschinenöl. Das zu liefernde Maschinenöl dient zum Schmieren der kaltlaufenden Lager der Dampfmaschine, Pumpen, Elektromotoren, Werkzeugmaschinen usw. Es soll aus Erdöl gewonnen sein — diejenigen russischen Ursprungs werden bevorzugt —, und darf keine fremden Öle, wie Pflanzen- und Tieröle, enthalten.

Das Öl muß völlig säure-, wasser-, harz-, asphalt- und seifenfrei sein und darf einen Bodensatz nicht bilden.

Das spezifische Gewicht soll bei 20 Grad C. 0,890—0,940,
die Viskosität soll bei 20 Grad C. 10—40,
der Flammpunkt über 160 Grad C. betragen,
der Einwirkung der Luft längere Zeit ausgesetzt, darf es weder eintrocknen, noch verharzen.

Es muß den an gutes Maschinenöl gestellten Anforderungen entsprechen.

Zylinderöl (für gesättigten Dampf). Das zu liefernde Zylinderöl darf nur aus Erdöl gewonnen sein, — dasjenige amerikanischen Ursprungs erhält den Vorzug —, und darf keinen Zusatz eines anderen Öles, wie Tier- und Pflanzenöl enthalten.

Das Öl muß völlig säure-, wasser-, harz-, asphalt- und seifenfrei sein und darf einen Bodensatz nicht bilden.

Das spezifische Gewicht soll bei 15 Grad C. 0,900—0,950,
die Viskosität soll bei 50 Grad C. 8—25 und
der Flammpunkt soll über 200 Grad C. betragen.

Dem Einfluß der Luft in dünner Schicht ausgesetzt, darf es weder eintrocknen noch verharzen.

Es muß den an ein gutes Zylinderöl gestellten Anforderungen entsprechen.

Zylinderöl (für Motore). Wie vorherige Lieferungsbedingungen, jedoch sind abzuändern:

Das spezifische Gewicht soll bei 15 Grad C. 0,895—0,920,
die Viskosität soll bei 50 Grad C. 5—15 und
der Flammpunkt über 200 Grad C. betragen.
Das Öl muß ohne jeden Rückstand verbrennbar sein.

Zentrifugenöl. Das zu liefernde Zentrifugenöl soll aus Mineralöl bestehen. Ein Zusatz von Pflanzen- und Tierölen ist gestattet, um die Schlüpfrigkeit zu erhöhen, doch darf der Zusatz 20 Prozent nicht übersteigen und der Gehalt organischer Säuren 0,3 Prozent (berechnet auf Schwefelsäure-Anhydrid) nicht übersteigen. Die klaren, hellen Öle erhalten den Vorzug.

Das Öl muß völlig wasser-, harz-, asphalt- und seifenfrei sein und darf einen Bodensatz nicht bilden.

Das spezifische Gewicht soll bei 15 Grad C. 0,870—0,900,
die Viskosität soll bei 20 Grad C. 10—20 und
der Flammpunkt soll über 160 Grad C. betragen.

Der Einwirkung der Luft ausgesetzt, darf das Öl weder verharzen, noch eintrocknen.

Es muß den an gutes Zentrifugenöl gestellten Anforderungen entsprechen.

Konsistentes Schmiermittel. Das zu liefernde Schmiermittel soll alkali- und säurefrei sein, es soll höchstens 3 Prozent Wasser enthalten, es soll zwischen 50 und 70 Grad C. schmelzen und der Seifengehalt soll ungefähr 15—20 Prozent betragen.

Wird für die Stopfbüchse einer Kältemaschine ein besonderes Öl notwendig, so wird man ein Maschinenöl mit einem Gefrierpunkt bis — 30 Grad C. wählen. Bei Eismaschinen mit schwefliger Säure ist ein besonderes Schmiermittel nicht erforderlich, da die schweflige Säure selbst schmiert, während dies bei Kohlensäure und Ammoniak nicht der Fall ist.

Der Zusatz von 2—3 Prozent Flockengraphit, besonders zum Zylinderöl, hat in den letzten Jahren Eingang in die Praxis gefunden und sich vorzüglich bewährt, da die Öle dadurch bedeutend sparsamer im Gebrauch werden und doch genügend Schmierkraft besitzen. Im selbst hergestellten Graphitöl sinkt der Graphit langsam zu Boden und verstopft die Ölkanäle leicht, besonders bei den Zylinderölpumpen, wo Windungen, also längere Ölzuführung, vorhanden sind. Der von der Archeson Graphite Company, Berlin-Friedenau in den Handel gebrachte „deflocculated graphite", der nach einem besonderen Verfahren hergestellt wird, hat obigen Fehler nicht. Der „entflockte Graphit" bleibt im Öl in äußerst feiner Form zerteilt und kann bequem zu allen Schmierzwecken mit den vorhandenen Schmiervorrichtungen gebraucht werden.

Nachstehend einige Rezepte zur Selbstanfertigung von Schmiermitteln, die in Molkereien Verwendung finden.

Bohröl*): 160 Teile Mineralöl (Tropföl), 30 Teile Harzöl und 25 Teile Olein werden in einem Kessel bei gelinder Wärme gemischt und 12,5 Teile Natronlauge von 38—40 Grad Be., der man ca. 2—3 Teile Wasser zugesetzt hat, nach und nach unter Umrühren versetzt. Eine herausgenommene Probe muß sich mit Wasser glatt emulgieren, andernfalls muß man fortfahren zu rühren oder dem Gemische eine weitere geringe Menge (1 Teil) Natronlauge zusetzen, da deren Menge wegen der verschieden großen Säurezahl des Oleins nicht genau angegeben werden kann. Darauf setzt man 15 Teile denaturierten Spiritus zu. Das Produkt soll blank sein.

Hiervon 3—5 Prozent mit Wasser gemischt, ergibt ein Bohröl, das gegenüber dem Seifenwasser rostschützend wirkt.

Hahnschmiere. 1 Teil feiner Talg und 1 Teil Graphit werden zusammen gemischt.

Treibriemenschmiere.**) Man schmilzt 800 Gramm Talg in 4 Kg. Rizinusöl und setzt dieser Masse noch warm 16 Gramm Gummipulver und 80 Gr. feingepulvertem Borax zu. Das Ganze wird bis zum Erkalten verrührt. Diese Schmiere wird mit einer weichen Bürste, und zwar von beiden Seiten, aufgetragen. Bei älteren Riemen kann man den Anstrich von der Fleischseite geben. Überhaupt empfiehlt es sich, im Gebrauch befindliche Treibriemen öfter einzufetten, doch müssen sie stets vorher gut gewaschen und gereinigt werden.

Wagenfette. Harzöl, Talg, Rüböl, Paraffin, je 150,0 Teile, werden zusammengeschmolzen, hierzu gibt man 100 Teile Talk und Graphit, soviel, bis ein gering konsistentes Fett entstanden ist (für besseres Fuhrwerk); oder 100 Teile Talg, 100 Teile Harz und 100 Teile Leinöl werden zusammengeschmolzen, sodann 30 Teile Seifenstein aufgelöst in 100 Teilen Wasser langsam je nach dem Fortschritt der Verseifung zugegeben. Dem fertigen Produkt kann man 5 Proz. Graphit zusetzen (für mittelschweres Fuhrwerk);

oder 100 Teile Palmöl und 50 Teile Talg werden mit 20 Teilen Soda verseift (wie oben), indem man 500—600 Teile Wasser hinzugibt, je nachdem man ein konsistenteres oder flüssigeres Fett herstellen will (für schwerste Fuhrwerke).

Da die Kosten der Schmiermittel einen ziemlich erheblichen Teil der Unkosten einer Molkerei bilden, so wird man durch richtige und zweckmäßige Wahl der Schmiermittel den Betrieb rentabler gestalten. Wird das verbrauchte Öl sorgsam aufgefangen und in den bekannten Ölreinigern gereinigt, wird überall richtig und nicht zu viel und zu wenig geschmiert, so wird man an den Ausgaben merken, daß nicht der gut fährt, der gut schmiert, sondern der am besten fährt, der richtig schmiert.

„Neusal", neues säure- und alkalifreies Verfahren, sowie Apparatur zur Ermittelung des Fettgehaltes in Voll- und Magermilch, D. R. P. ang.

Von Dr. O. Wendler.

Über die bestehenden, in der Praxis eingeführten Schnellfettbestimmungs-Methoden gehen die Ansichten auseinander. Die einen geben der Verwendung der Säure den Vorzug, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil sie in der Verwendung einer alkalischen Flüssigkeit an Stelle von Schwefelsäure keine Verbesserung und in dem Vorwärmen der Proben eine lästige und zeitraubende Mehrarbeit erblicken; die anderen sind aus Abneigung vor dem Arbeiten mit Säure zu den säurefreien Verfahren übergegangen und bedauern

*) Technische Rundschau, Berlin 1910. 41. 635.
**) Ledertechn. Rundschau 1909. 9. 93.

bisweilen nur, daß es hierbei auf das Abmessen des Alkohols genauer ankommt, als bei dem Schwefelsäureverfahren.

Falls unter diesen Umständen ein neues, eine gewisse Daseinsberechtigung beanspruchendes Verfahren zur Einführung gelangen sollte, so müßte dieses derart beschaffen sein, daß die Anhänger der beiden Richtungen Veranlassung hätten, sich zu demselben zu bekehren, und würde auf diese Weise wiederum die Einführung einer einheitlichen Untersuchungsmethode erzielt.

Das neue Verfahren müßte demnach die Bedingungen erfüllen, daß es mit neutralen Eiweißlösemitteln arbeitet und Eiweißlösemittel und Alkohol in einer Lösung abzumessen gestattet. Es sei hier erwähnt, daß die Maßnahme, den Alkohol ganz wegzulassen, sich auf Grund mannigfaltiger Versuche im Interesse einer brauchbaren Fettabscheidung als nicht zweckmäßig erwiesen hat. In der Verwendung neutraler Lösungen würden auch die Anhänger der Säure eine annehmbare Neuerung erblicken, zumal da das einmalige Pipettieren der durch das Vorwärmen der Proben gegenüber dem Säureverfahren bedingte Zeitverlust reichlich wieder eingeholt wird; gleichzeitig würde die einheitliche Lösung dazu angetan sein, alle Bedenken bez. eines Einflusses der Alkoholabmessung zu beseitigen.

Von diesen Gesichtspunkten geleitet, wurde an die Ausarbeitung des neuen Verfahrens herangetreten.

Von dem Gedanken ausgehend, daß hinsichtlich obiger Anforderungen nur organische Verbindungen und von diesen wieder in erster Linie die Salze der organischen Säuren in Frage kommen könnten, wurden dahingehend systematische Versuche angestellt, die nach manchen Mißerfolgen die Richtigkeit der Annahme insofern bestätigten, als in der Tat in einem Gemisch derartiger Verbindungen die gewünschten Eigenschaften entdeckt wurden.

Das Gemisch, kurz „Neusal" genannt, stellt ein lufttrockenes Pulver dar; dasselbe schließt infolge seiner Leichtlöslichkeit in Wasser die Möglichkeit aus, daß bei längerem Stehen der Lösung, selbst in kalten Räumen, die gelösten Bestandteile sich wieder ausscheiden. Die Neusal=Lösung weist weder saure noch alkalische Eigenschaften auf, ist also vollkommen neutral, verhält sich also etwa wie eine Kochsalzlösung. Sie besitzt in hohem Maße die Fähigkeit, die Milch=Eiweißstoffe glatt und ohne Rückstand schon bei Anwendung niederer Temperaturgrade zu lösen und selbst bei höheren Hitzegraden im Gegensatz zu den Lösungen anderer Methoden nicht wieder auszuscheiden.

Von einer Besprechung der hierbei sich abspielenden chemischen Vorgänge soll in Anbetracht ihres sich wohl mehr oder weniger hypothetisch gestaltenden Charakters und mit Rücksicht darauf, daß die Abhandlung für die Praxis bestimmt ist, Abstand genommen werden. Weiterhin ist die Lösung „Neusal" imstande, den Alkohol in jeder Menge direkt klar aufzunehmen, und ist in dieser Form Veränderungen nicht unterworfen.

Somit sind zwei Hauptbedingungen erfüllt, die für ein Verfahren, das für die Praxis bestimmt ist, in Frage kommen; denn unzweifelhaft ist ein neutrales Eiweißlösemittel zum Arbeiten für den Laien das am besten geeignete, nicht weniger aus dem Grunde, weil es die Möglichkeit einer Verseifung des Fettes, infolge unachtsamen Arbeitens, sei es durch zu langes Verweilen im Wasserbad, sei es durch zu starke Erhitzung, vollkommen ausschließt. Auch gibt die Eigenschaft der Neusallösung, den Alkohol in sich aufzunehmen, das Mittel in die Hand, beide Reagentien in Form einer Flüssigkeit abzumessen, und bietet dadurch größere Garantie für richtige Resultate, da weniger genaues Pipettieren ohne Belang ist. Auf die durch das nur einmalige Pipettieren bedingte Zeitersparnis sei hier nochmals verwiesen.

Was die nach dem Neusalverfahren erlangten Untersuchungsergebnisse anbelangt, so sind dieselben unter sich, wie mit der Gewichtsanalyse verglichen, sehr gute zu nennen. Es könnte zum Beweis hier ein größeres Zahlenmaterial erbracht werden, jedoch soll mit Rücksicht darauf, daß solchen von dem Autor herrührenden Angaben meist mit einem gewissen Mißtrauen begegnet wird, davon Abstand genommen werden, zumal da eine Beurteilung des praktischen Wertes des Verfahrens in Kürze von fachmännischer Seite einwandfrei erfolgen wird.

Die weiteren Eigenschaften und Vorzüge des Verfahrens werden am besten aus nachfolgender Beschreibung seiner Handhabung zu erkennen sein.

Das Pulvergemisch „Neusal", das zur Herstellung des Pulvers dient, kommt zwecks Verbilligung der Verpackungs= und Transportkosten in plombierten Papierbeuteln in blauen Pappkartons, mit Schutzmarke versehen, zu ca. 125, 250, 500 und 1000 Proben in den Handel. Dem Pulver ist zum Zwecke der Färbung der Lösung und damit zur Erzielung einer bequemeren und schärferen Ablesung ein Farbstoff zugesetzt. Der Alkohol, „Neusal=Alkohol" genannt, wird in den jeweilig den Pulvermengen entsprechenden Quanten geliefert.

Die Herstellung der Neusallösung aus obigen Reagenzien richtet sich je nach der Verwendung der neuen oder der im Gebrauch befindlichen der Kürze halber weiterhin mit „alt" bezeichneten Butyrometer. (Auf die Begründung der Einführung neuer Butyrometer für ganze und halbe Quanten werde ich in dem die Apparatur behandelnden Abschnitte eingehen.)

Im ersteren Falle wird das Pulver in ein weithalsiges Gefäß übergeführt und dazu die auf der Verpackung vermerkte Menge klaren Brunnen= oder Trinkwassers gegeben. Ist unter Umschütteln Lösung erfolgt, so fügt man die entsprechende Menge Alkohol zu und spült mit der gutdurchmischten Flüssigkeit die Alkoholflasche nach.

Beabsichtigt man mit den alten Butyrometern zu arbeiten, so ist die nach vorstehender Vorschrift hergestellte fertige, also den Alkohol bereits enthaltende Lösung, mit der gleichen Menge Wasser zu verdünnen.

Die Lösungen sind, in verschlossenen Flaschen aufbewahrt, unveränderlich.

Entsprechend der Herstellung der Lösung ist auch die Arbeitsweise eine verschiedene, je nach der Art der Butyrometer.

a) Betrifft neue Butyrometer für ganze resp. halbe Quanten.

Man füllt in die Butyrometer 4 Kbztm. resp. 2 Kbztm. Neusal=Lösung und darauf 9,7 Kbztm. (= 10 Gr.) resp. 4,85 Kbztm. (= 5 Gr.) Milch. Nach Verschließen der Butyrometer mittels Gummistopfen wird deren Inhalt unter mehrmaligem Stürzen und Schütteln gut durchmischt und die Butyrometer 4 Minuten lang in das auf ca. 50 Grad C. angewärmte Wasserbad gestellt. Danach werden die Proben nochmals in der angegebenen Weise durchmischt und 3 Minuten bei ca 1000 Touren in der Minute geschleudert. Ist in nicht sachgemäßer Weise geschleudert worden, so macht sich dies durch eine an der Trennungsfläche der Flüssigkeiten auftretende perlenartige Abscheidung des Fettes geltend; es darf diese Tatsache als ein weiterer Vorzug des Verfahrens angesehen werden, da sie ein scharfes Kriterium für eine exakte Fettabscheidung bildet. Derartige Proben sind zur Erlangung einer scharfen Trennungsfläche nach kurzem Vorwärmen nochmals zu schleudern. Nach nochmaligem kurzen Verweilen der Proben im Wasserbade wird die Ablesung bei möglichst 45 Grad C. vorgenommen. Sollten die Proben einmal infolge plötzlicher Unterbrechung der Arbeit länger im Wasserbade verweilen, oder dessen Temperatur die vorgeschriebene überschreiten, so hat dies auf die Schärfe der Ablesung keinen Einfluß, da eine nachträgliche Gerinnung der Eiweißstoffe und damit verbundene Pfropfenbildung ausgeschlossen ist.

b) Betrifft alte Butyrometer.

Hier verwendet man von der entsprechenden Lösung 12 Kbztm., von Milch die gleiche Menge, also 9,7 Kbztm. Die Durchmischung geschieht in derselben Weise wie oben angedeutet. Darauf gelangen die Proben für die Zeit von 3 Minuten in das Wasserbad, werden alsdann nochmals durchschüttelt, wieder 3 Minuten in letzteres zurückgestellt und alsdann wie vorher weiter behandelt.

Allgemein gilt es für Magermilchuntersuchungen, daß die Proben vor dem zweiten Zentrifugieren zweckmäßig noch einmal gestürzt werden.

Bei Vollmilch ist, wie allgemein üblich, der untere Meniskus, bei Magermilch der mittlere Meniskus in Betracht zu ziehen.

Nachdem das Verfahren in seinen Einzelheiten ausgearbeitet war, galt es nun, dasselbe der bereits in der Praxis vorhandenen Apparatur wenigstens hinsichtlich der Butyrometer nach Möglichkeit anzupassen. Hierbei stellten sich insofern Schwierigkeiten ein, als die Forderung herantrat, die Kosten der Einzeluntersuchung mit denen anderer Methoden in Einklang zu bringen. Es gelang schließlich, vorerwähnten Modus zu schaffen, wonach die Untersuchungskosten sich auf 2,5 ₰ per Probe stellen, ein Preis, der sich, ebenso wie die später angeführten, unter Berücksichtigung der Ersparnis an Verpackungs= und Transportkosten und außerdem an dem im Preise in letzter Zeit so enorm gestiegenen Gummimaterial wohl noch wesentlich verringern dürfte. Um die Kosten der Einzeluntersuchung weiter herabzusetzen, wurden mit Rücksicht auf Neuanschaffungen neue Butyrometer vorgesehen (Preis der Einzeluntersuchung 1,7 ₰), die sich von den alten durch geringeren Bauchinhalt (4 Kbztm. Neusal und 9,7 Kbztm. Milch) und nur bis 5,5 Prozent anzeigende Skala unterscheiden; in gleicher Weise fanden auch Butyrometer für halbe Quanten (2 Kbztm. Neusal und 4,85 Kbztm. Milch) Berücksichtigung, deren Verwendung die Untersuchungskosten (0,85 ₰) noch niedriger stellt als wie bei dem Säureverfahren. Es braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden, daß das Arbeiten mit den neuen Butyrometern ihres geringen Umfanges wegen sich handlicher gestaltet und daß ein Abmessen dieser kleinen Quanten Neusal

Abb. 1. Deckelapparat.

Abb. 2. Wasserbad.

(4 resp. 2 Kbztm.) gegenüber den 3= resp. 6fach größeren bei anderen Methoden verwendeten Flüssigkeitsmengen eine weitere Zeitersparnis bedeutet. Der hier mögliche Einwurf, daß die Verwendung von 5 Gr. Untersuchungsmaterial nicht so genaue Resultate ergeben kann, als von 10 Gr., darf auf Grund zahlreicher vergleichender Versuchsanstellungen, die zur Genüge die gute Übereinstimmung der in beiden Fällen erhaltenen Resultate beweisen, von vornherein als widerlegt angesehen werden.

Der Rauminhalt der für die Untersuchungsflüssigkeiten bestimmten Pipetten ist bereits vorher bekannt gegeben. Es sei daher nur noch auf die Kipp-Automaten als besonders hierzu geeignete Abmeßvorrichtungen hingewiesen.

Bei der Neugestaltung der Butyrometer hatte man nicht nur eine Verbilligung der Untersuchungskosten im Auge, sondern war auch gleichzeitig darauf bedacht, die durch die Verkürzung der Prüfer erlangten räumlichen Vorteile weiterhin zwecks Vereinfachung der Handhabung und damit Kürzung der Arbeitsdauer auszunutzen. Dieser Idee, deren Verwirklichung erst durch die Einführung neutraler Lösungen ermöglicht wurde, entsprang die nachstehend beschriebene eigenartige Deckelapparatur.

Natürlich können unter allen Umständen die vorhandenen Zentrifugen für das Neusalverfahren Verwendung finden. Handelt es sich jedoch um eine komplette Neueinrichtung, so ist, wie weiterhin ersichtlich, auf jeden Fall zwecks wesentlich schnelleren Arbeitens zur Anschaffung erwähnter Deckelapparatur zu raten. (Nur für die neuen Butyrometer eingerichtet.) Bei dieser sind die Hülsen, in einer Ebene parallel gelagert, miteinander in sogenannten „Rahmen" fest verbunden, an deren gemeinsamer Bodenplatte ein drehbarer Fuß angebracht ist; letzterer dient in Winkelstellung zur Bodenplatte dazu, dem Rahmen einen festen Stand zu verleihen, so daß derselbe beim Füllen der Butyrometer als Stativ dienen kann. Da beim Eindrehen sich der Fuß auf die Bodenplatte legt, so kann man den Rahmen einzeln oder besser zu mehreren auf einmal als Schüttelgestell verwenden. Seitliche, beweglich angebrachte Handhaben erleichtern das Einsetzen des Rahmens samt den Butyrometern in das Wasserbad und das Herausnehmen. Nahe dem Boden der einzelnen Hülsen vorgesehene Öffnungen lassen bei oben angeführten Manipulationen das Wasser ein- und austreten, dessen Temperatur sich so den Butyrometern schneller und gleichmäßiger mitteilt. Die Rahmen werden direkt mit den Butyrometern in die für diese Zwecke an Stelle der bisherigen Klammern mit zweiwinklig gebogenen Halteleisten versehenen Zentrifugenkapseln eingelegt und nach dem Schleudern in gleich schneller und bequemer Weise wieder herausgenommen und in das Wasserbad zurückgestellt.

Es wird wohl auch ohne besonderen Hinweis jedermann einleuchten, daß durch diese Neuerung gegenüber dem gebräuchlichen Einzeleinlegen und Herausnehmen der Butyrometer die Arbeitsdauer ungemein abgekürzt wird; ebenso daß durch das schnellere Einlegen der Butyrometer mit den gleichfalls erwärmten Hülsenrahmen erstere weniger schnell in der Zentrifuge erkalten. Auch erübrigt sich eine besondere Kennzeichnung der Butyrometer insofern, als dieselben während der ganzen Dauer der Untersuchung in den markierten Hülsen verbleiben.

Die Rahmen werden zu 2 und 4 Hülsen sowohl für Butyrometer für ganze wie halbe Quanten angefertigt, und zwar erstere für die kleinen Apparate zu 4, letztere für die größeren zu 3, 12, 16 und 24 Proben. Nur für die Butyrometer für halbe Quanten sind Kapseln mit 8 Rahmen zu je 4 Hülsen also für 32 Proben vorgesehen.

Abb. 3. Butyrometerrahmen. Abb. 4. Spirituslampe.

Die Hülsenanordnung in Rahmen hat wiederum die Einführung von Wasserbädern ermöglicht, die, was Umfang anlangt, wesentlich kleiner sind als die vorhandenen; entsprechend der geringeren Wassermenge ist die Anheizung eine schnellere und die Ersparnis an Heizmaterial eine größere. Eine neukonstruierte Spirituslampe vervollständigt die Neu-Apparatur. Im Gegensatz zu den mittels Dochtschraube regulierbaren Lampen, die meist bei der Regulierung versagen, wird bei vorliegender die Flammengröße durch größere oder geringere Abdeckung der Dochtoberfläche eingestellt. Die Abdeckung erfolgt leicht mittels des drehbar angeordneten, mit Ausschnitt versehenen Schiebers. Ein durch den Brennmaterialbehälter in die Flamme führendes Rohr, über welches der Docht geschoben ist, sorgt für eine vollkommene Ausnutzung des Heizmaterials, unter gleichzeitiger Erzielung einer gebläseartigen Flamme.

Wenn man sich nochmals die Vorzüge des Neusal-Verfahrens in Verbindung mit der neuen Apparatur vergegenwärtigt, so wird man zu der Überzeugung gelangen, daß hier ein Verfahren vorliegt, das für die Praxis nach jeder Richtung hin als geeignet anzusehen ist. Besonders vorteilhaft ist es für Kontrollzwecke, wo es auf Verringerung des Umfanges und Gewichtes des Kontrollkoffers ankommt. Hierzu trägt nicht allein die Apparatur, sondern auch der Chemikalienvorrat bei, in Bezug auf letzteren würde beispielsweise bei Mitführung von Untersuchungsmaterial für 500 Proben die Belastung ca. 0,80 Kg. betragen, bei Verwendung von Schwefelsäure dagegen ca. 11 Kg. Aber auch hinsichtlich der Kürzung der Arbeitsdauer wird „Neusal" bei der meist sehr kurz bemessenen Zeit der Kontrollbeamten eine große Bedeutung erlangen.

Zum Schlusse sei noch bemerkt, daß die Apparate und Chemikalien zu dem Neusal-Verfahren, welches im Laboratorium von Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig, ausgearbeitet wurde, von genannter Gesellschaft vertrieben werden.

Mitteilungen.

Eine schnelle Methode zur Bestimmung des Fettgehaltes in homogenisierter Milch. Von Stadttierarzt Höyberg. (Maneedsk. f. Dyrlaeger, Bd. 21, 1909, 113; u. Dtsch. Tierärztl. Wochschr. 1910, 271.) Unter homogenisierter Milch versteht man eine Milch, in der die Fettkügelchen durch mechanische Bearbeitung so fein verteilt sind, daß sie nicht mehr aufrahmt. Infolge der feinen Verteilung wird aber auch die Fettbestimmung nach Gerber schwierig, da das Fett durch das Zentrifugieren nur unvollkommen ausgeschieden wird. Verf. glaubt, diesen Übelstand durch Erhöhung der Temperatur beseitigen zu können; er erwärmt die Milch vor dem Abmessen auf 65 Grad C. und schichtet sich nicht über die Schwefelsäure, sondern läßt sie in scharfem Strahle in die Säure einfließen, so daß sofort Mischung eintritt. Dabei steigt die Temperatur auf ca. 105 Grad. Die Abscheidung des Fettes soll dann glatt erfolgen. (Dieses Verfahren scheint in verschiedener Hinsicht sehr gefährlich zu sein. Das Eingießen von wässrigen Flüssigkeiten in Schwefelsäure ist schon bei gewöhnlicher Temperatur nicht zu empfehlen; bei so stark vorgewärmten liegt die Gefahr explosionsartiger Dampfentwicklung nahe. Außerdem ist das Zerspringen von Butyrometern und das Heraustreiben der Stopfen zu befürchten. Ref.) S.

Anormale Stallprobenmilch. Von G. Heuser (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- und Genußm. 1910, Bd. 19, 439.) In einer größeren Anzahl von Fällen, in denen der Fettgehalt der Milch unter der polizeilich vorgeschriebenen Grenze von 2,7 Proz. blieb, ergab die Stallprobe einen ebenso niedrigen Fettgehalt. In sämtlichen Fällen war die Haltung, die Fütterung und der Zustand der Kühe normal. Verf. ist geneigt, den niedrigen Fettgehalt der Rasse der Tiere (Niederungsvieh) zuzuschreiben. Nur fettreiche Milch gebende Rassen zur Milchproduktion zu verwenden, gestatten die wirtschaftlichen, die klimatischen und die Bodenverhältnisse nicht. „Bedenkt man ferner die häufigen Schwankungen, die durch Witterungsverhältnisse, Erregung der Kühe und dergleichen im Fettgehalt der Milch verursacht werden können, so wird man zugeben, daß auch der redliche Produzent selbst bei normaler Fütterung nicht imstande ist, seine Kühe so zu beeinflussen, daß die von ihnen gelieferte Milch unter allen Umständen eine Mindestgrenze im Fettgehalte erreicht." Verfasser teilt die Analysen von 27 Proben mit, deren Fettgehalt bei normalem spezifischem Gewicht zwischen 1.9 und 2.6 Prozent schwankt. Außerdem teilt er Analysen von Stallproben mit außergewöhnlich niedrigem spezifischem Gewicht mit, von denen die 4 letzten allerdings von einer einzelnen Kuh herrührten:

	Anzahl der Kühe	Spezifisches Gewicht der Milch	Spezifisches Gewicht des Serums	Trockensubstauz Proz.	Fett Proz.	Asche Proz.
1.	4	1.0272	1.0250	—	2.95	—
2.	1	1.0252	1.0239	—	3.25	—
3.	1	1.0254	1.0243	10.38	3.15	0.79
4.	1	1.0264	1.0252	10.46	3.00	0.75
5.	1	1.026	1.0250	10.37	3.00	0.78

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkerei- Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Griethausen bei Cleve. Am 1. Juli beginnt an der Anstalt wieder ein neuer halbjähriger Kursus zur Ausbildung von Molkereibeamten. Der Unterricht erstreckt sich auf:

1. Molkereiwesen, A. Gewinnnung, Behandlung, direkte Verwertung der Milch, B. Butterbereitung, C. Käserei, D. Untersuchung von Milch, Molkereiprodukten und Molkereihilfsstoffen.
2. Viehhaltung und Fütterungslehre.
3. Maschinenkunde.
4. Buch- und Geschäftsführung.
5. Genossenschaftswesen.
6. Rechnen.
7. Deutsch, Geschäftl. Korrespondenz usw.

Bedingungen zur Teilnahme an dem Kursus sind: Alter von mindestens 18 Jahren und mindestens 2jährige Molkereipraxis.

Die Kosten des Kursus stellen sich auf: Honorar ℳ 50 und Wohnung und Beköstigung in der Anstalt ℳ 250. Die meisten niederrheinischen Kreise gewähren bedürftigen Kreisangehörigen namhafte Beihülfen zum Besuche der Anstalt.

Anmeldungen zu diesem Kursus sind möglichst zeitig an den Direktor der Anstalt zu richten, welcher auch kostenlos jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Betriebsergebnisse von Molkereien. Dem Geschäftsberichte der Molkereigenossenschaft Letzlingen ist folgendes zu entnehmen: Die eingelieferte Milchmenge betrug im Jahre 1909 1 121 046 Kg., wofür 78 473,22 Mark gezahlt wurden. Die gewonnene Butter betrug 79 543 Pfund, es gehörten zu einem Pfund Butter 13,96 Kg. Milch. Das Kilogramm Milch war verwertet worden mit 8,54 Pfg. An Vollmilch sind verkauft 7947 Kg. Die Betriebskosten machten 10 773,29 Mk. aus, es verblieb eine Betriebsrücklage von 5687,55 Mk. Über deren Verwendung bestimmte die General-Versammlung nach dem Vorschlage des Vorstandes dahin, daß den Genossen ½ Pfg. auf das Liter ausgezahlt und der Rest dem Maschinenkonto zugeschrieben werde. Zur Schuldentilgung werden 3000 Mk. verwandt.

Dem „Echo der Gegenwart“, Aachen, entnehmen wir über den Geschäftsbericht der Molkerei-Genossenschaft Simmerath folgendes: Die vorzüglich und zur größten Zufriedenheit der angeschlossenen Mitglieder arbeitende Molkerei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., die jetzt bereits 408 Mitglieder mit einem Geschäftsguthaben von 2040 Mk. und einer Gesamthaftsumme von 204 000 Mk. zählt, schließt in ihrem letzten Geschäftsjahre äußerst günstig ab. Die Vermögensbilanz für das abgelaufene Geschäftsjahr weist in Aktiva 55 782,61 Mk. und in Passiva 52 382,90 Mk. auf; der Reingewinn beträgt 3399,71 Mk. In den Passiva ist der Reservefond mit 11 790,25 Mk. die Betriebsrücklage mit 3823,69 Mk. und der Erneuerungsfonds mit 1600 Mk. enthalten, sodaß der Vermögensstand ein guter ist. Die Grundstücke mit Gebäuden, Maschinen, Geräten und Utensilien stehen mit 29 929,10 Mk. zu Buch. Die hiesige, unter guter Leitung stehende Molkerei fabriziert eine vorzügliche Tafelbutter. Die Molkereiprodukte finden in den benachbarten Großstädten flotten Absatz. Dabei zahlt die Molkerei den Genossen hohe Milchpreise.

(Anm. der Redaktion. Die Höhe des ausgezahlten Milchpreises ist in vorstehendem Bericht leider nicht angegeben. Es wäre zu wünschen, daß die Molkereien sich bei der Veröffentlichung von Betriebsergebnissen möglichst nach den im Sprechsaal in Nr. 32 unserer Zeitung gegebenen Hinweisen richten würden.)

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie Sektion I (Pommern, Ost- und Westpreußen). Die diesjährige ordentliche Sektionsversammlung findet am Freitag, den 10. Juni cr., vormittags 11½ Uhr in Marienburg (Westpr.) Hotel König von Preußen statt, zu welcher die Mitglieder der Sektion ergebenst eingeladen werden.

Tagesordnung.

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Prüfung und Abnahme der Jahresrechnung für 1909.
3. Feststellung des Etats für 1911.
4. Wahl des Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnungen für 1910.
5. Verschiedenes.

Danzig, den 9. Mai 1910.

Der Sektionsvorstand: Dr. Paul Eschert, Vorsitzender.

Rundschau.

Veröffentlichung der Ergebnisse der städtischen Milchkontrolle. Eine Androhung für den Milchhandel erläßt die Medizinalkommission des Senats der Stadt Bremen in folgender Bekanntmachung: Die im hygienischen Institut vom 1. Janaur bis 31. März d. J. ausgeführten Untersuchungen von Milchproben haben ein sehr ungünstiges Ergebnis geliefert. Von den untersuchten 229 Proben mußten 47 wegen Verstoßes gegen die Vorschriften der Verordnung, betreffend die Milchviehhaltungen und den Verkehr mit Milch, vom 16. August 1906, namentlich wegen zu geringen Gehaltes an Gesamtnährstoffen und an Fett sowie wegen zu hohen Schmutzgehaltes beanstandet werden. Bei weiteren 47 Proben ließ der hohe Keimgehalt auf wenig saubere Gewinnung, unsachgemäße Aufbewahrung oder Verwendung zu alter Milch schließen. Auch von den übrigen Proben erweckten viele den Verdacht, daß der Milch Rahm entzogen oder Wasser zugesetzt war. Die Medizinalämter werden bei Fortdauer der ungünstigen Befunde vom 1. Juni d. J. an gemäß § 22 jener Verordnung mit Veröffentlichungen über die Ergebnisse der amtlichen Milchuntersuchungen unter Nennung der Namen der betreffenden Milchhändler vorgehen.

Vom neuen Viehseuchengesetz. In § 82 des Viehseuchengesetzes ist vorgesehen, daß es durch kaiserliche Verordnung in Geltung gesetzt werden soll. Daß dies bisher nicht geschehen ist, hat seine Ursache darin, daß die in der Bundesratsinstruktion zum alten Seuchengesetz vom Jahre 1895 enthaltenen veterinärtechnischen Ausführungsvorschriften durch den Erlaß des neuen Reichsgesetzes einer vollständigen Umarbeitung unterzogen werden müssen. Über diese neuen Ausführungsbestimmungen haben nun in der letzten Zeit unter Mitwirkung von Vertretern der Bundesregierungen im Reichsgesundheitsamt Beratungen stattgefunden, in denen der Entwurf der Verordnung jetzt in erster Lesung festgestellt ist. Eine zweite Lesung wird sich demnächst anschließen. Da durch diese neuen Bestimmungen aber auch die Ausführungsgesetze einzelner Bundesstaaten zum Viehseuchengesetz berührt werden, so wird der Entwurf der Bundesratsverordnung zunächst den Regierungen der Einzelstaaten zur Begutachtung zugehen und dann erst dem Bundesrat selbst zur endgültigen Beschlußfassung unterbreitet werden. Inzwischen dürften einzelne Staaten, wie Preußen und Bayern, neue Ausführungsbestimmungen zum Viehseuchengesetz ihren Parlamenten vorlegen, so daß deren Inkrafttreten gleichzeitig mit dem Reichsgesetz erfolgen kann. Vor Mitte des nächsten Jahres dürften aber diese gesetzgeberischen Maßnahmen kaum ihren Abschluß finden.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preise für Schweine sind in der Woche vom 1. zum 8. Mai in Posen, Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Mannheim und Stuttgart gestiegen, in Hannover, Dresden, Nürnberg und teilweise in Elberfeld gefallen. An den übrigen Plätzen fanden keine Veränderungen in der Preisgestaltung statt.

Die Stimmung an den ausländischen Schweinemärkten hat sich befestigt. In Wien, Paris und Chikago konnten höhere Preise erzielt werden, in Dänemark und England wurden die vorwöchentlichen behauptet, und nur in Rotterdam wurde etwas niedriger gehandelt.

Zahlung der Krankenversicherungsbeiträge. Eine Ortskrankenkasse ließ die fälligen Krankenversicherungsbeiträge von den betr. Arbeitgebern jeweilig nach Verlauf von mehreren Wochen abholen. Ein Fabrikant verwahrte nun die Beiträge während der Zeit der einen Abholung bis zur nächsten Abholung getrennt von den übrigen Geldsachen in seinem Geldschranke auf, woraus sie ihm bei einem Einbruche gestohlen wurden. Dem Verlangen der Kasse auf Beitragsleistung kam der Fabrikant nicht nach, indem er darauf hinwies, daß er als Vertreter der Kasse von den versicherten Personen die anteiligen Beiträge einzuziehen habe; er habe dieselben ordnungsmäßig aufbewahrt und somit seiner Pflicht der Kasse gegenüber genügt. Der als Aufsichtsbehörde der Kasse angegangene Magistrat schloß sich den Ausführungen der Kasse an mit der Begründung, daß der Arbeitgeber bis zum Zeitpunkte der Abholung der Beiträge Schuldner der Kasse bezüglich der Beiträge bleibe. Die von dem Fabrikanten anhängig gemachte Klage wurde vom Landgericht als unbegründet zurückgewiesen. Die Ansicht, daß der Arbeitgeber als Vertreter der Kasse

gehandelt habe, sei unrichtig; seine Verpflichtung, die Beiträge der Arbeitnehmer einzuziehen, sei im Interesse einer Geschäftserleichterung getroffen; nach außen hafte der Kläger nach § 52 K.V.G. als Selbstschuldner; von dieser Verpflichtung könne er sich nur durch Zahlungsleistung oder die ihr gleichstehenden Tilgungsgründe befreien; die bloße Aussonderung der Beiträge genüge nicht, um seine Schuld zu tilgen. (270

Bestrafungen wegen Milchpantscherei. Wegen Milchfälschung verurteilte das Schöffengericht Geislingen am 4. Mai die Müllersehefrau Anna Krähmer in Geislingen zu der Geldstrafe von 80 M und die Käsersehefrau Rosa Heer in Donzdorf zu der Geldstrafe von 40 M. Beide Verurteilte haben außerdem die Kosten des Verfahrens zu tragen.

Die 6. Strafkammer in Leipzig als Berufungsinstanz verurteilte die Ehefrau J. Chr. Birnbaum und ihre Dienstmagd H. J. Lehmann, beide aus Großpösna, wegen Milchpantscherei zu 150 bzw. 30 M Geldstrafe. Die Vorinstanz hatte eine Strafe von 40 bzw. 15 M festgesetzt, wogegen von der Anklagebehörde Berufung eingelegt worden war.

Kürzlich war durch einen Beamten des städtischen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes in Erfurt vom Milchhändler Leonhard Reinhardt aus Gispersleben eine Milchprobe gekauft worden, die einen starken Wasserzusatz aufwies. Das Schöffengericht verurteilte den Reinhardt wegen Nahrungsmittelfälschung zu 30 M Geldstrafe eventuell 6 Tagen Gefängnis.

Wegen Nahrungsmittelfälschung hatten sich der Landwirt E. Königsberg und dessen Ehefrau aus Herzberg, sowie der Gastwirt Werner aus Glambeck vor dem Schöffengericht zu Lindow zu verantworten. Durch die Verhandlung wurde festgestellt, daß die Milch der Königsbergschen Eheleute, die schon wegen derselben Straftat zweimal vorbestraft sind, 25 Proz., die des Gastwirts Werner 40 Proz. Wasserzusatz enthielt. Das Urteil lautete für die Frau Königsberg wegen wissentlicher Fälschung auf eine Woche Gefängnis und 50 Mark Geldstrafe, für deren Ehemann wegen fahrlässiger Fälschung auf 150 M und für Werner auf 30 M Geldstrafe.

Verurteilung wegen Verkaufs verwässerter Butter. Am 6. Mai verurteilte das Schöffengericht in Düsseldorf den Butterhändler Aloys Sch., der erhebliche Posten verwässerter holländischer Butter (24 bis 27 Prozent Wasser) bezogen hatte, wegen fahrlässiger Nahrungsmittelfälschung zu 200 Mark Geldstrafe. Das Urteil führte aus, daß ein Fachmann die minderwertige Qualität ohne weiteres hätte erkennen müssen und daß beim Verkauf holländischer Butter die größte Vorsicht am Platze sei.

Unglücksfall in einer Molkerei. Der Meiereibesitzer Scheffler in Alveslohe erlitt beim Putzen der Maschine eine sehr starke Quetschung des Mittelfingers der rechten Hand. Das erste Glied des Fingers wurde schrecklich zugerichtet.

Geschäftliche Notizen. Die Rheinische Genossenschaft der Milchproduzenten in Mainz hat eine dortige Molkerei für 106 000 Mark erworben, um den Milchvertrieb der angeschlossenen Mitglieder zu organisieren. — Eine neue Molkerei soll errichtet werden in Thalmässing (Bayern). Ebenso ist die Gründung einer Genossenschaftsmolkerei in Bartschin (Bez. Graudenz) geplant; die dort schon bestehende Dampfmolkerei soll von der Genossenschaft für 15 000 Mark angekauft werden.

Sprechsaal.

Noch ein Wort über den Meierinberuf. Ein von mir in mehreren schlesischen Blättern gebrachter Aufsatz über den Meierinberuf, der in etwas gekürzter unveränderter Fassung in der Zeitschrift der schlesischen Landwirtschaftskammer erschienen und in dieser Form auch von der Molkerei-Zeitung (Nr. 27) aufgenommen worden ist, hat die Veranlassung zu Äußerungen von zwei anderen Seiten über denselben Gegenstand gegeben (siehe Molkerei-Zeitung Nr. 30 und 33). Da diese eine Kritik meiner Ausführungen enthalten, worin mir der Vorwurf gemacht wird, daß ich die auf den Meierinberuf sich beziehenden Verhältnisse nur von der rosigsten Seite geschildert habe, so halte ich mich für berechtigt, zur Abwehr dieses Vorwurfs Nachfolgendes zu erwidern.

In meinem Aufsatz habe ich nur einen Vergleich gezogen zwischen dem Meierinberuf und anderen für junge Mädchen mit gewöhnlicher Elementarschulbildung in Betracht kommenden Berufsarten, insbesondere denen der Verkäuferinnen, Schneiderinnen und Näherinnen, und bin hierbei zu dem Schluß gekommen, daß der erstere vor den letzteren in mehrfacher Beziehung den Vorzug und deshalb auch eine größere Beachtung als bisher verdiene. Die Richtigkeit dieser Schlußfolgerung ist durch die beiden gegnerischen Auslassungen nach meiner Ansicht nicht widerlegt worden.

Die erste Erwiderung mit der Überschrift „Warum der Meierinberuf von jungen Mädchen nicht anderen Berufsarten vorgezogen wird", leidet, das wird gewiß jeder unbefangene Leser zugeben, nicht nur an starker Übertreibung und einseitiger Schwarzmalerei, sondern auch an innerer Unwahrhaftigkeit, weil sie die schlimmen Erfahrungen, welche eine *einzelne* angeblich langjährige Meierin gemacht hat, schlechthin verallgemeinert und auf den ganzen Beruf überträgt. Demgegenüber stelle ich die Erfahrungen, welche die große Mehrzahl der von uns ausgebildeten Schülerinnen in der Ausübung ihres Berufs gemacht hat. Mit wenigen Ausnahmen, welche sich ungezwungen daraus erklären, daß eben nicht jeder für *jeden* Beruf geeignet ist, haben sich dieselben in dem Meierinberuf wohl gefühlt und sind, wie ich dies aus den vielfachen mir zugegangenen Zuschriften beweisen kann, meist mehrere, manche sogar viele Jahre hindurch in den Stellungen verblieben, welchen sie von mir zugewiesen worden sind. Gewiß ist es auch vorgekommen, daß die eine oder andere Schülerin es in der ersten Stellung nicht gerade gut getroffen hat. Dies sind jedoch nur vereinzelte Ausnahmen. Eine wirklich tüchtige und brauchbare Meierin hat aber deswegen dem Beruf noch nicht gleich den Rücken gekehrt, sondern in einer anderen Meierinstellung noch immer wieder Gelegenheit gefunden, sich nützlich zu betätigen. Jeder Beruf hat seine Schattenseiten und auch der Meierinberuf ist nicht frei von solchen. Eine Schattenseite kann ich aber nicht, wie meine Gegnerin, darin erblicken, daß die Gutsmeierin frühzeitig zum Melken aufstehen und überhaupt tüchtig in der Wirtschaft mit zugreifen muß. Ohne Arbeit kein entsprechender Lohn! Wer dies nicht begreift, muß allerdings in dem Meierinberuf nur Schattenseiten erblicken. Damit ist freilich nicht gesagt, daß jeder fleißigen Person die Arbeiten einer Meierin zusagen werden. Neigung und Erziehung sprechen dabei ein gewichtiges Wort mit. Aus diesem Grunde wende ich mich auch in meinem Aufsatz vorzugsweise an junge Mädchen, die auf dem Lande aufgewachsen, durch die Lockungen des Stadtlebens dem Landleben den Rücken

kehren wollen. Ich bin weit davon entfernt, meiner Gegnerin, welche ihrer Abneigung vor den Hausarbeiten deutlichen Ausdruck verleiht und die Gutsherrinnen als unnahbare Despotinnen ansieht, immer geneigt, der Meierin alle Schmutzarbeiten aufzubürden, etwa Scheu vor Arbeit vorzuwerfen. Auch will ich ihr glauben, daß sie in den Meiereien gerne gearbeitet hat, obwohl sie *stets* mit der ihr in solchen Stellungen widerfahrenen Behandlung *unzufrieden* war. Daß aber wirklich tüchtige Meierinnen durchweg schlecht behandelt werden, widerspricht einfach jeder Logik, weil vernünftige Arbeitgeber sich damit nur ins eigene Fleisch schneiden würden. Man ekelt eine tüchtige Meierin nicht aus einem Betriebe hinaus, um vielleicht dafür eine minderwertige einzutauschen.

Schließlich muß ich meiner Gegnerin erwidern, daß ich den Meierinberuf nicht vor jedem andern, sondern nur vor bestimmten anderen und von mir ausdrücklich genannten Berufsarten für junge Mädchen als der Bevorzugung wert hingestellt habe. Das schließt selbstverständlich nicht aus, daß trotzdem zahlreiche junge Mädchen nach Anlage, Neigung und Erziehung den Beruf von Verkäuferinnen, Schneiderinnen und Näherinnen bevorzugen werden.

Leichter als die Vorgenannte hat es sich mein zweiter Gegner mit der Beantwortung der Frage gemacht: „Sind Meierinnen im Molkereifach notwendig oder nicht?“ Er sagt einfach, „heraus mit den Meierinnen aus den Molkereien“, und begründet dies damit, daß man auch in anderen maschinellen Betrieben so gut wie keine weiblichen Hilfskräfte antrifft, daß männliches Molkereipersonal besser ausgebildet ist und sein muß, daß die Meierinnen schwächliche Mädchen wären, daß sie ferner, da sie alle nur darauf ausgehen, möglichst bald zu heiraten, nicht lange in einer Molkerei tätig seien, daß aus dem Zusammenarbeiten mit den Meierinnen sittliche Gefahren drohen usw., alles Gründe, so wohlfeil wie Brombeeren, aber auch so leicht und so wenig ausgiebig wie diese. Also es gibt so gut wie keine maschinellen Betriebe, worin weibliche Hilfskräfte aebeiten demnach auch keine Zuckerfabriken, Spinnereien, Porzellanfabriken und andere rein maschinelle Betriebe, welche Tausende von Arbeiterinnen beschäftigen, – sie existieren einfach nicht. Wer sagt denn ferner, daß männliches Molkereipersonal durchaus und stets besser ausgebildet sein *muß*? Richtig wäre nur die Wendung, daß männliches Molkereipersonal stets besser ausgebildet sein *sollte*. Gar manche tüchtige Meierin stellt ihren männlichen Kollegen mit ihren Leistungen in den Schatten, und sicher ist vielen Molkereileitern diese lieber, als ein solcher Meier, der zwar stets höhere Gehaltsansprüche stellt, aber durchaus nicht immer mehr leistet; denn nicht ausschließlich auf die rohe Kraft kommt es an, sondern weit mehr auf die Intelligenz, in welcher der Meier keineswegs immer einer Meierin „über“ ist. Selbstverständlich sind weiter in der eigenartigen Beleuchtung die Meierinnen immer nur schwächliche Mädchen; gesunde und robuste weibliche Personen, wie sie besonders auf dem Lande sich erfreulicherweise noch massenhaft vorfinden, gibt es wiederum nicht. Eigenartig ist ferner der Ausschließungsgrund, daß die Meierinnen alle nur heiraten wollen. Der soziale Notstand, welcher sich aus der Überzahl von jungen Mädchen ergibt, die gar nicht heiraten können, weil es an solchen jungen Männern, die heiraten wollten oder könnten, fehlt, existiert abermals nicht. Und wie ist es denn mit den aus der Zusammenarbeit mit den Meierinnen angeblich drohenden sittlichen Gefahren? Sind diese nicht weit größer, wenn nach dem Rezept meines Herrn Kritikers alle Berufe, in denen neben männlichen auch weibliche Personen arbeiten, den letzteren einfach verschlossen werden? Wahrlich, es verlohnt nicht der Mühe, solche vollständig haltlosen Gründe noch eingehender zu widerlegen.

Wenn hiernach weder ich, noch am allerwenigsten die Molkereileiter in den Ruf „hinaus mit den Meierinnen“ einstimmen werden, so muß ich doch noch besonders darauf hinweisen, daß mein Herr Kritikus von einer Voraussetzung ausgeht, die gar nicht zutrifft, sondern die er sich einfach erdacht hat. Die Ausführungen in meinem Aufsatz lassen unzweideutig erkennen, daß sich dieselben nur auf Gutsmeierinnen, nicht auf solche, die in Molkereien beschäftigt werden, beziehen. Wie käme ich sonst dazu, von der Scheu vor dem Leben auf dem Lande zu sprechen, wenn es auch Gutsherrschaften in den Städten und wenn es ferner Molkereien nur auf dem Lande und nicht auch zahlreiche in den Städten gäbe? Welchen Sinn hätte es sodann, wenn ich von Mägden spreche, die der Meierin unterstellt sind? Aber dies ist alles ganz gleich, es muß eine Latte vom Zaun gebrochen werden, mit der darauf losgedroschen wird, und wenn es auch nur auf leeres Stroh ist. Prof. Dr. *Klein*, Proskau.

Anmerkung der Redaktion: Wir schließen hiermit die Diskussion über diesen Gegenstand.

Widerruf der Kündigung eines Genossen. *Anfrage*: Bei uns hat ein Genosse vor dem 1. Juli 1909 seine Mitgliedschaft gekündigt und würde satzungsgemäß am 30. Juni dieses Jahres ausscheiden. Die Kündigung ist auch an das Registergericht weitergegeben worden. Nun hat aber der betreffende Genosse vor dem 1. April dieses Jahres seine Kündigung widerrufen und verlangt von der Genossenschaft, ihn weiter als Mitglied zu behalten. Muß die Genossenschaft diesem Verlangen willfahren und wird dadurch die Kündigung ungültig? Etwas zu Schulden kommen lassen hat sich der Genosse nicht, so daß kein Ausschließungsgrund vorhanden ist.
M. P. (1032

Antwort: Der Genosse kann seine Kündigung dadurch nicht ungültig machen, daß er sie später widerruft. Würde die Eintragung beim Registergericht noch nicht erfolgt sein, wäre also die schriftliche Kündigung noch im Besitz des Vorstandes, so würde der Vorstand in der Lage sein, die Kündigung als nicht erfolgt anzusehen und den Genossen als Mitglied beizubehalten. Das ist aber jetzt, nachdem die Eintragung erfolgt ist, nicht mehr möglich. Das betreffende Mitglied hat sich aufs neue zur Aufnahme zu melden, der Vorstand beschließt über seine Zulassung, läßt ihn zu oder lehnt ihn ab (wenn über die Zulassung nicht auch noch der Aufsichtsrat nach dem Statut entscheiden soll). Im Fall der Zulassung hat der Vorstand die Beitrittserklärung dem Registergericht einzureichen. Der Genosse wird unter neuer Nummer beim Gericht eingetragen.

Ein Recht auf Beibehaltung der Mitgliedschaft oder den Erwerb hat der sich Meldende nicht. Wird er abgewiesen, so kann er höchstens die Entscheidung der Generalversammlung anrufen, wenn das im Statut vorgesehen worden ist. (Vgl. auch Molkerei-Kalender S. 33 u. 34.) Fr.

Aufstellung eines Benzinmotors. *Anfrage*: Ich hatte bisher Handbetrieb, möchte aber nun einen Benzinmotor aufstellen. Muß ich das der Gewerbeinspektion und der Berufsgenossenschaft anmelden? Ich bemerke, daß ich *kein* fremdes Personal beschäftige. — Die Antriebsscheibe der Transmission hat 78 Ztm. Durchmesser, die Riemenscheibe des Motors 13½ Ztm. Durchmesser. Um die Transmission etwas höher legen zu

können, möchte ich eine kleinere Antriebsscheibe nehmen, etwa 50—60 Ztm. Durchmesser, wie groß müßte in dem Falle die Riemenscheibe am Motor sein? Der Motor macht mindestens 200 Touren in der Minute. G. G. (963

Antwort: Die Aufstellung eines Benzinmotors kann geschehen, ohne daß die Gewerbeinspektion davon benachrichtigt wird. Eine Anmeldung bei der Berufsgenossenschaft ist ebenfalls nicht notwendig, wenn Sie fremdes Personal nicht beschäftigen.

Bei Aufstellung des Motors ist zu beachten, daß die Lagerung von Benzin bestimmten Vorschriften unterliegt, welche unbedingt eingehalten werden müssen, andernfalls würden bei einer späteren evtl. Besichtigung durch den Gewerbeinspektor Schwierigkeiten erwachsen. Die Firma, welche Ihnen den Motor liefert, kann Ihnen genaue Auskunft über diese Angelegenheit geben.

Es empfiehlt sich nicht, die Antriebsscheibe des Motors noch kleiner zu wählen, da ein sicheres Durchziehen des Riemens dann nicht mehr gewährleistet werden kann. Die Durchmesser der Motorantriebsscheiben weisen wegen der hohen Umdrehungszahl schon so geringe Längen auf, daß dieselben nicht noch verringert werden können. Rüters.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat April 1910.

Der Monat April brachte den Besitzern von Butter erhebliche Verluste. Die Preise gingen innerhalb dieses Monats um *M* 12 herunter und konnte selbst dieser große Rückgang den Konsum noch nicht heben. Einen weit größeren Einfluß, als allgemein angenommen wird, hat die Boykott-Bewegung ausgeübt. Es ist immer vom Übel, wenn ein einzelner Artikel boykottiert wird, da selbst nach Aufhebung des Boykotts noch eine gewisse Animosität gegen denselben zurückbleibt. Dies ist denn auch bei Butter der Fall gewesen und in den Arbeiterzentren Berlins insbesondere ist der Konsum in Butter selbst bei billigeren Preisen noch immer sehr klein. Der Arbeiter setzt mit vieler Energie, ähnlich wie beim Schnaps-Boykott, seinen Willen durch und konsumiert nur einen Bruchteil der sonst üblichen Butter. Dies alles führte dahin, daß die Eingänge nicht genügend geräumt werden konnten. Außerdem zeigte sich eine Zunahme der Produktion inländischer Butter und bildeten sich wiederholt Läger, die nur mit größtem Verlust untergebracht werden konnten. So ging denn am 9. 4. endlich die Notierung um *M* 2 zurück, um beständig während der drei nächsten Notierungen weiter zu fallen. Erst am 20. 4. trat mit *M* 125 ein Stillstand ein. Immerhin tendierte der Markt flau und wurde dies auch bei der Notierung zum Ausdruck gebracht. Infolge der schlechten Futterverhältnisse zeigte denn auch eine ganze Reihe sonst guter, einwandsfreier Marken erhebliche Abweichungen in der Qualität und vermehrte so die Sekunda-Ware. Der Import von Butter war außergewöhnlich verlustbringend. Die Verluste im Import beliefen sich auf *M* 10 bis 15 pro Zentner mitunter.

Der erste Teil des folgenden Monats Mai, welcher unter dem Einfluß des Pfingstfestes steht, dürfte noch verhältnismäßig fest verlaufen. Es wird aber allgemein ein größerer Abstrich der Notierung nach Pfingsten angenommen, umsomehr, da die Vegetation in diesem Jahr verhältnismäßig voraus ist und reichlich Futter täglich wächst.

Die Notierungen ergaben im Monat April folgende Preise:

Berlin.

1909				1910			
April	3.	116—118	Mk.	April	2.	135—137	Mk.
„	7.	116—118	„	„	6.	132—135-37	„
„	10.	116—118	„	„	9.	130—133-35	„
„	14.	114—116	„	„	13.	128—130-32	„
„	17.	113—116	„	„	16.	122—126-28	„
„	21.	114—116	„	„	20.	122—123-25	„
„	24.	114—116	„	„	23.	122—123-25	„
„	28.	114—116	„	„	26.	120—123-25	„
				„	30.	118—123-25	„

Hamburg.

1909				1910			
April	2.	113—116	Mk.	April	1.	132—138	Mk.
„	8.	113—116	„	„	8.	132—136	„
„	16.	113—115	„	„	15.	123—130	„
„	23.	113—114	„	„	22.	120—125	„
„	30.	112—113	„	„	29.	120—125	„

Kopenhagen.

1909

April	1.	92	Kr.	= ca.	103,50	Mk.
„	7.	92	„	„ „	103,50	„
„	15.	90	„	„ „	101,25	„
„	22.	90	„	„ „	101,25	„
„	29.	90	„	„ „	101,25	„

1910

April	7.	108	Kr.	= ca.	121,50	Mk.
„	14.	105	„	„ „	118,—	„
„	21.	101	„	„ „	113,50	„
„	28.	98	„	„ „	110,—	„

Briefkasten.

G. G. Die mündliche Erklärung des letzten Willens ist ohne rechtliche Wirkung; es mußte ein den gesetzlichen Vorschriften entsprechendes schriftliches Testament errichtet werden. Da nach Ihrer Darstellung der Verstorbene mit seiner noch lebenden Ehefrau in Gütergemeinschaft gelebt hat, so setzt die Ehefrau mit den gemeinschaftlichen Kindern die Gütergemeinschaft im Sinne des § 1483 ff. B.G.B. fort. Die überlebende Frau hat also die Verwaltung und Nutznießung des Gesamtgutes und die Kinder sind nicht berechtigt, über ihren Anteil am Gesamtgute zu verfügen und Teilung zu verlangen. Wegen der Sicherstellung des Erbteils der einen Tochter muß sich diese an einen in der Nähe wohnenden Notar wenden. (1048

F. B. in B. Im vorliegenden Fall sind zweifellos im Käse befindliche Metallösungen die Ursache der Verfärbung. Wenn Sie einwandfrei festgestellt haben, daß der verarbeitete Quark und auch der Käse vorm Trockenraum metallfrei waren, muß die Verunreinigung während der weiteren Behandlung erfolgt sein. Wir vermuten daher, daß das verwendete Streichwasser eisenhaltig ist. B. (971

E. E. in F. Daß der bemusterte Kräuterkäse bei sonst guter Aufbewahrung beschlägt, liegt lediglich an der Herstellung des Quarks. Daß dieser schneeweiß und trocken gewesen, — wie Sie schreiben, ist noch keine Gewähr für die Brauchbarkeit zur Kräuterkäsefabrikation. Die Hauptsache ist, daß die Milch nicht übermäßig zentrifugiert und beim Erhitzen ganz süß ist, auch die Temperatur entsprechend hoch gewählt wird. Chr. M. (998

St. B. in Z. Für die Aufstellung eines Motors ist eine besondere Konzession nicht erforderlich, jedoch müssen Sie denselben dem Gewerbe-Inspektor anmelden, welcher die Anlage nach erfolgter Aufstellung einer Abnahme-Revision unterzieht. (1020

K. D. in G. Wieviel Übergewicht eine Tonne Butter von 120 Pfd. haben muß, damit bei der Ankunft an Ort und Stelle noch das genügende Gewicht vorhanden ist, läßt sich nicht bestimmt sagen. Es hängt das von der Beschaffenheit der Butter sowie von der Zeitdauer bis zur Ankunft der Butter ab. Bei gut gekneteter, trockener Butter ist das Schwundgewicht sehr gering und wird in dem Falle ein Übergewicht von ½ Pfund wohl genügen. — Sie beziehen Rahm aus Rußland, dessen Fettgehalt dort vor dem Versande festgestellt wird. Bei der Ankunft in Ihrer Molkerei untersuchen Sie auch noch den inzwischen ganz dick und sauer gewordenen Rahm und es ergeben sich Differenzen im Fettgehalt bis zu 2 Proz. Wir glauben Ihnen das sehr gern. Es werden wohl Fehler beim Untersuchen gemacht werden. Wir können an dieser Stelle auf die Rahmuntersuchung nicht eingehen. Zur Orientierung darüber empfehlen wir Ihnen das Buch von Dr. Hesse „Die Rahmuntersuchung", zu beziehen von unserer Expedition zum Preise von 1 Mark. Zur Bestimmung des Säuregrades im Rahm können Sie die Eichlerschen Säuretabellen benutzen. Sie können dieselben nebst Gebrauchsanweisung beziehen von Carl Mann in Hildesheim. — Sie bekommen alle zwei Tage Rahm aus Rußland, den Sie dann verbuttern. Derselbe ist, wie Sie schreiben, einmal viel zu dick und zu sauer, ein andermal fast gar nicht sauer, überhaupt wird derselbe keiner sachgemäßen Behandlung unterzogen. Daß dabei Ihre Buttermilch manchmal noch 1 Proz. Fett enthält, ist gar nicht auffallend. Wenn man eine gute Ausbutterung erzielen will, muß man auch danach arbeiten, vor allem auf die Ansäuerung des Rahmes und auf die Temperatur desselben die größte Aufmerksamkeit verwenden. (1021

B. L. 1. Wenn nicht der Vertrag für den vorliegenden Fall eine Ausnahme macht, so muß der Lieferant selbstverständlich weiter liefern. Verklagen Sie ihn auf Lieferung. 2. Über die betreffende Firma ist uns nichts Näheres bekannt. (1044

Molk. in Sp. Die eingesandte Butter schmeckt so stark nach Petroleum, daß sie für Genußzwecke gänzlich unbrauchbar ist. Sie kann nur für technische Zwecke Verwendung finden. (1043

H. B. Um festzustellen, ob eine Milch verfälscht ist, bestimmt man zunächst den Fettgehalt und das spezifische Gewicht derselben. Auch das Nitratverfahren leistet zur Feststellung eines Wasserzusatzes zur Milch gute Dienste. Um nachher gegen einen Lieferanten gerichtlich vorzugehen, ist es zweckmäßig, die verdächtige Milch in einem chemischen Laboratorium untersuchen zu lassen und auch eine Stallprobe zu nehmen. Laktodensimeter sowie alle für das Nitratverfahren notwendigen Utensilien können Sie beziehen von Carl Mann Hildesheim. Wir können an dieser Stelle nicht näher auf Ihre Anfragen eingehen. Zur näheren Orientierung über die Milchuntersuchung empfehlen wir Ihnen die Anschaffung des Buches von Dr. Eichloff, „Die Technik der Milchprüfung", Preis 1,35 M, oder von Dr. Tiemann, „Die Untersuchungsmethoden der Milch und deren Produkte", Preis 1,20 M. Sie können beide Bücher von unserer Expedition beziehen. (1042

M. H. Sie sind auf jeden Fall verpflichtet, Ihre Molkerei bei der Berufsgenossenschaft anzumelden. Sie gehören zur Sektion IV der Berufsgenossenschaft mit dem Sitz in Hamburg, Mühlenstraße 50/52. — Zur Erledigung Ihrer zweiten Anfrage sandten wir Ihnen einige Ausschnitte. (1041

H. M. in B. Wenn die Milchfuhrleute schon bei der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft versichert sind und das Fuhrgeschäft nur als Nebenerwerb zu betrachten ist, während die Landwirtschaft den Haupterwerbszweig darstellt, sind sie auf keinen Fall verpflichtet, der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft beizutreten. — Die Abfuhr der Magermilch und der leeren Kannen aus der Molkerei ist auch während des Hauptgottesdienstes gestattet, jedoch soll nach den fast überall bestehenden landespolizeilichen Vorschriften dabei jedes störende Geräusch vermieden werden. Etwaige Anklagen bzw. Bestrafungen erfolgen daher immer wegen des verursachten Geräusches. (1040

C. W. in P. Die Kaution ist nach dem Ausscheiden des Angestellten erst dann zurückzuzahlen, wenn der Arbeitsgeber die Geschäfts- bzw. Buchführung geprüft und für richtig befunden hat. Dies muß bald nach Beendigung des Dienstverhältnisses geschehen. Die Einbehaltung des Gehalts und der Tantieme ist, falls nicht etwa der Arbeitgeber eine aufrechnungsfähige Gegenforderung hat, unzulässig. Ob die Tantieme schon fällig ist, müssen Sie wissen; wir kennen ja Ihre betreffenden Vertragsabmachungen nicht. (1036

P. K. in B. Die Milchlieferungsverträge waren übertragbar, falls dies nicht ausdrücklich zwischen Ihnen und den Lieferanten ausgeschlossen worden war. Der Abtretungsvertrag hätte gestempelt werden müssen, ist aber auch trotz unterbliebener Stempelung gültig. Die Milchlieferungsverträge waren, falls nicht etwa darin eine Kautionsstellung vereinbart worden war, ebenfalls stempelfrei. (1027

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Mai und Juni 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- zc. Händler erwählten Notierungskommission:

11. Mai. Ia 123—125 M, IIa 120—123 M, IIIa 116—122 M, abfallende 112—118 M. Tendenz: etwas besser.

7. Mai. Ia 122—123/25 Mk., IIa 120—124 Mk., IIIa 118—122 Mk., abfallende 113—118 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 12. Mai. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: fester.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 13. Mai. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 122—127 Mk., IIa 118 bis 121 Mk. Tendenz: ruhig.

Kempten, 11. Mai. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 122—123 Mk.

Kaufbeuren, 12. Mai. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 114 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 12. Mai. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage hat sich zu den Feiertagen etwas gebessert, jedoch sind die Eingänge bei dem warmen Wetter erheblich größer. Es ist daher anzunehmen, daß unmittelbar nach den Feiertagen ein größerer Preisnachlaß eintritt, um die zu erwartenden größeren Zufuhren räumen zu können.

Berlin, 12. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 11. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Der Bedarf und die Frage nach allen Qualitäten ist allgemein besser und können sich die Zufuhren zu unveränderten Preisen räumen.

Berlin, 11. Mai. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Aschjun. Der Buttermarkt hat sich wohl in dieser Woche etwas gebessert, jedoch sind die auf den Pfingstbedarf gesetzten Hoffnungen nicht ganz erfüllt. Die Zufuhren in inländischer Butter sind nach wie vor groß und konnten leidlich geräumt werden, zumal die Provinz wieder einige Aufträge nach hier gab. Spezielle Nachfrage war für allerfeinste und wurden hierfür gute Preise erzielt. Die Preise in Sibirien sind immer noch zu hoch, sodaß dieselben keine Rechnung nach hier geben und Bezüge nur mit Verlust weiterverkauft werden können und sind daher die Ankünfte in dieser Woche nicht sehr groß gewesen. Nach dem Pfingstfeste erwartet man hierhin jedoch ebenfalls einen größeren Preisrückgang, damit die dortigen Preise im Einklang mit den hiesigen Verkaufspreisen stehen und sich ein Bezug von dort eher lohnt. Die Notierung war heute unverändert und wird wohl für kommenden Sonnabend unverändert bleiben. Erzielt wurde: für sibirische und russ. Molkereibutter, Ia 115—118 M, IIa 112—114 M.

Hamburg, 12. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Erfreulicherweise sind in den letzten Tagen noch einige sogenannte Pfingstordres eingelaufen, welche den Markt von den Überständen entlasten und eine leidliche Räumung der frischen Zufuhren zur Folge haben, allerdings nur zu recht mäßigen Preisen. Für die Entwicklung des Marktes nach Pfingsten hat man nur recht wenig Vertrauen.

Hamburg, 12. Mai. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Leider wurde unsere letzte Notierung um 2 M, also auf 127 M, erhöht. Es war den meisten Interessenten unverständlich, warum diese Heraufsetzung eintreten mußte, denn ohne Frage blieb das Geschäft bis zum Schluß der Woche ruhig und waren die meisten Verkäufe zu Preisen abgeschlossen, die sich schon sowieso weit unter der bisherigen Notierung von 125 M bewegten. Die Heraufsetzung hat auf alle Abnehmer verstimmend gewirkt und mag ein Hauptgrund mit sein, daß das Geschäft in dieser Woche total abflaute; von einem größeren Festbedarf war nichts zu merken. Da Inhaber sich nicht frühzeitig genug entschließen konnten, ihre frischen Einlieferungen zu ermäßigten Preisen zu begeben, kann es nicht wundernehmen, daß heute auf allen Lägern noch größere Bestände vorhanden sind. Natürlich sind Inhaber heute gerne bereit, größere Untergebote anzunehmen, es fehlt aber leider an Käufern, weil niemand Ware bis nach dem Fest überstehen lassen will. Hinzu kommt, daß alle ausländischen Märkte, speziell Dänemark, ihre Forderungen um ein Beträchtliches ermäßigt haben und uns durch billige Offerten im Inlande große Konkurrenz machen; heute stockt für uns der Absatz dahin ganz. Die Lage auf allen inländischen Märkten muß ebenfalls mit „ruhig" bezeichnet werden, es war auch dorthin tatsächlich selbst für kleinere Aufträge nicht möglich, entsprechend bessere Preise als in der Vorwoche zu erhalten. Es liegt nur im Interesse des ganzen Handels, wenn wir morgen eine Ermäßigung unserer Notierung eintreten lassen, zum mindesten aber die Erhöhung der Vorwoche von 2 M wieder streichen. Mit russischer Butter lag es verhältnismäßig günstig; von den neuen Ankünften von ca. 2000 Dritteltonnen konnte der größere Teil, sofern es sich um feinste frische Ware handelte, begeben werden, dagegen bleiben von weniger guten Qualitäten noch mehrere Sachen angeboten, da Inhaber sich nicht entschließen konnten, ihre Forderungen entsprechend zu ermäßigen, und Winterware entschieden knapp bleiben wird. Unbegreiflicherweise sind die Preise in Sibirien noch immer unverhältnismäßig hoch, so daß alle Bezüge den Käufern nur Verlust bringen können. Kopenhagen notiert heute 95 Kr. = 107 M, sie ist also um 4 Kronen zurückgegangen. Der Markt wird als sehr flau bezeichnet.

Hildesheim, 13. Mai. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Während im Anfang dieser Woche zur Deckung des Festbedarfs die Aufträge recht zahlreich eingingen und sämtliche Zufuhren schlank geräumt wurden, schwächte das Geschäft im weiteren Verlauf stark ab, so daß die unvermindert großen Zufuhren vor dem Feste natürlich nicht mehr alle begeben werden können. Durch eine angemessene Preisreduktion hofft man das Geschäft nach dem Feste zu beleben.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 116—118 Mk. netto frei hier, Eingänge dieser letzten Tage niedriger. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 12. Mai. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 127 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 120—125 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 108—118 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Leipzig, 12. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Festgeschäft läßt eine besondere Lebhaftigkeit noch vermissen, während die Einlieferungen auf der Höhe bleiben. Die Notierungen wurden mit Rücksicht auf die ausländische Butter gehalten, doch ist, da die diesjährigen Futteraussichten günstigere sind, mit einer demnächsten Ermäßigung zu rechnen.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 118—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 11. Mai. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Trotz des bevorstehenden Pfingstfestes kann von einem lebhaften Markte

noch nicht berichtet werden; die Eingänge sind im Gegenteil größer geworden. Sobald aber bessere Witterung eintritt, so dürfte das Geschäft in den letzten Tagen noch besser werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 129—— Mk., feinste 126—128 Mk., II. Qualität 120—125 Mk., III. Qualität 117 bis 119 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 12. Mai. Bericht von Gebr. Rößler. Die Nachfrage ist etwas besser geworden. Nach den Festtagen dürfte mit niedrigeren Preisen zu rechnen sein.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—125 Mk., Ia 121 bis 123 Mk., IIa 118—120 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 11. Mai. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Geschäft war zum Schlusse der Vorwoche bereits lebhafter und wurden auch dieser Tage einige ganz hübsche Ordres zum Fest hierher gelegt, so daß die Zufuhren sich in der Hauptsache räumten. Die weitere Entwicklung desselben bleibt abzuwarten. Die Vegetation hat unter dem Einfluß sehr günstiger Witterung jedenfalls erhebliche Fortschritte gemacht und ist hier und da das Vieh bereits auf der Weide.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 11. Mai. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Omsk. Die Nachfrage nach feinster Winterbutter hielt auch diese Woche an. Die Zufuhren waren infolge der Feiertage noch nicht wesentlich größer geworden, so daß auch hier Rbl. 13,50 bis 14,— bezahlt wurden. Für nächste Woche dürften die Zufuhren größer werden, dagegen liegen auch große Ordres vom Auslande vor, so daß die zugeführten Quantitäten zu unveränderten Preisen Absatz finden.

b) Barnaul. Die hohen Feiertage haben diese Woche ihr Ende erreicht, doch sind die Zufuhren infolge der schlechten Wege nicht größer geworden. Das Begehren nach Winterbutter ist noch so groß, daß die Preise keinen Rückgang erfuhren, sondern es wurde für feinste Qualität Rubel 13,20 bis 13,60 bezahlt. II. Qualitäten fanden wenig Beachtung, weil dieselben nicht haltbar sind.

Käse.

Berlin, 12. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 12. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 11. Mai. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 30—31 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 25—26 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 33—34 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 42—44 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 11. Mai. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 11. Mai. Auftrieb 1790 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 150 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 50—69 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 42—49 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 24—29 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 19—23 Mk. Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft; Preise anziehend.

Hannover, 12. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1045 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 63—64 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 12. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2085 Stück. Preise: Schwere 65,00—00,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 53,00—57,00 Mk., Ferkel 58,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Futtermittel.

Magdeburg, 12. Mai. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Mai 105,— Mk., Mai-September 105,— Mk., Oktober-Dezember 107 Mk.
Mais mixed Mai 112,00 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Mai 120,— Mk., Mai-September 120,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 122,— Mk.
Mais mixed Mai 145,— Mk., verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza Mai 135 Mk., Mai-Dezember 137 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,15 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen „ Mai-Juni 8,20 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 102 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	11.	19139	68 54	bis bis	62 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	12.	2085	65	bis	60	2)—24 % Tara	mäß. rege
Bremen	12.	881	67	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Leipzig	12.	1307	69	bis	63	„	gut
Dresden	12.	2291	69	bis	64	„	langsam
Chemnitz	12.	577	73	bis	70	„	—
Dortmund	11.	388	70	bis	65	„	—
Köln a. Rhein	12.	1903	68	bis	65	„	schlepp.
Mannheim	12.	1557	70	bis	69	„	lebhaft
Stuttgart	12.	728	73	bis	71	„	lebhaft
Breslau	11.	2010	66	bis	61	„	—
Stettin	12.	434	64	bis	60	„	ruhig
Posen	11.	455	53	bis	49	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	12.	998	52	bis	49	„	fest
Mülhausen i. E.	11.	670	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	11.	3038	77	bis	66	„	—

Berlin, 12. Mai. Mais amerik. mixed alter 154—157 Mk., neuer 151—152 Mk., runder 153—157 Mk., Gerste russ. leicht 124—130 Mk., schwer 131—136 Mk.

Hamburg, 12. Mai. Mais amerik. mixed cif per Mai —— Mk., La Plata cif Mai-Juni 110,— Mk., Gerste, russ. Mai 97,25 Mk.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	7586	25 Br.		7554 2 Br.
	7251	3 „	SK	7372 13 „
Ehrlich	7578	24 „		7384 2 „
TF	7617	15 „		7642 1 „
	7210	4 „	G	7627 3 „
	7748	11 „	W	7401 16 „
	7438	8 „		7422 5 „
WS	7680	2 „	HJ	7428 5 „
RK	7761	6 „		6901 2 „
O	7626	45 „		7363 2 „
D	7581	1 „	GS	6798 3 „
BSch	7722	1 „	HB	7047 6 „
	7725	1 „		7183 4 „
	7572	2 „	KH	6819 2 „
	7612	3 „	SN	6527 2 „
	7616	3 „		6788 3 „
	7615	7 „		7263 3 „
F	7347	2 „		7432 1 „
	7706	2 „	MA	7190 5 „
MK	7637	5 „		7420 2 „
	7720	1 „		7386 10 „
Thür.	7670	1 „		7393 4 „
JP	7698	4 „		7370 11 „
	7379	1 „		7418 3 „
	7674	1 „		7506 6 „
	7714	10 „		7625 2 „
	7574	1 „	LS	7380 1 „
	7445	2 „		7509 4 „
NW	7486	20 „		7184 1 „
	7481	1 „	P	7375 23 „
	7032	6 „	MB	7387 1 „
RP	7542	11 „		7499 28 „
	7591	5 „		7443 28 „
	7587	5 „		7041 18 „
D	7582	2 „		455 6 „
B	7609	4 „		

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7970 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; **jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt.** Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung **nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.**

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., **nur gegen Beifügung des Betrages.**
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 38. **Hildesheim,** den 18. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Dr. Wendlers Neusal-Methode zur Fettbestimmung in Milch.

Von Dr. M. Siegfeld.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Seit vielen Jahren hat man versucht, für die Zwecke der Milchuntersuchung die Schwefelsäure und den Amylalkohol durch harmlosere Substanzen zu ersetzen. Diese Bestrebungen führten zuerst zur Ausarbeitung der Sinacid- und der Sal-Methode. In diesen Methoden ist aber der Teufel mit dem Beelzebub ausgetrieben worden; statt der Schwefelsäure wird zum Auflösen der Eiweißstoffe der Milch das nicht weniger unangenehme Ätznatron verwendet. Während also die Vorteile dieser Methoden imaginär sind, ist die Ausführung umständlicher und die Resultate sind nicht ganz so zuverlässig wie bei der Acidbutyrometrie. Jetzt endlich ist es den unablässigen Bemühungen des rührigen Laboratoriumsvorstehers der Gerber-Co. in Leipzig gelungen, das schwierige Problem zu lösen. Er hat gefunden, daß die Auflösung der Eiweißstoffe sich durch eine Mischung von salicylsauren und zitronensauren Salzen ermöglichen läßt. Damit finden zum ersten Mal neutrale, also vollkommen harmlose Substanzen für die Milchfettbestimmung Verwendung.

Die Ausführung der Methode und die verwendete Apparatur ist in der Wendler'schen Abhandlung *) beschrieben. Daher kann ich mich auf den Hinweis beschränken, daß die Ausführung keine Schwierigkeiten bietet und daß die neueingeführte Apparatur praktisch und handlich ist.

Der Erfinder der Methode, Herr Dr. Wendler, hatte die Liebenswürdigkeit, uns seine Methode im hiesigen Laboratorium vorzuführen, und zwar führte er die Vorbereitung der Proben zum großen Teil persönlich aus, zum Teil erfolgte sie auch durch den Verfasser, und auch durch wenig geübte Personen, Schüler der Molkereischule und Laboratoriumsgehülfen. Schwierigkeiten wurden in keinem Falle gefunden. Die Ablesung der Ergebnisse erfolgte ausnahmslos durch den Verf., ebenso die Kontrollbestimmung nach Gottlieb. Die Ergebnisse sind in folgender Tabelle zusammengestellt:

Tabelle 1.

Lfd. Nr.	Azidbutyrometrie		Neusal-Methode				nach Gottlieb
1.	3,45	3,40	3,50	3,50	3,45	3,40	3,42
	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,41
2.	3,25	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30
	3,30	3,30	3,30	3,25	3,30	3,30	3,30
3.	3,50	3,50	3,50	3,55	3,55	3,50	3,52
	3,50	3,50	3,55	3,55	3,50	3,50	3,51
4.	3,45	3,45	3,50	3,50	3,50	3,50	3,46
	3,45	3,45	3,50	3,50	3,50	3,50	3,47
5.	3,75	3,80	3,70	3,75	3,75	3,70	3,69
	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,70	3,69
6.	3,20	3,20	3,20	3,20	3,20	3,15	3,15
	3,20	3,20	3,25	3,20	3,15	3,20	3,16
7.	3,30	3,30	3,30	3,30	3,25	3,30	3,24
	3,30	3,30	3,30	3,25	3,25	3,30	3,25
8.	3,60	3,65	3,55	3,60	3,60	3,55	3,52
	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,54
9.	3,30	3,25	3,25	3,25	3,30	3,25	3,22
	3,30	3,30	3,25	3,30	3,25	3,25	3,22
10.	3,00	3,00	3,05	3,05	3,05	3,00	3,00
	3,00	3,05	3,00	3,10	3,00	3,00	3,00
11.	4,00	4,10	4,00	4,05	4,05	4,05	4,04
	4,00	4,10	4,05	4,05	4,00	4,05	4,05
12.	3,50	3,50	3,60	3,60	3,60	3,55	3,57
	3,50	3,60	3,55	3,55	3,55	3,55	3,57
13.	3,00	2,95	3,00	3,05	3,00	3,00	3,01
	3,00	2,95	3,00	3,05	3,00	3,00	3,00
14.	3,15	3,20	3,20	3,15	3,15	3,20	3,13
	3,20	3,15	3,20	3,20	3,15	3,20	3,12
15.	3,30	3,35	3,30	3,30	3,30	3,30	3,29
	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30
16.	3,00	3,05	3,10	3,10	3,05	3,05	3,03
	3,00	3,05	3,05	3,10	3,00	3,00	3,04
17.	3,00	2,95	3,00	3,00	3,00	3,05	3,00
	3,00	—	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
18.	4,05	4,10	4,05	4,10	4,15	4,10	4,06
	4,00	4,10	4,10	4,05	4,05	4,10	4,07
19.	3,35	3,40	3,40	3,40	3,45	3,45	3,44
	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,40	3,43
20.	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,65	3,64
	3,60	3,50	3,60	3,60	3,60	3,60	3,61
21.	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	
	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	2,10	
22.	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	
	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	
23.	3,00	3,05	3,00	3,05	3,05	3,05	
	3,00	3,05	3,05	3,10	3,05	3,05	
24.	3,75	3,75	3,70	3,75	3,75	3,75	
	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	
25.	3,45	3,40	3,40	3,40	3,40	3,35	
	3,40	3,40	3,40	3,40	3,35	3,35	
26.	2,85	2,90	2,80	2,85	2,85	2,85	
	2,90	2,90	2,80	2,85	2,80	2,80	
27.	2,80	2,75	2,85	2,85	2,85	2,85	
	2,80	2,85	2,85	2,80	2,80	2,85	
28.	3,15	3,10	3,15	3,15	3,15	3,10	
	3,10	3,15	3,15	3,15	3,10	3,10	
29.	3,60	3,50	3,60	3,60	3,60	3,55	
	3,50	3,50	3,55	3,60	3,60	3,55	
30.	0,15	0,15	0,10	0,10	0,10	0,10	
	0,15	0,15	0,12	0,12	0,12	0,13	
31.	0,12	0,12	0,10	0,10	0,10	0,10	
	0,15	0,15	0,10	0,10	0,10	0,10	
32.	0,20	0,22	0,18	0,18	0,18	0,18	
	0,22	0,20	0,15	—	0,15	0,17	
33.	0,10	0,12	0,12	0,10	0,12	0,12	
34.	0,15	0,15	0,12	0,12	0,15	0,15	
35.	0,25	0,22	0,25	0,20	0,22	0,22	0,25
36.	0,23	0,25	0,22	0,20	0,20	0,20	0,25
37.	0,35	0,38	0,33	0,32	0,33	0,35	0,35
	0,38	0,38	0,35	0,35	0,33	0,35	0,36
38.	0,47	0,48	0,45	0,43	0,45	0,45	0,45
	0,48	0,45	0,43	0,43	0,42	0,45	0,43

*) Molkerei-Zeitung 1910, Nr. 37.

Lfd. Nr.	Azidbutyrometrie		Neusal-Methode				nach Gottlieb
39.	0,13	0,15	0,13	0,12	0,13	0,12	0,15
	0,17	0,17	0,12	0,13	0,12	0,13	0,14
40.	0,15	0,15	0,10	0,12	0,10	0,13	0,14
	0,15	0,15	0,10	0,12	0,12	0,12	0,13
41.	0,15	0,15	0,10	0,12	0,10	0,10	0,14
	0,15	0,15	0,10	0,10	—	0,10	0,13

Bei der Beurteilung der Methode ist zunächst anzuerkennen, daß sie die ihr zugeschriebenen Vorzüge wirklich besitzt. Das sollte selbstverständlich sein; in Wirklichkeit ist es aber ein seltener Ausnahmefall. Die verwendeten Substanzen sind neutral, weder ätzend noch giftig. Die Ausführung ist infolge der vor dem Zentrifugieren notwendigen Erwärmung der Proben etwas zeitraubender als bei der Acidbutyrometrie; dafür wird dadurch Zeit erspart, daß die Salzlösung und der Alkohol im Gemisch, also in einer Operation abgemessen werden. Das Verfahren kann also für die Praxis empfohlen werden, und zwar ganz besonders da, wo damit zu rechnen ist, daß wenig Geübte die Bestimmungen auszuführen haben, also z. B. für Kontrollvereine usw.

Die Abscheidung der Fettschicht erfolgt klar und glatt mit scharfer Abgrenzung.

Die Ergebnisse sind bei Vollmilch vorzüglich, und auch für Magermilch gut; bei Buttermilch einwandfreie Ergebnisse zu erhalten, ist bisher nicht gelungen. Daraus kann man der neuen Methode keinen Vorwurf machen; auch bei der Acidbutyrometrie hapert es mit der Fettbestimmung in Buttermilch recht häufig,*) ohne daß das ihrer Verbreitung Abbruch getan hätte.

Um die Einführung der neuen Methode unter Beibehaltung der alten Apparatur möglich zu machen, hat Wendler die Ausführung entsprechend modifiziert. Er verdünnt zu diesem Zwecke das Salzlösung-Alkohol-Gemisch mit der gleichen Menge Wasser und verwendet von dieser verdünnten Lösung für dieselbe Milchmenge (9,7 Kbztm.) 12 Kbztm. Die weitere Behandlung ist dieselbe. Einige damit angestellte Versuche, bei denen die Neusal-Methode nur mit der Acidbutyrometrie verglichen wurde, ergaben die folgenden Werte:

Tabelle 2.

Lfd. Nr.	Azidbutyrometrie			Neusal-Methode		
1.	3,10	3,10	3,10	3,15	3,10	3,10
				3,10	3,10	3,10
2.	3,35	3,35	3,30	3,35	3,35	3,35
				3,35	3,35	3,35
3.	3,20	3,25	3,25	3,30	3,25	3,30
				3,25	3,30	3,25
4.	3,40	3,35	3,30	3,35	3,35	3,35
				3,35	3,40	3,40
5.	3,25	3,25	3,30	3,25	3,30	3,25
				3,30	3,30	3,30
6.	3,35	3,35	3,30	3,35	3,35	3,35
				3,35	3,30	3,35
7.	3,75	3,70	3,75	3,80	3,80	3,75
				3,80	3,75	3,75
8.	2,90	2,95	2,90	2,90	2,90	2,90
				2,90	2,90	2,90
9.	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45
				3,45	3,45	3,45
10.	3,15	3,15	3,10	3,15	3,15	3,15
				3,15	3,15	3,15
11.	3,05	3,05	3,05	3,10	3,10	3,05
				3,05	3,10	3,05
12.	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10	3,15
				3,10	3,10	3,05

Also auch hier ist die Übereinstimmung ganz vorzüglich. Als Vorzug gegenüber der Acidbutyrometrie muß noch hervorgehoben werden, daß weder Kaliumbichromat noch Formalin störend wirken, es sei denn in sehr großen Mengen.

Mitteilungen.

Buttermilchcream und Buttermilchkäse. 1. Buttermilchcream. Zur Herstellung des sogenannten Buttermilchcreams wird nach New York Produce Review and American Creamery 1910, Nr. 22 Buttermilch, die 0,5 bis 0,6 Proz. Säure enthält, also recht sauer ist (bei 0,7 Proz. Säure hört bekanntlich die Wirkung der Milchsäurebakterien auf, wenn die Säure nicht abgestumpft wird: Der Ref.:), bis auf 25 Gr. C. unter vorsichtigem Umrühren erwärmt und 2 Stunden stehen gelassen. Während dieser Zeit bildet sich am Boden eine zusammenhängende Masse, wobei sich die Molken abscheiden. Wird die Gerinnungstemperatur höher genommen als 25 Gr. C., so scheidet sich das Gerinnsel in Form feiner Flocken aus, die nicht fest genug zusammenkleben und durch das Seihtuch leicht hindurchgehen. Nach zweistündigem Stehen wird unter sanftem Umrühren die ganze Mischung auf 37 bis 38 Gr. C. erhitzt, dann einige Minuten absetzen lassen und zum Abtropflassen der Molken auf ein Seihtuch gebracht, wozu gewöhnlich Käsetücher benutzt werden können. Längeres oder stärkeres Erhitzen bewirkt, daß das Produkt etwas zu trocken wird, während das vorgeschriebene Erwärmen auf 37 bis 38 Gr. C. ein zartes, sahniges Produkt resultieren läßt.

Dieser sog. Buttermilchcream (buttermilk cream) enthält im Mittel etwa 82 Proz. Wasser, entspricht also im Wassergehalte dem in Deutschland beliebten Speisequark. Er wird auf Brod gestrichen gegessen. Die Ausbeute hängt vom Wassergehalte der Buttermilch ab.

Anm. d. Ref.: Während die hinsichtlich Nahrungsmittelkontrolle äußerst strenge vorgehenden Amerikaner — die Vorschrift wird nämlich von einem Lehrer der Universität des Staates Wiskonsin in Madison empfohlen — in dieser Beziehung keine Nahrungsmittelfälschung und keine absichtliche Täuschung des Konsumenten zu sehen vermögen, dürfte in Deutschland und hier ganz besonders im Rheinland und in Westfalen seitens der Nahrungsmittelchemiker eine derartige Benennung als Nahrungsmittelfälschung und Täuschung des Publikums bezeichnet werden. Es sei hier nur im Interesse der Leser dieser Zeitung darauf aufmerksam gemacht.

2. Buttermilchkäse. Zur Gewinnung des Buttermilchkäses (buttermilk cheese) wird die Buttermilch ebenfalls auf 25 Gr. C. angewärmt, 2 Stunden stehen gelassen, dann unter vorsichtigem Umrühren auf 55 bis 60 Gr. C. erhitzt und 1 Stunde evtl. auch etwas länger stehen gelassen. Während des einstündigen Stehens sammelt sich der Käsestoff in kompakter Masse auf dem Boden des Gefäßes an, während sich die Molke klar abscheidet. Die Erhitzung auf 55 bis 60 Gr. C. bezweckt, einerseits das Gerinnsel fester zu machen, andererseits etwa vorhandene Tuberkel- und Typhusbazillen abzutöten. Nach dem gut einstündigen Stehen der Masse wird der Quark in Seih- bzw. Käsetücher gebracht und über Nacht abtropfen gelassen. Am nächsten Morgen mischt man den Quark gut durch, damit die direkt am Tuche haftenden kurzen und trockenen Teile des Bruches mit den übrigen, feuchten und zähen Teilen desselben gut vermischt werden. Dann wird er gesalzen und an einen kühlen Ort gebracht. Er muß möglichst frisch verzehrt werden, da er sich, selbst an einem kühlen Ort nur wenige Tage hält. Der Wassergehalt dieses Quarks schwankt von 75 bis 85 Proz. Die Ausbeute beträgt 12 bis 15 Proz. der verwendeten Buttermilchmenge, sein Verkaufspreis schwankt von 30 bis 60 ₰ pro Pfund (453,6 Gr.). B.

Milchprodukte Montenegros. Von O. Laxa (Rev. génér. du Lait. 1910, Nr. 8). Die Montenegriner sind vor allem auf Schafzucht angewiesen. Die Schafe sind ihnen Fleisch-, Woll- und Milchlieferanten. Die dort gehaltenen Schafe gehören der auf dem Balkan und in den Karpathen vorwiegend gehaltenen Rasse der „Zackel“ an und zerfallen in zwei Gruppen, von denen die eine, die kleiner von Natur ist, brav genannt, sich von der größeren Art noch durch ihr besseres Fleisch, aber schlechtere Wolle unterscheidet. Die Schafe werden zu Anfang der Laktation 3 mal, später nur 2 mal gemolken. Das Melken wird gewöhnlich von der ältesten Frau in der Familie, planinka genannt, besorgt, während deren Mann als Oberhirte fungiert. Gemolken wird in Holzgefäße (kravlaca). Schaf- und Kuhmilch werden gewöhnlich zu gleichen Teilen gemischt — auf 30 bis 70 Schafe hält man 2—6 Kühe — und dienen in frischem oder gekochtem Zustande zum sofortigen Konsum oder werden auf Milchprodukte weiter verarbeitet.

Skorup. Mit diesem Namen bezeichnet man ein Milchprodukt, das eigentlich nur die auf gekochter Milch sich bildende Milchhaut ist. Der skorup wird entweder frisch mit Kartoffeln oder anderen Nahrungsmitteln gegessen, oder er wird in kleinen Holzfässern (káca kaduc) für die Winterzeit konserviert. Zu diesem Zwecke wird er schichtenweise mit Seesalz verpackt. Obgleich er durch Aufkochen der Milch gewonnen ist und daher die Milchsäurebakterien in ihm abgetötet sind, unterliegt er in den Holztonnen doch einer Milchsäuregärung, weil sich stets noch in demselben Milchsäurebakterien vorfinden, die an seinem Serum einen guten Nährboden haben. Ist der skorup nicht fest genug eingestampft, so daß sich Spalten und Löcher in ihm bilden, so bedeckt er sich hier bald mit einer grünen Schimmelvegetation. Auf den Markt wird der skorup in Säcken aus Ziegen- oder Schaffell gebracht. Sein Geschmack ähnelt demjenigen eines Käses aus Vollmilch mit Rahmzusatz und ist je nach dem Reifungsgrade mehr oder weniger sauer, bisweilen, wenn starke Schimmelwirkung sich äußert, an Roquefort erinnernd. Er riecht etwas rauchig.

Hinsichtlich seiner Beschaffenheit und Zusammensetzung steht der skorup zwischen Butter und fettem Weichkäse.

Seine chemische Zusammensetzung (9 Proben) ist folgende:

Nr.	Wasser	Trockenmasse	Fett	Eiweißstoffe	Gesamtasche	Seesalz	Milchsäure
1	25,76	24,74	50,65	14,01	5,87	0,16	2,48 %
2	26,51	73,49	56,63	13,00	3,52	—	2,33 „
3	21,57	78,43	62,63	11,21	5,15	0,95	1,68 „
4	22,98	77,02	62,24	10,87	1,28	—	1,58 „
5	29,20	70,80	59,03	7,46	2,96	—	1,08 „
6	28,54,	71,46	61,49	5,57	3,67	—	1,41 „
7	19,55	80,45	70,11	9,29	1,33	—	2,17 „
8	12,67	87,33	76,24	7,41	1,65	—	1,71 „
9	22,28	77,18	67,54	6,73	1,92	—	1,25 „

Der Preis für 1 Kilo skorup beträgt 2,4 bis 3 Kronen (1,97 bis 2,46 ℳ).

2. Maslo (Butter) wird in Montenegro einmal durch Ausschmelzen des skorup oder aus der Milch direkt gewonnen. Aus der

*) Beweis dafür sind die neuerdings massenhaft veröffentlichten Fettgehalte der Buttermilch von 0,05—01 Proz. Alle diese wunderbaren Ausbutterungsresultate beruhen auf unrichtigen Fettbestimmungen. Auf die acidbutyrometrische Fettbestimmung in der Buttermilch werde ich demnächst in einer besonderen Abhandlung zurückkommen.

Milch gewinnt man sie nach drei verschiedenen Methoden: 1) Im Winter gießt man die rohe Milch einfach in konische, 1 Mtr. hohe, am Boden 15 bis 25 Ztm., oben an der Öffnung 10—15 Ztm. breite Holzbutterfässer, die meist nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Das Buttern geschieht durch Schlagen mittels eines Holzstabes, an dessen unterem Ende eine Holzscheibe befestigt ist. Das Buttern dauert 1—2 Stunden. 2) Die Milch wird aufgekocht, auf die gewünschte Temperatur abkühlen lassen und dann wie bei 1 weiter verarbeitet; oder 3) man gießt die aufgekochte Milch in flache Holzsatten (Karlice) und verbuttert sie am nächsten Morgen mit Rahm von mehreren andern Schüsseln zusammen.

Zusammensetzung der Butter:

Nr.	Wasser	Fett u. Milchzucker	Eiweiß	Asche
1 —	17,62	81,10	1,13	0,15 %
2 —	20,65	78,06	1,13	0,16 „

Das ausgeschmolzene Butterfett zeigte folgende Konstanten bei 15 Proben:

	Brechung bei 40 Gr. C.	Reichert-Meißl-Zahl	Verseifungszahl	Jodzahl	Polenske-Zahl
Niedrigst	40,1	22,7	221,4	32,4	1,9
Höchst	43,0	33,0	241,4	42,3	6,8

Die Polenske- und die Jodzahl sind also beim Schafbutterfett etwas höher wie beim Kuhbutterfett. (Die Brechung wird bei uns auch häufig erreicht. D. Ref.) B.

Rundschau.

Gründung einer gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank für das Königreich Sachsen. Vom Sächsischen Landesverbande gegen den Mißbrauch geistiger Getränke ist die Gründung einer gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank für das Königreich Sachsen vorbereitet worden. Auch der Landeskulturrat für das Königreich Sachsen hat sich bereits mit der Angelegenheit beschäftigt, für welche bis jetzt 10 500 Mark gezeichnet worden sind. Am 27. April veranstaltete der Dresdener Bezirksverein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke einen Vortrag über die geplante Gründung.

Schwerer Unfall beim Kesselanheizen. Ein 35 Qm. großer Batteriekessel wurde nach erfolgter Reinigung sogleich verschlossen und am gleichen Abend auf etwa 3 Atm. angeheizt. Am nächsten Morgen 5 Uhr heizte der Kesselwärter den Kessel wieder an, um ihn in Betrieb zu nehmen. Um 5¾ Uhr, als etwa 5 Atm. Dampfdruck erreicht waren, zog er sämtliche Mannlochdeckel nach; diese Arbeit ging glatt vonstatten bis auf den Verschluß am linksseitigen Quersiederboden. Hier flog plötzlich ein Stück Gummidichtung heraus, wobei der Wärter so schwer verbrüht wurde, daß er am nächsten Tage starb. Die Besonnenheit des Kesselbesitzers rettete den Kessel vor dem Erglühen, er entfernte das Feuer; denn durch die gerissene Dichtung entleerte sich der Kessel rasch und nahezu vollständig. Die Untersuchungen ergaben weder schlechte Beschaffenheit der verwendeten Mannlochgummischnur, die mit Messinggewebe durchzogen ist, noch eine Beanstandung der Einlegung der Dichtungsschnur. Der Unfall ist wohl dem zu starken einseitigen Nachziehen des Mannlochdeckels zuzuschreiben. (Zeitschrift des Bayerischen Kesselrevisions-Vereins.)

Spurlos verschwunden. Wie wir dem „Kreis-Anz. Gardelegen“ entnehmen, hat der Inhaber der im vorigen Jahre in Klötze gegründeten Käsefabrik vor einigen Tagen das Weite gesucht. Die Wohnungs- und Fabrikeinrichtung ist zurückgeblieben. Einige Gläubiger haben sich an den zurückgelassenen Gegenständen bereits schadlos gehalten. Der größte Teil der Gläubiger wird jedenfalls leer ausgehen.

Das letzte Mal! Der Milchpächter Karl Sch. aus K. hat im vorigen Jahre wegen Milchpantscherei 40 ℳ Geldstrafe erlitten. Nichtsdestoweniger betrieb er diese Art „Taufe“ weiter, bis am 6. Februar d. Js. bei einer Revision durch den Schutzmann Gerlach auf seinem Gefährt Vollmilch vorgefunden wurde, die nur 2 Prozent Fettgehalt hatte. Der Ertappte war vor einigen Tagen vor dem Schöffengericht in Königsberg geständig, eine Mischung von frischer und entrahmter Milch als Vollmilch verkauft zu haben. Zugleich gab er aber dem Gericht auch die Versicherung, daß er die Fälschung in Zukunft unterlassen werde. Die Versicherung klang so bestimmt und vertrauenerweckend, daß das Gericht sie ernst nehmen zu müssen glaubte und ihn deshalb trotz seiner Vorstrafe wegen eines gleichen Vergehens diesmal zu einer Geldstrafe von nur 30 ℳ oder zehn Tagen Gefängnis verurteilte. Wie lange mag der Verurteilte bei dieser viel zu geringen Strafbemessung das gegebene Versprechen wohl halten?

Verurteilungen wegen Milchpantscherei. Der Milchhändler Peter Schaffner aus der Redelerstraße in Frankfurt a. M. war vom Schöffengericht zu 150 ℳ Geldstrafe verurteilt worden. Es war am 16. März von seinem Milchbestand eine Probe Vollmilch entnommen worden, die sich als zu fettarm erwies. Auf die Berufung der Staatsanwaltschaft wurde Schaffner zu sechs Wochen Gefängnis und 100 Mark Geldstrafe verurteilt. — Der Reisende und ehemalige Milchgeschäftsinhaber Johann Kaiser betrieb in der Herrnstraße 28 in München ein Milchgeschäft und pantschte fortgesetzt ganz unverschämt. Vor Gericht gestellt, war Kaiser geständig. Der Amtsanwalt geißelte die schnöde Ausbeutungssucht und beantragte 300 Mark Geldstrafe. Urteil: 200 Mark.

Ausland.

Die größte Fettkäserei der Welt. In Amerika wird die größte Käserei bestehen, denken die geehrten Leser, denn die Amerikaner sind ja bekannt als diejenigen, die immer den Rekord des Neuesten, Größten und Umfangreichsten haben wollen. Diesmal dürfte aber die Ehre nicht den Amerikanern, sondern den Italienern zufallen, die sich rühmen, die größte Fettkäserei der Welt zu besitzen.

Im Jahre 1900 waren die Milchpreise infolge des sehr schlechten Geschäftsganges im Käse- und Butterhandel stark gesunken und viele Milchkäufer zogen es vor, bei dem schlechten Geschäftsgang überhaupt keine Milch mehr zu kaufen. Kontraktbrüche und Konkurse waren keine Seltenheit. In solchen Fällen kamen die Gutsbesitzer und Pächter gewöhnlich in arge Verlegenheit, denn sie wußten in der Regel mit ihrer Milch nichts anzufangen, da es ihnen meistens an den geeigneten Lokalitäten, Molkereigeräten und am nötigen Molkereipersonal fehlte, um die Milch selbst zu verarbeiten. Aus diesem Grunde hatten die Grundbesitzer der Ortschaft Soresina und Umgebung beschlossen, sich zu einer Milchgesellschaft zusammenzuschließen und ihre Milch gemeinsam zu verarbeiten. Sie bauten zu diesem Zwecke ein großes Käsereigebäude und gründeten somit die heute in ganz Oberitalien bekannte Latteria Soresinese mit Sitz in Soresina.

Soresina ist ein großes Dorf in der Provinz Cremona mit einer Einwohnerzahl von zirka 9000. Nebst der Seidenzucht und Uhrensteinschleiferei wird hauptsächlich Landwirtschaft betrieben und die Grundbesitzer produzieren ein großes Quantum Milch.

Die Latteria Soresinese wurde am 11. November 1900 mit 91 Genossenschaftsmitgliedern eröffnet. Diese Mitglieder, meistens Großbauern, brachten im ersten Jahre täglich 12,200 Kilo Milch im Durchschnitt in die Käserei. Seit dieser Zeit ist das Milchquantum daselbst fortwährend gestiegen und erreichte am 11. Mai 1909 34 843 Kilo. An diesem Tage wurden 100 Laib Gruyerkäse im Gewicht von 2927 Kilo und 460 Kilo Butter fabriziert. Bei der Gründung der Molkerei im Jahre 1900 wurden acht große Dampfkäsekessel und zwei Alfa-Separatoren A II angeschafft. Seither wurde die Molkerei fortwährend vergrößert und heute werden die 34 000—35 000 Liter Milch in 14 Dampfkäsekesseln verarbeitet. Nebst Emmenthalerkäsen werden auch Gruyer- und Sbrinzkäse fabriziert. Ebenso werden seit dem Monat Dezember bis Mitte April täglich 15 000 Liter Milch zur Schafkäsefabrikation verwendet. Diese Käse sind in der Form und Größe ungefähr wie unsere Appenzellerkäse. Je nach der Marktlage und dem Absatz wird jede Woche auch ein mehr oder weniger großes Quantum Milch zentrifugiert und zu erster Qualität Zentrifugenbutter verarbeitet. Nach dem Käsen wird die Sirte in ein großes Bassin im Zentrifugenlokal gepumpt, woselbst sie mit vier großen Alfa-Separatoren von je 2000 Liter Leistung in der Stunde entrahmt wird. Von den Zentrifugen fließt die entrahmte Schotte wieder zurück in die Käsekessel, wird dort erhitzt und ausgeschieden. Die ausgeschiedene klare Schotte wird sodann in ein großes unterirdisches Bassin geleitet. Mit 6 Vakuumapparaten, welche Tag und Nacht arbeiten, wird die Schotte zu Milchzucker verarbeitet und bis zu einem gelblich-braunen Sirup eingedampft. Zur Abkühlung und Sandbildung wird dieser Sirup in Bassins geleitet. Nach dem Erkalten wird er mit Wasser verdünnt, gewaschen und dann auf die Schleudermaschine gebracht. Der so gewonnene Zuckersand wird sodann mit heißer Luft getrocknet, in Säcke verpackt und wird als Zuckersand unkristallisiert verkauft. Von 30 000 Kilo Schotte werden in der Regel zirka 2100 Kilo Sirup und hiervon 900 Kilo Zuckersand fabriziert, was einer Ausbeute von zirka 3,33 Prozent entspricht.

In den ersten Jahren des Bestandes der Latteria wurde die Schotte zur Schweinemast verwendet; wiederholtes Auftreten der Schweineseuche veranlaßte jedoch die Genossenschaft, von dieser Verwendungsart abzustehen, weshalb die Zuckerfabrikation eingeführt wurde.

Es scheint, daß die Genossenschaft seit einigen Jahren gut gearbeitet hat, wenigstens beabsichtigt sie, die Molkerei noch zu vergrößern und so einzurichten, daß täglich bis zu 50 000 Liter Milch verarbeitet werden können.

Geleitet wird die Molkerei von einem Direktor, Vizedirektor und zwei Bureau-Angestellten. Als Meisterkäser ist ein einziger Schweizerkäser angestellt, der die 14 Käsekessel zu überwachen und die Fabrikation zu leiten hat. An Arbeit fehlt es ihm nicht, und wenn da nicht immer so exakt gearbeitet wird, wie man es in der Schweiz gewöhnt ist, so ist das zu begreifen. Ferner sind noch etwa 45 Mann als Gehülfen beim Käsen, Zentrifugisten, Butterer, Salzer, Heizer und Mechaniker, sowie solche, die das „Zuckern“ besorgen, angestellt. Im Laufe des Winters ist der Begründer und Präsident der Genossenschaft, Herr Ingenieur Antonio Landriani, gestorben. Für die Molkerei war das Hinscheiden dieses tüchtigen, intelligenten Mannes ein unersetzlicher Verlust, denn nur er, mit seinem eisernen Willen, hat die Latteria auf die hohe Stufe gebracht, auf der sie heute steht. (Schweizerische Milchzeitung.)

Die Genossenschaftskäsereien in Serbien. Seit wenigen Jahren hat man begonnen, in Serbien die Milch genossenschaftlich zu verarbeiten. Es existieren daselbst heute zwar erst 11 Käsereien mit je 200—500 Liter Milch per Tag und der Milchpreis ist durchwegs zu 15 Cts. per Liter festgesetzt. Nächstens soll in Belgrad ein Zentralmagazin eröffnet werden, in welchem die Produkte der Genossenschaftskäsereien verkauft werden.

Der Käsekonsum war in Serbien bisher ein ganz minimaler, indem der Käse allgemein als Luxusspeise betrachtet wurde. Der Eingangszoll für Parmesankäse z. B. beträgt 170 Fr. per 100 Kilo, so daß dieser Käse in Belgrad für 7—8 Fr. per Kilo und der Emmenthaler zu 4.50—5.00 Fr. verkauft wird.

Solche Zölle haben nicht mehr den Zweck, die einheimische Käseindustrie zu schützen, sondern sie haben den Charakter von Prohibitivzöllen, welche einem Einfuhrverbot gleichkommen. Wenn man noch bedenkt, daß das Fleisch in Serbien ca. 10 mal billiger ist als der Käse, so ist leicht begreiflich, daß der Käse eine Luxusspeise ist und unter diesen Bedingungen niemals zur Volksspeise wird. Die serbische Regierung erweist daher der einheimischen Milchwirtschaft und Käsefabrikation einen schlechten Dienst, wenn sie durch das Einfuhrverbot jede Konkurrenz ausschließt, während sich bei angemessener Konkurrenz das Käsereigewerbe in Serbien gewiß rasch heben würde.

Bevor man einen Schutzzoll einführt, sollte doch etwas vorhanden sein, das des Schutzes wert ist. Nun liegen aber in Serbien der Käsekonsum wie auch die Käsefabrikation noch in Geburtswehen. Man führt also einen Schlag ins Wasser, wenn man glaubt, die Milchindustrie in diesem sonst so fruchtbaren Land durch Ausschließung der Konkurrenz fördern zu können. Die Serben würden wohl besser tun, vorderhand jeden Eingangszoll auf Käse abzuschaffen, damit der Preis derselben billiger und der Käse allmählich ein Volksnahrungsmittel würde. Wenn dies einmal der Fall, und die Milch- und Käseproduktion zu einer eigentlichen Industrie geworden sein wird, dann mag ein mäßiger Eingangszoll zum Schutze der einheimischen Produktion am Platze sein.

Wohl in keinem Lande hat sich das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen so rasch entwickelt wie in Serbien, wo in den letzten 15 Jahren ca. 900 Genossenschaften gegründet wurden. Dieselben sind auf sehr solider Basis aufgebaut, beträgt doch ihr Reservekapital bereits ca. 2½ Millionen Franken.

Die Genossenschaftskäsereien müssen von Gesetzes wegen dem allgemeinen Genossenschaftsverbande angehören; wenn eine solche innerhalb

6 Monaten nicht in den allgemeinen Verband eintritt, wird sie gesetzlich als aufgehoben erklärt. Die Aufnahme ist unentgeltlich; die Käsereien müssen jedoch einen Beitrag von 10 Cents per 100 Kilo Milch leisten. Der Eintritt in die genossenschaftliche Zentralkasse, welche für den Kredit und die erforderlichen Reserven sorgt, ist dagegen fakultativ.

Der Allgemeine Genossenschaftsverband liefert die notwendigen Geräte und Maschinen, und wenn die Käserei nicht über genügend Mittel verfügt, dieselben zu bezahlen, so wird ihr vom Verband zu 3 Prozent Kredit gewährt. Wenn die Käserei während dem Betriebsjahr Geld bedarf, wird ihr dasselbe von der Zentralkasse zu 5 Prozent vorgeschossen; bis aber die Schuld abgetragen ist, muß die Käsereigenossenschaft der Kasse von jedem Hektoliter verarbeiteter Milch 1 Fr. bezahlen, wenn die Rückzahlung des Darlehens nicht vorher erfolgt.

Die Zeit wird nun lehren, ob die Serben die Milchproduktion und die Käsefabrikation zu heben verstehen; in erster Linie werden sie eine bessere Zollpolitik einführen müssen. (Schweizerische Milchzeitung.)

Lage der Milchwirtschaft in den Staaten Louisiana und Mississippi. Was von dem Süden der Vereinigten Staaten im allgemeinen gilt, trifft auch für die Staaten Louisiana und Mississippi zu: Die Milchwirtschaft ist dort noch in den Anfängen begriffen und hat noch lange nicht die Höhe erreicht, die erforderlich ist, um zunächst den eigenen Bedarf zu decken, von einem Versand nach anderen Gegenden gar nicht zu reden.

Die Vorbedingungen für eine ausgedehnte Milchwirtschaft sind an sich durchaus vorhanden: reichliche Weideplätze, frisches Wasser, genügender Schatten. Dazu ein Klima, daß den Kühen fast das ganze Jahr hindurch ein Weiden im Freien gestattet; nur während einer Zeit von zwei bis drei Monaten müßte ihnen in Stallungen Schutz gegen Wind und kalten Regen gewährt und besonderes Futter gegeben werden. Trotzdem hat dieser Zweig der Landwirtschaft hier bisher wenig Beachtung gefunden. Nach dem Zensusberichte von 1900 und den Ermittlungen des Bundesamts für Ackerbau in Washington für den 1. Januar 1910 waren an Kühen vorhanden in:

	im Jahre 1900	am 1. Januar 1910.
Louisiana	197 264	200 000
Mississippi	316 217	330 000

Die Zunahme ist also in den zehn Jahren sehr gering gewesen. Der Grund für diese gewiß auffällige Erscheinung liegt wesentlich in der ganzen Art des landwirtschaftlichen Betriebes, wie er bisher hier üblich war. Der Süden ist seit jeher das Land der großen Plantagen gewesen; die ganze Arbeit wurde ausschließlich auf das Pflanzen und Ziehen einer Frucht gerichtet, mochte es Baumwolle, Zucker, Mais, Reis oder sonst etwas sein. Alle anderen Früchte für Mensch und Tier, die der Farmer sonst nebenbei gleich mitzieht, wurden gekauft, so auch Milch und Milchprodukte. Noch heute findet man im Lande viele Farmen, die keine eigene Milch haben, sondern wo für den eigenen Bedarf kondensierte Milch gekauft und verbraucht wird. Erst seitdem der boll weevil (Kapselkäfer) den Baumwollfedern so stark zugesetzt und zum Fruchtwechsel (diversifikation of crops) gezwungen hat, vollzieht sich der Übergang von dem Plantagen-Großbetriebe zum Farmbetriebe: die großen Ländereien werden in Farmen mittleren und kleineren Umfangs geteilt in Pacht gegeben. 50 bis 60 Acres stellen etwa die Größe einer Farm dar, die ein Mann mit seiner Familie ohne fremde Hilfskräfte bewirtschaften kann. Mit diesem Übergange zum bäuerlichen Betrieb ist zugleich die Grundlage zu einer allmählichen Entwicklung der Milchwirtschaft geschaffen. Eine Bauernfamilie ist mehr geneigt, alle ihre Bedürfnisse durch eigene Arbeit zu decken; wird sich nun auch noch die Überzeugung allein durchgesetzt haben, daß das Vieh für sein Futter nicht nur auf sich allein angewiesen sein darf, sondern zu Zeiten eine ergänzende Stallfütterung braucht, so wird auch die Entwicklung der Milchwirtschaft fortschreiten und die Milchgewinnung sich steigern.

Milch. Der Marktverkehr mit Milch ist wenig entwickelt, hauptsächlich weil es an den Vorbedingungen fehlt. Die Produzenten verfügen nicht über geeignete Kühlvorrichtungen; Eis wird in den kleineren Betrieben auf dem Lande kaum verwendet, höchstens setzt man die Milch in fließendes Wasser. Dadurch wird die Haltbarkeit und der Zustand beeinträchtigt. Da auch Ställe, Milchhäuser und Plätze, wo die Milch aufbewahrt und umgefüllt wird, den zu stellenden Anforderungen meist nicht genügen, so liegt die Gefahr nahe, daß in die Milch gesundheitsschädliche Keime gelangen. Auch die Menge der gewonnenen Milch reicht für einen lohnenden Versand in der Regel nicht aus; gewöhnlich wird nur der eigene Bedarf gedeckt, und wo mehr Milch produziert wird, geht sie im Kleinhandel an die Abnehmer. Etwas anders liegen die Verhältnisse nur für die großen Städte; ihnen wird aus einer Entfernung bis zu etwa 50 Meilen (75 km) Milch mit der Eisenbahn zugeführt. New Orleans z. B. erhält täglich aus Hammond und Roseland, La., größere Mengen Milch. Die Stadt hat auch drei große Molkereien (creameries), die Cloveland Dairy Co., die Hammond Milk & Creamery Co. Ltd. und die Woodland Dairy, in denen mit modernen Maschinen gearbeitet wird; außerdem gibt es etwa 150 Milchhändler. Aber auch diese Zufuhr an frischer Milch ist für New Orleans nicht ausreichend. Man hat berechnet, daß z. B. Boston mit 800 000 Einwohnern täglich 120 000 Gallonen Milch verbraucht. Hiernach müßte New Orleans mit mehr als 300 000 Einwohnern täglich über 50 000 Gallonen verbrauchen. Es werden in New Orleans aber für den Tag nur 16 000 Gallonen frischer Milch in den Verkehr gebracht, der Rest des Verbrauches besteht in kondensierter Milch. Was von New Orleans gilt, trifft auch für andere Städte des Südens zu. Der Milchverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung ist im Süden wesentlich niedriger als im Norden. Im Norden wird etwa ⅔ Pint Milch auf den Kopf der Bevölkerung täglich verbraucht, im Süden dagegen — die Negerbevölkerung konsumiert allerdings fast überhaupt keine Milch — kommen nur etwa ½ Pint auf den Kopf.

Der Preis der Milch stellt sich auf etwa 10 Cent, für Buttermilch auf 10 bis 20 Cent die Gallone (3,8 L.). Kondensierte Milch wird in den Städten des Südens, teilweise auch auf Farmen in großen Mengen verbraucht. Sie wird auch als Kindermilch und als Ersatz für Sahne, die es im Süden im allgemeinen wenig gibt, verwendet. Sie kommt in kleinen, luftdicht verschlossenen Kannen zum Preis von 5 und 10 Cent in den Handel. Die Zufuhr aus den nördlichen Staaten ist bedeutend. Nach einer für das Fiskaljahr 1905/06 für 50 Städte in 13 Südstaaten aufgenommenen Statistik war der Bedarf an kondensierter Milch (in Pfund) allein in New Orleans, La., 12 480 000, Baton Rouge, La., 416 640, Shreveport, La., 708 000, Jackson, Miss., 157 440, Meridian, Miss., 192 000, Natchez, Miss., 601 200, Vicksburg, Miss., 614 000.

Sahne wird im Süden nur in geringen Mengen verbraucht, auch ist die Nachfrage danach gering. Manche Städte decken ihren Bedarf bei den Farmen der Umgegend, andere erhalten die Zufuhr von weit her. New Orleans bekommt einen nicht unerheblichen Teil seines Bedarfs aus Illinois und Tennessee; letzterer Staat versendet größere Mengen auch nach Jackson, Miss.

Butter wird in Molkereien (creamery butter) nur in so geringen Mengen hergestellt, daß der Bedarf bei weitem nicht gedeckt ist. Die oben erwähnte Statistik zeigt, daß die 13 Staaten allein in jenen 50 Städten 23 435 000 Pfund Molkereibutter im Jahre gebrauchen; dem steht eine Produktion in denselben 13 Staaten nach dem Zensus von 1900 von nur 1 140 138 Pfund im Jahre, also etwa ein Zwanzigstel des Verbrauchs gegenüber. Der Preis beträgt 35 bis 40 Cent das Pfund (453 g).

Größer ist die Menge der in den Farmen hergestellten Butter, die ihrer Beschaffenheit nach sehr verschieden ist, aber selbst in bester Herstellung die creamery butter nicht voll erreicht. Sie geht in besonderer Verpackung mit dem Namen des Herstellers oder seiner Farm versehen, nach den nächst gelegenen Städten zum Verkaufe. Von solcher Butter wurden im Jahre 1899 hergestellt: in Louisiana 4 918 229 Pfund und in Mississippi 18 881 236 Pfund. Der Preis stellte sich auf 25 bis 30 Cent das Pfund.

Eine besondere, geringere Sorte Butter, die in Louisiana und Mississippi zwar nicht hergestellt, aber viel verbraucht wird, ist die renovated oder „process" butter. Diese Butter, die durch Vermittlung der Aufkäufer auf dem Lande, den country merchants, ihren Weg in den Handelsverkehr findet, wird in verschiedenartigsten Packungen und Größen sowie in ungleichmäßiger Farbe eingeliefert. Was der country merchant nicht sofort an Ort und Stelle im Kleinhandel verkaufen kann, wird, in Blechgefäße oder Tonnen verpackt, an den Kommissionär in den größten Städten gesandt. Diese Butter ist häufig nicht genügend ausgewaschen und daher leicht dem Verderben ausgesetzt. In der Stadt geht sie in die renovating faktories, wo sie verarbeitet wird. In New Orleans werden etwa 800 000 Pfund, in Shreveport 280 000, in Vicksburg, Miss., 156 000, in Natchez 82500 und in Jackson 58 000 Pfund jährlich gehandelt. Der Preis stellt sich auf durchschnittlich 26 Cent das Pfund.

Käse. Die Käseproduktion ist unbedeutend und beträgt in den 13 Südstaaten zusammen etwa 2 Proz. des Gesamtverbrauchs. Nach dem Zensus von 1900 wurden hergestellt in Louisiana 135 100 Pfund und in Mississippi 28 272 Pfund.

In Louisiana sowohl als auch in Mississippi bestehen besondere Versuchsstationen, die sich die Hebung der Milchwirtschaft angelegen sein lassen. Ihr Augenwerk ist sowohl auf Auswahl geeigneten Viehs als auch auf Erprobung neuer Maschinen gerichtet. Ihre Adressen sind „Agricultural Experiment Station" in Baton Rouge, La., oder Starkville, Miss.

(Bericht des Kaiserl. Konsuls in New Orleans.)

Sprechsaal.

Zentralisation der Butterfabrikation. Der diesen Punkt behandelnde Leitartikel in Nr. 25 der „Molkerei-Zeitung" verdient gewiß die weiteste Beachtung in deutschen Molkereipraktikerkreisen. So ganz undurchführbar erscheint mir dieses Projekt nicht, wenngleich es auf mancherlei Schwierigkeiten stoßen würde. Was in Amerika, dem Lande der unbegrenzten Möglichkeiten durchgeführt wird, paßt nicht allemal auch so ohne weiters für unser deutsches Vaterland. Das darf man hierbei nicht vergessen. Nun will ich versuchen, im einzelnen meine Bedenken gegen dieses schwerwiegende Projekt anzuführen.

In erster Linie müßten wohl alle diejenigen Molkereien, die weitab von der Bahn liegen und deren Zahl immer noch eine ziemlich beträchtliche ist und bleiben wird, so lange nicht das Eisenbahnnetz seine Maschen enger zusammenzieht, auf einen Anschluß an die Zentralbutterei verzichten, denn eine täglich mehrstündige Fahrt zur Eisenbahnstation würde die Betriebskosten derselben nicht unwesentlich erhöhen. Bekanntlich versenden Molkereien, die die nächste Bahnstation erst in 4—5 Stunden erreichen, wenn sie nicht einen großen Teil der Molkereiprodukte mit der Post verschicken, ihre Butterproduktion nur 1—2 mal wöchentlich. Ein eigenes Gespann werden diese Molkereien dafür wohl kaum unterhalten können, sondern meistens übergibt man den Transport zur Bahn einem Botenfuhrwerk, um so die Anfuhrkosten möglichst niedrig zu stellen. Beim Versand der Sahne an die Butterzentrale müßte sofort ein eigenes Fuhrwerk angeschafft werden, wenn man diese, was sich schwerlich anders erreichen ließe, jeden Tag abliefern müßte. Es ist eben unmöglich, auch den Rahm 3—4 Tage stehen zu lassen, selbst bei bester Behandlung könnte auch die Zentralbutterei aus so altem Rahm keine erstklassige Butter herstellen. Auch ist es bei derart großen Entfernungen zur Bahn nicht ausgeschlossen, daß man ab und zu mal den Zug versäumt, wozu schlechte Wege und — namentlich im Winter — Schneegestöber und dichter Nebel den Anlaß geben können, und somit der Rahm erst mit dem darauf abgehenden Zuge befördert werden kann. Dies übt jedenfalls auf den Rahm keinen günstigen Einfluß aus, besonders dann, wenn dieser Zug keinen Sonderwagen für Milch- und Rahmbeförderung besitzt, ganz abgesehen davon, daß zu spät in der Butterei eintreffende Rahm nicht mehr mit dem bereits eingelieferten zusammen verarbeitet werden kann.

Auch mit der Rücksendung der Buttermilch an diese Molkereien würde es seine Schwierigkeiten haben. Entweder müßte man die Buttermilch vom vorhergehenden Tage mitnehmen, wenn man den Rahm anliefert, oder man müßte noch einige Stunden lang auf der Bahn warten, bis die frische Buttermilch ankommt. Im ersteren Falle könnte namentlich im Sommer die Buttermilch leicht verderben, im zweiten fällt wieder die lange Wartezeit des Kutschers auf der Bahn ins Gewicht. Somit müßten, wenigstens für einen großen Teil des Jahres, diese Molkereien auf die Buttermilch gänzlich verzichten, so daß die Sorge betreffs Verwertung dieses Produktes dann der Buttereizentrale zufiele, die dann vielleicht, falls eine andere Verwertungsmöglichkeit nicht gegeben wäre, eine umfangreiche Schweinemästerei als Nebenbetrieb einrichten müßte. Man sieht also, daß für Molkereien mit ungünstiger Verkehrsverbindung die Sache nicht von Vorteil sein kann.

Falls die ganze Zentralisierung auf gemeinsamer genossenschaftlicher Grundlage ausgeführt werden sollte, würde die Abrechnung mit den einzelnen Molkereien resp. deren Genossen und Milchlieferanten gar nicht so einfach sein, wenn man wirklich allen Teilen gerecht werden wollte. Bei Privatbesitz ist die ganze Sache viel einfacher, weil dort der gesamte Überschuß in eine Tasche fließt und auch die gesamten Unkosten durch eine Person bestritten werden, man also genauer kalkulieren kann, wieviel man für den Rahm im Jahresdurchschnitt zu bezahlen in der Lage ist. Die Hauptschwierigkeit bei einem genossenschaftlichen Betriebe besteht in der

gerechten Verteilung der Betriebsunkosten auf die einzelnen Genossen und auch in einer gerechten Verteilung eines sich eventuell ergebenden Überschusses. Ob man in diesen Punkten sich überhaupt einigen wird, ist eine große Frage. Auch die genaue Ermittelung des Fettgehaltes der gesamten Rahmmenge einer Molkerei erfordert größte Gewissenhaftigkeit und kann bei aller Exaktheit der Ausführungsmethode nicht immer fehlerfrei gehandhabt werden. Diese Berechnungen bilden aber die Unterlage für die Abrechnungen mit den Molkereien, die dann wieder das Geld richtig unter die Genossen verteilen sollen.

Aber angenommen, man würde aller Schwierigkeiten in Bezug auf eine gerechte Bezahlungsweise und Unkostenverteilung Herr, so käme noch ein wichtiges Moment in Betracht, die große Personalverschiebung innerhalb des Molkereibeamtenkreises. Würde nicht mancher Fachmann durch eine Zentralisierung des Buttereibetriebes überflüssig werden, zumal man dann auch eine ganze Reihe billigerer, ungelernter Arbeitskräfte in den Betrieb einstellen könnte? Schon heute fällt es manchem strebsamen und tüchtigen Molkereigehülfen schwer genug, bis zum Betriebsleiter oder Verwalter einer Molkerei sich hinaufzuarbeiten; wieviel schwerer würde es ihm aber erst dann gemacht werden, wenn das ganze Molkereiwesen einer so durchgreifenden Änderung entgegengeht! Jedenfalls bedarf das ganze Projekt noch sehr der Klärung und dürfte vorerst nur in einzelnen Bezirken versuchsweise durchgeführt werden können.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Schädigung der Molkereien durch Kälbermast. Den an dieser Stelle schon so oft besprochenen Nachteilen, welche den Molkereien, besonders den Genossenschaften durch Aufstellung von Handzentrifugen oder durch die gewerbsmäßigen Molkereigründer entstehen, kann wohl noch, wenn auch nicht ganz so verbreitet, die Kälbermast zugezählt werden. In manchen Gegenden, so z. B. im Rheinlande und ganz besonders im westlichen Teile desselben, hat sich die Kälbermast stark ausgebreitet. In diesen Gegenden, wo vorwiegend Weidegang ist, sorgt der Landwirt nach Möglichkeit dafür, daß seine Kühe stets in den Monaten Februar, März, April und Mai kalben, damit sie, wenn sie anfangs Mai zur Weide getrieben werden, in vollster Milchergiebigkeit stehen. Die Kühe resp. die Erstlinge, welche in den genannten Monaten kalben sollen, werden größtenteils auf den Märkten verkauft und sind durchweg gesuchte Tiere, welche, der Marktlage entsprechend, von auswärtigen Händler zu hohen Preisen angekauft werden.

Von den Kälbern, die im Februar und März geboren sind, werden die meisten zur Aufzucht verwandt, vorausgesetzt, daß die Tiere von guter Abstammung, Qualität und Beschaffenheit sind. Diese Kälber werden acht bis vierzehn Tage mit Vollmilch getränkt und dann langsam an Magermilch und Mehl gewöhnt und werden bald mit zur Weide getrieben. Die im April und Mai geborenen Kälber dagegen dienen hauptsächlich zur Mast. Dieselben werden in der Regel 6 bis 10, ja oft 12 bis 13 Wochen vorwiegend mit Vollmilch getränkt und werden dann an den Händler verkauft. Dieser kauft in andern Gegenden, wo die Kälbermast nicht üblich ist, junge Kälber auf und bringt sie dem Kälbermäster wieder zu. Der Händler nimmt also ein mastreifes Kalb weg und stellt wieder ein jüngeres zur Mast hin, so daß auf diese Weise der Mäster imstande ist, so lange er über Milch verfügt, auch Kälber zur Mast zu haben. Daß durch solchen Betrieb den Molkereien eine ganze Menge Milch entzogen wird, kann wohl nicht geleugnet werden, wenn man rechnet, daß jedes Kalb durchschnittlich pro Tag je nach Alter und Größe 10 bis 14 Liter Vollmilch zur Nahrung resp. zur Mast gebraucht. Rechnet man, daß pro milchgebende Kuh ein Mastkalb gehalten wird in einem Orte mit 3—400 Kühen, so ergiebt sich für die Kälbermast ein tägliches Milchquantum von etwa 5000 Liter, welche sonst, wenn auch nicht ganz, so doch zum größten Teil einer Molkerei zur Verarbeitung übergeben werden könnten. Derartige Ortschaften gehören in oben genannten Gegenden gerade nicht zur Seltenheit. Sogar in Bezirken, wo eine Genossenschaftsmolkerei besteht, lassen sich mitunter hier und da noch Genossen vom Händler zur Kälbermast verleiten und reichen der Molkerei ihre Kündigung ein. Es sind mir größere Bezirke bekannt, wo man verschiedentlich versucht hat, eine Molkereigenossenschaft zu gründen, was aber einzig und allein wegen der dort herrschenden Kälbermast nicht gelingen wollte.

Wem mal Gelegenheit geboten ist, sich an den Tagen, an denen die Kälber verladen werden, zu den Bahnhöfen zu begeben, der kann sich davon überzeugen, daß je nach der Marktlage von einer Station aus oft wöchentlich hundert Stück per Bahn nach den größeren Städten des Rheinlandes gebracht werden.

Nun wird sich wohl mancher Fachgenosse fragen, wie der Landwirt seine Milch durch Kälbermast verwerte und welchen Vorzug er gegenüber der Milchlieferung an die Molkerei habe. Der Mäster unterscheidet gewöhnlich drei Arten Kälber. 1. Geringere Qualität, 2. bessere oder gute Qualität und 3. prima Qualität oder sogenannte Doppelländer. Zu der geringeren Qualität gehören diejenigen Kälber, welche groben Knochenbau aufweisen und wenig fleischig sind. Diese Kälber werden höchstens 5 bis 6 Wochen gemästet. Durchschnittlich nehmen sie 1¾ bis 2 Pfund pro Tag zu und werden bei mittlerem Marktpreis mit 47 bis 52 Pfennig pro Pfund Lebendgewicht bezahlt. Hat das Kalb durchschnittlich pro Tag 12 Liter Milch gebraucht, so verwertet sich das Liter mit etwa 8 Pfennig. Zur besseren oder guten Qualität gehören die Kälber, welche einen schönen, gleichmäßigen Körperbau haben, fein von Knochen sind und guten Fleischansatz aufweisen. Sie werden in der Regel 8 bis 9 Wochen gemästet und nehmen durchschnittlich 2 bis 2½ Pfund pro Tag zu. Der Preis für solche Kälber schwankt zwischen 53 bis 58 Pfennig pro Pfund Lebendgewicht. Verbraucht ein solches Kalb durchschnittlich 13 Liter Milch täglich, so verwertet das Liter sich mit zirka 10 Pfennig. Zur dritten oder prima Qualität gehören, wie schon erwähnt, die sogenannten Doppelländer. Doppelländer sind eine Art Mißgeburt und können zur Aufzucht durchaus nicht verwandt werden. Diese Kälber werden in der Regel 10 bis 13 Wochen gemästet und nehmen durchschnittlich pro Tag 2½ bis 3 Pfund zu. Der mittlere Marktpreis beträgt 68—73 Pfennige pro Pfund Lebendgewicht. Da diese Kälber trotz ihres höheren Alters nicht so viel Milch benötigen und höchstens durchschnittlich 13 bis 14 Liter täglich saufen, so verwertet sich dieselbe mit etwa 14 bis 15 Pfennigen pro Liter. Bemerkt sei noch, daß die sog. Doppelländer ziemlich selten (etwa der achte Teil der gemästeten Kälber) und daher von den Mästern sehr gesucht sind. Sie werden im Einkauf im Alter von 8 bis 14 Tagen mit 78 bis 80 Pfennigen pro Pfund Lebendgewicht bezahlt und wiegen dann durchschnittlich 100 bis 110 Pfund.

Nimmt man den Durchschnitt dieser drei Arten Mastkälber, so ergibt sich bei Kälbermast eine Verwertung der Vollmilch von 10 bis 11 Pfennig pro Liter.

Bemerkt sei noch, daß Kälber, die mehr wie das angegebene Quantum Vollmilch in den letzten Wochen benötigen, als Zugaben 2 bis 4 Liter abgerahmte Milch erhalten, welche hier nicht in Anrechnung gebracht ist. Sonstige Zugaben als Ersatz für Vollmilch, z. B. Weizenmehl oder Leinmehl, haben sich für die Kälbermast nur ausnahmsweise bewährt, da sie oft Verdauungsstörungen und Durchfall herbeiführen. Zudem werden Kälber, welche solche Zutaten zur Milch erhielten, von den Händlern nicht so gerne gekauft, da das Fleisch nicht das schöne weiße Aussehen hat und auch an Geschmack etwas zu wünschen übrig lassen soll.

Nimmt man die Statistik der Molkereien zur Hand und vergleicht die Zahlen mit den oben angeführten, so kann man sehen, daß die Molkereigenossenschaften der betr. Gegenden die Vollmilch mit 8 bis 9 Pfg. netto bei freier Rückgabe von Mager= und Buttermilch verwerten. Rechnet man das Liter Mager= und Buttermilch durchschnittlich zu 3 Pfennigen, so ergibt sich bei der Lieferung an die Molkerei eine Nettoverwertung der Milch von 11 bis 12 Pfennig. Man kann also hieraus ersehen, daß die Anlieferung der Milch an die Molkerei der Kälbermast bei weitem vorzuziehen ist, besonders wenn man noch in Betracht zieht, daß mitunter hier und da ein Kalb während der Mast verendet oder längere Zeit fast gar nicht an Gewicht zunimmt. Es ist also bei der Kälbermast immer ein Risiko vorhanden, außerdem gehört gute Erfahrung dazu. Trotzdem zieht mancher Landwirt diese Art der Milchverwertung der Lieferung an eine Molkerei vor, weil er die Milch gleich nach dem Melken den Kälbern geben kann und weiter keine Arbeit mehr damit hat. Zudem braucht er keine Geräte, wie Milchkannen, Kühler und evtl. Zentrifuge anzuschaffen. L. M. (237

Butterfehler, ihre Ursachen und Abstellung. Herr Alb. Siepmann=Gr.=Wudicke bringt in Nr. 25 der Molkerei=Zeitung einen beachtenswerten Artikel über Zentralisation der Butterfabrikation. Wenn ihm auch in einigen Punkten, hauptsächlich Herstellung eines gleichmäßigen Produktes, welches durch den Zusammenschluß mehrerer Molkereien zu einer Buttereizentrale erfolgen würde, zugestimmt werden muß, so glaube ich doch nicht, daß jemals eine derartige Zentralisation ins Leben gerufen werden könnte. Daß eine Verminderung der Betriebskosten eintreten würde, glaube ich nicht, eher das Gegenteil. Auch würde der Transport der Sahne, der auf verschiedene Verkehrsmittel angewiesen wäre, recht oft auf große Schwierigkeiten stoßen.

Es ließe sich aber auch ohne die Zentralisation ein einigermaßen gleichmäßiges Produkt herstellen, nur müßte in den betreffenden Molkereien etwas mehr Wert auf die Behandlung des Rahms und des fertigen Produktes gelegt werden. Daß hierbei viel gesündigt wird, beweisen die Klagen, die fortgesetzt aus dem Publikum dem Buttergrossisten oder Detaillisten zu Ohren kommen und nur allzu sehr berechtigt sind. Am schlimmsten und häufigsten sind Butterfehler wohl in den Übergangszeiten der verschiedenen Fütterungsperioden, und bedingt dies, daß ein großer Teil von Butterfehlern der Art und Beschaffenheit des Futters, welches an das Milchvieh verabreicht wird, zuzuschreiben ist.

Wer nun glaubt, etwas zu erreichen, indem er, wie Herr Scharfenorth=Breslau im Sprechsaal der Molkerei=Zeitung Nr. 45, 1909 empfiehlt, bei den Milchlieferanten auf gütigem Wege eine Änderung in der Fütterung herbeizuführen sucht, der irrt sich. Der Landwirt muß seinen Acker mit den Früchten bestellen, zu denen sich der Boden eignet, und das Futter an sein Milchvieh verabreichen, wie es ihm nach den Witterungsverhältnissen der Boden geliefert hat. Nur ließe sich erreichen, daß er schadhafte Kartoffeln oder Rüben in gedämpftem Zustande dem Milchvieh gibt und zur sauberen Gewinnung resp. sachgemäßen Behandlung der Milch bis zur Anlieferung an die Molkerei besser angehalten wird. Zur rationellen Beseitigung der Fehler, welche durch das Futter in die Milch gelangt sind und später auf die Butter übertragen werden, bedarf es der Pasteurisierung des Rahms und der Ansäuerung mittels Reinkulturen in den Molkereien.

Daß ein gutes Butterprodukt nicht auf einen bestimmten Landesteil angewiesen ist, geht daraus hervor, daß es in allen Teilen Deutschlands Molkereien gibt, die das ganze Jahr hindurch ein gleichmäßig gutes Produkt liefern, selbst bei Übergangszeiten merkliche Fehler nicht aufzuweisen sind. Leider ist eine große Anzahl von Molkereien und Besitzern nur darauf bedacht, ihre Ware als eine allererste Qualität abzurechnen, aber mit der Lieferung einer allerersten Qualität sieht es häufig sehr traurig aus. Wenn dann seitens der Abnehmer Reklamationen evtl. Abzüge gemacht werden, sehen sich die Lieferanten stets zu Unrecht benachteiligt. Es sei mir gestattet, folgenden Vorfall anzuführen.

Von einer Genossenschaftsmolkerei beziehen wir die ganze Produktion an Butter. Vor einiger Zeit hatte nun die Ware einen so schlechten Geschmack angenommen, daß wir fortgesetzt Klagen aus unserer Kundschaft erhielten und nicht umhinkonnten, bei der Molkerei zu reklamieren. Es wurde nun eine Vorstandssitzung einberufen, und der Herr Molkereiverwalter legte den Herren Vorstandsmitgliedern eine Probe frischer Butter zur Geschmacksprüfung vor, welche einstimmig von allen als ein tadelloses Produkt bezeichnet wurde. Die Folge davon war, daß uns der Vertrag gekündigt wurde; auf einen neuen Vertrag wollten die Herren nur eingehen, wenn fernerhin keine Qualitätsbemängelungen erfolgen würden. Ich meine, daß der Landwirt nicht in der Lage ist, Butter auf den Geschmack so zu prüfen, wie der Butterhändler. Auch mag die Butter frisch aus dem Faß heraus, trotzdem sie auch schon fehlerhaft war, nicht so übel geschmeckt haben, wie später, als sie an den Konsumenten gelangte. Denn wenn die Butter heute hergestellt wird, wird sie morgen zum zweitenmal geknetet und gelangt zum Versand. Am dritten Tage erhält sie der Händler, welcher sie an die Detaillisten resp. Konsumenten abgibt. Die Butter ist somit 5—7 Tage alt, bevor sie verzehrt wird. Es kann aber auch gewiß mit gutem Recht verlangt werden, daß sich Butter erster Qualität einige Tage wohlschmeckend erhält.

Zunächst möchte ich etwas über die Ansäuerung und Pasteurisierung des Rahms bemerken. Daß bei der Arbeitsweise nach Vorschrift und mit größter Sorgfalt zu verfahren ist, ist selbstverständlich. Leider wird die nötige Sorgfalt nur zu oft außer acht gelassen und die Butterfehler treten um so stärker auf. Die Temperatur, welche bei der Pasteurisierung des Rahms angewandt werden sollte, ist 80 Grad C. darunter sollte es auf keinen Fall bleiben, weil man dabei Gefahr läuft, daß die schädlichen Bakterien nicht sämtlich abgetötet werden. Über 85 Grad C. zu erhitzen, ist wegen des dadurch auftretenden Kochgeschmacks nicht ratsam. Dagegen sind zur Zeit des Rübenkrautfutters doch höhere Temperaturen zu empfehlen. Zur Herstellung des Sauers ist nur einwandfreie frische Magermilch zu

verwenden, welche 1 Stunde lang auf einer Temperatur von 90 Grad C. gehalten wird und danach auf 20—25 Grad C. abzukühlen ist. Beim Zusatz der Reinkultur muß gut umgerührt werden. Das fertige Sauer muß eine gleichmäßig zusammenhängende dicke Masse bilden. Die tägliche Weiterimpfung der Säure soll nicht länger als 14 Tage bis 3 Wochen geschehen; sie muß, sobald sich ein unangenehmer Geschmack oder unnormale Beschaffenheit bemerkbar macht, sofort erneuert werden.

In vielen Fällen trägt auch das Wasser die Schuld an den Butterfehlern und es sollte in Molkereien, die mit schlechtem Wasser zu kämpfen haben, Magermilch zur Abspülung des Rahms benutzt werden. Auch ist darauf zu achten, daß alle mit dem Rahm in Berührung kommenden Gefäße stets gut verzinnt sind.

In allen Fällen ergibt sich aber, wenn die Molkerei einigermaßen gut eingerichtet ist und die Landwirte zur sauberen Behandlung der Milch angehalten werden, daß die Erzeugung eines tadellosen Produktes von der Geschicklichkeit des Buttermeiers abhängt. Macht man einen Rundgang durch deutsche Molkereien, so wird man in der Butterei stets junge Leute von 17 bis 20 Jahren antreffen, in der Käserei und bei den Maschinen dagegen zumeist ältere Gehülfen. Wer nun aber auf das Hauptprodukt, die Butter, etwas Wert legt, der sollte einige Mark Lohn, die eine ältere erfahrene Kraft mehr fordert, nicht scheuen, zumal es ja an älteren Gehülfen in unserem Fache nicht mangelt. Die Klagen aus dem Publikum über Butterfehler würden immer seltener werden und deutsche Butter würde immer mehr zu einem Luxusartikel und einer Delikatesse werden.

Robert Raffelt.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

Fr. W. in L. Gegen die beschriebene Arbeitsweise bzw. angewendete Labzeiten und Temperaturen läßt sich nichts einwenden. Wir glauben die Ursache des Reißens des bemusterten Tilsiter Käses vielmehr in dem Umstand suchen zu müssen, daß die Käse in der ersten Stunde zu schnell abgekühlt sind. Wir empfehlen Ihnen, den Käse in den Formen möglichst warm zu halten, indem Sie Säcke darüber legen. Chr. M. (1028

Z. Sie sind verpflichtet, Ihren elektrischen Betrieb zur Molkerei-Berufsgenossenschaft anzumelden. (1045

N. M. in W. Zwecks Anbringung eines Rußfängers an Ihrem Schornstein wenden Sie sich wohl am besten an die Fabrik, von der Ihre Kesselanlage herstammt. Ob es derartige Vorrichtungen gibt, wissen wir nicht. Im übrigen ist die starke Rußbildung ein Zeichen von schlechter Ausnutzung der Brennstoffe, also von unsachgemäßem Heizen. (1051

B. B. 100. über die von Ihnen genannte Versicherungs-Anstalt ist uns nichts Näheres bekannt. (1055

A. L. in W. Die bemusterten Käse sind recht gearbeitet; gegen die angewandte Temperatur ist nichts einzuwenden; die Labdauer soll aber nicht weniger als ziemlich eine Stunde betragen, da bei schnellem Dicken und infolge dessen schnellem Käsen die Ausbeute geringer ist. Sie schreiben, daß die verwendete Milch 0,8 bis 0,1 Proz. Fett gehabt hat; das soll nach dem Befund wohl heißen bis 1 Proz.

Eine Temperatur von 13 bis höchstens 15 Gr. C. in den Reifungsräumen ist günstig, man soll nur sorgen daß der Käse in den ersten Tagen (auf dem Spann- und Salztisch) nicht kälter liegt. Chr. M. (1087

H. W. in K. Falls die Schimmelpilze nur vereinzelt auftreten und sich noch nicht in den Räumen ausgebreitet haben, wird zu deren Beseitigung das Streichen der Käse mit Schimmeltod genügen. Hat sich aber der Schimmel schon an Stellagen und Wänden festgesetzt, so empfehlen wir ein gründliches Abwaschen mit Sodawasser und Desinfektion mittels Autan, welches von den Elberfelder Farbenfabriken zu beziehen ist. Br. (1071

Molk. P. Schon die unsaubere mangelhafte Verpackung der von Ihnen eingesandten Butterprobe machte auf uns einen schlechten Eindruck, der sich aber noch wesentlich steigerte, als wir die Butter selbst zu Gesicht bekamen. Wir können Ihnen offen gestehen, daß uns eine derartig schlechte Butterqualität schon lange nicht mehr vorgelegen hat. Die Butter muß bezüglich ihres Aussehens sowohl, als auch ihres Geruches und Geschmackes als ganz abfallende Qualität bezeichnet werden. Uns wundert nur, daß Sie für derartige Ware überhaupt noch Abnehmer finden. Wenn Sie uns über Ihre Rahmbehandlung und sonstige Arbeitsweise genaue Mitteilungen machen wollen, werden wir Ihnen wohl Ratschläge zur Abstellung der Fehler geben können. (1085

R. in M. Das Vorgehen der Polizei gründet sich auf § 4 Abs. 1 des Margarinegesetzes vom 15. 6. 1897. Hiernach ist „in Räumen, woselbst Butter oder Butterschmalz gewerbsmäßig hergestellt, aufbewahrt, verpackt oder feilgehalten wird, die Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung oder das Feilhalten von Margarine oder Kunstspeisefett verboten". Die Polizei kann Ihnen nicht den Verkauf der Margarine verbieten, sondern sie kann nur verlangen, daß der Verkaufsstand für Margarine von dem für andere Waren genügend getrennt gehalten wird. Maßgebend sind hierbei die im Runderlaß vom 24. März 1898 mitgeteilten Grundsätze. Diese finden Sie mitgeteilt in „Lebbin, Nahrungsmittelgesetz". Das Werk können Sie durch unsere Buchhandlung beziehen (Preis 2.25 M). (1084

K. M. In dem Ihnen übersandten Buche von Th. Aufsberg, „Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käsebereitungstauglichkeit", finden Sie auch die Labgärprobe eingehend beschrieben, so daß eine Erklärung derselben an dieser Stelle sich erübrigt. (1046

P. H. Falls Sie die Buttermilch nicht an die Genossen zurückgeben können, und auch die Verwertung derselben durch Käserei oder Schweinemast bei Ihnen nicht in Frage kommt, bleibt nur mehr die Verwertungsmöglichkeit derselben durch Verkauf für den direkten Konsum in einer benachbarten Stadt. Da Ihre Molkerei ja in der Nähe einer großen Stadt liegt, sollten Sie doch leicht, besonders während der Sommermonate, einen regelmäßigen Abnehmer für ein bestimmtes Quantum Buttermilch finden können. (1057

A. L. Nach den vom Bundesrat unter dem 16. 10. 97 und 15. 7. 99 auf Grund des Paragr. 105 d. Gew.-O. erlassenen Ausnahmebestimmungen darf in Molkereien und Käsereien bei täglich einmaliger Milchlieferung während 6 Stunden ununterbrochen, also auch während des Hauptgottesdienstes, bis 12 Uhr mittags gearbeitet werden. Bei täglich zweimaliger Milchlieferung sind für die Arbeit auch noch zwei weitere Stunden am Nachmittag freigegeben. (1060

R. S. Der Durchschnitt der Berliner Höchstnotierung betrug im Monat März 139,67 M und im April 129,89 M. — Wenn Mischmilch von mehreren Kühen ein spezifisches Gewicht von nur 1,026 hat, so läßt sich mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß die Milch durch Wasserzusatz verfälscht ist. (1054

M. L. in R. Die Butter ist im Aussehen schwach fleckig. Geruch und Geschmack lassen nichts zu wünschen übrig. Legen Sie etwas mehr Gewicht auf sorgfältige Bearbeitung. Wegen des erwähnten Fehlers kann die Butter nicht als Ia Ware bezeichnet werden. (1061

M. S. S. Wir können Ihnen auf Grund Ihrer Angaben auch nicht annähernd angeben, wieviel Kohlen Sie benötigen. Für den Kohlenverbrauch kommt nicht allein die Dampfmaschine in Betracht, sondern auch der sonstige Dampfverbrauch in der Molkerei zum Erhitzen der Milch usw. Wieviel Kohlen Sie an einem Tage brauchen, können Sie am besten selbst feststellen, wenn Sie sich die Kohlen für einen Tag abwiegen und dann vorschriftsmäßig heizen und dafür sorgen, daß kein Dampf unnötig verschwendet wird. (1065

H. W. in J. Das kürzlich in 2. Auflage erschienene Lehrbuch über Maschinenwesen von Ingenieur Altmüller enthält über Eis- und Kühlmaschinen und elektrische Lichtanlagen nichts. Es seien Ihnen deshalb noch folgende, ebenfalls von unserer Expedition zu beziehende Werke genannt: Göttsche, Die Kältemaschinen. 4. Aufl. m. 305 Fig. u. 39 Tab., Preis geb. 5 M; Gaisberg, Taschenbuch f. Monteure elektrischer Beleuchtungsanlagen. 37. Aufl. m. 198 Abb., Preis geb. 2.50 M; Tischendörfer, Gesichtspunkte für Einrichtung und Betrieb elektr. Licht- und Kraftanlagen, Preis geb. 1,25 M.

C. M. G. Eine wegen der Nichtlieferung gegen den betreffenden Lieferanten anzustellende Klage würde, wenn Ihre Sachdarstellung zutrifft, Erfolg haben; Sie klagen am besten wegen des rückständig gebliebenen Quantums auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung, wegen der künftig zu liefernden Menge auf Lieferung. Auf eine Kuh rechnet man im Durchschnitt 8—10 Liter Milch täglich. Als Höhe des Schadens rechnet man durchschnittlich 1 ₰ pro Liter. Die Klage muß bei dem Gericht erhoben werden, in dessen Bezirk der Beklagte wohnt. Bei einem Wert des Streitgegenstandes von unter 600 M ist das Amtsgericht, über 600 M das Landgericht zuständig. Gegen die übrigen Vertragschließenden, die ganz oder teilweise mit der Milchlieferung im Rückstande geblieben sind, haben Sie für die Vergangenheit keine Schadensersatzforderung wegen Nichtlieferung, da Sie die Säumigen an Lieferung hätten mahnen müssen. Zu der Milch, die als zum eigenen Haushalt gehörig von der Lieferung ausgeschlossen ist, gehört auch die zum Viehfutter des Lieferanten nötige Milch. (1070

A. E. in L. Die Tötung des Hundes wäre nur erlaubt gewesen, wenn Sie dadurch einen weiteren, beträchtlichen Schaden hätten abwenden können. Ein solcher war doch aber, wie wir aus Ihrer Darstellung entnehmen, gar nicht mehr zu erwarten. Sie handelten daher bei Tötung des Hundes unerlaubt und müssen den durch Ihre unerlaubte Handlung entstandenen Schaden tragen, also dem Eigentümer den Wert des Tieres ersetzen. Abziehen können Sie hiervon selbstverständlich den Wert der Ihnen von dem Hund getöteten Küken. Ob der Hund in der Tat 500 M wert gewesen ist, müssen Sie durch Befragung von Sachverständigen feststellen. (1063

J. in M. (Österr.). Über den von Ihnen genannten Molkerei-Inhaber ist uns nichts Näheres bekannt. — Über die milchwirtschaftlichen Verhältnisse in Spanien sind wir nicht unterrichtet, auch ist uns ein dort erscheinendes Molkereifachblatt nicht bekannt. (1076

Gebr. Sch. in A. Bezüglich der Invalidenversicherungspflicht der Milchfuhrleute herrscht noch keine vollständige Klarheit. Im Allgemeinen liegt bei Milchfuhrleuten, die auch zugleich Landwirte sind, die Versicherungspflicht nur dann vor, wenn der Ertrag aus dem Fuhrgeschäft den aus der Landwirtschaft übersteigt, wenn also das Fuhrgeschäft den Haupterwerbszweig bildet. Es kommt dabei also wesentlich auf den Umfang des Landwirtschaftsbetriebes an. Die Frage der Versicherungspflicht läßt sich demnach nur in jedem einzelnen Falle nach genauer Prüfung aller vorliegenden Verhältnisse genau entscheiden. — In manchen Landesteilen sind laut vorliegenden gerichtlichen Entscheidungen zahlreiche Molkereien zu Beiträgen für den Wegebau verpflichtet worden, resp. sind Verträge zustande gekommen, in denen die Molkereien sich zur Leistung eines vereinbarten Beitrages bereit erklären. Wie nun in Ihrem Falle eine diesbezügliche gerichtliche Entscheidung lauten würde, ist nicht vorauszusehen. (1079

B. 1. Als Meier haben Sie bei einer 14tägigen Übung keinen Anspruch auf Weiterzahlung des Gehaltes für diesen Zeitraum. Zu einem Abzug an den Steuern sind Sie deswegen nicht berechtigt. Würde aber durch den Lohnausfall Ihr Jahreseinkommen in eine niedrigere Steuerstufe fallen, so mögen Sie bei der Steuerbehörde wegen Ermäßigung der Steuer vorstellig werden. 2. Die Österr. Molkerei-Zeitung kostet vierteljährlich 1 M 60 ₰; eine Probenummer erhalten Sie von ihr sicherlich gratis. (1066

P. in W. Die Unterzeichner des Vertrages müssen Ihnen liefern, einerlei ob Sie die Molkerei mit Hand- oder Dampfbetrieb einrichten. Zum Bau eines neuen Grundstücks oder zu baulichen Veränderung eines schon bestehenden Grundstücks müssen Sie selbstverständlich vorher die baupolizeiliche Genehmigung nachsuchen. Im übrigen bedarf es für den Handbetrieb keiner besonderen Genehmigung; auch findet keine vorherige öffentliche Ausschreibung statt. (1078

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- zc. Händler erwählten Notierungskommission:

14. Mai. Ia **123—125 Mk.**, IIa **120—123 Mk.**, IIIa **114—121 Mk.**, abfallende **110—118 Mk.** Tendenz: flau.

Wangen, 12. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 123 Mk., Vorbruchbutter 114 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 17. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 122—125 Mk., IIa 120—122 Mk., IIIa 115—118 Mk., abfallende 110 bis 115 Mk.

Berlin, 14. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze u. Sohn. Mit Beginn dieser Woche setzte das Geschäft recht lebhaft ein und bestand nach allen Qualitäten rege Frage, auch von der Provinz trafen große Ordres ein; nachdem aber der Festbedarf gedeckt, lies die Frage nach. Das Angebot wurde mit jedem Tage dringender und konnte sich die Notierung nur schwach behaupten. Die Produktion ist sehr bedeutend und waren die Zufuhren außergewöhnlich groß, dieselben konnten sich aber nicht räumen und blieb ein großer Teil unverkauft. Unser Markt schließt recht flau.

Berlin, 11. Mai. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Aschjun. Der Buttermarkt hat sich wohl in dieser Woche etwas gebessert, jedoch sind die auf den Pfingstbedarf gesetzten Hoffnungen nicht ganz erfüllt. Die Zufuhren in inländischer Butter sind nach wie vor groß und konnten leidlich geräumt werden, zumal die Provinz wieder einige Aufträge nach hier gab. Spezielle Nachfrage war für allerfeinste und wurden hierfür gute Preise erzielt. Die Preise in Sibirien sind immer noch zu hoch, sodaß dieselben keine Rechnung nach hier geben und Bezüge nur mit Verlust weiterverkauft werden können und sind daher die Ankünfte in dieser Woche nicht sehr groß gewesen. Nach dem Pfingstfeste erwartet man hierhin jedoch ebenfalls einen größeren Preisrückgang, damit die dortigen Preise im Einklang mit den hiesigen Verkaufspreisen stehen und sich ein Bezug von dort eher lohnt. Die Notierung war heute unverändert und wird wohl für kommenden Sonnabend unverändert bleiben. Erzielt wurde: für sibirische und russ. Molkereibutter, Ia 115—118 ℳ, IIa 112—114 ℳ.

Hamburg, 17. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Erwartungen haben sich bestätigt. Der Markt wird heute ungünstig beurteilt. Aufträge sind nur zu sehr billigen Preisen zu bekommen. An eine Räumung der Eingänge wird nicht zu denken sein, denn die inländische Produktion nimmt stark zu. Das Vieh befindet sich wohl überall auf den Weiden. Alle diese Faktoren bedingen einen kräftigen Preisabstrich.

Hamburg, 13. Mai. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die letztwöchentliche Preiserhöhung von 2 Mark hat nicht dazu beigetragen, ein besseres Geschät zu bringen. Der erwartete Festbedarf vom Inlande ist durch die von hier geforderten höheren Preise leider ausgeblieben; am Platze ist etwas mehr gekauft worden. Die eingetretene warme Witterung wird schnell dazu beitragen, eine größere Butterproduktion zu bringen und werden die Preise jetzt fallen müssen. Die Notierung wird heute unverändert bleiben. Die Preise für sibirische Butter ℳ 114—116 für feinste Qualitäten und ℳ 113 für zweite Sorten werden sich wahrscheinlich in den nächsten Wochen noch halten, da jetzt eine größere Nachfrage nach sibirischer Meiereibutter eintreten wird; es kamen ca. 2000 Faß in dieser Woche hier an und sind diese fast geräumt worden. — Berlin ließ seine Notierung am Mittwoch unverändert und wird solche auch am Sonnabend keine Veränderung erfahren. Der Kopenhagener Markt liegt ruhig und wurde dort die Notierung von 99 Kr. auf 95 Kr. ermäßigt.

Hamburg, 12. Mai. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Leider wurde unsere letzte Notierung um 2 ℳ, also auf 127 ℳ, erhöht. Es war den meisten Interessenten unverständlich, warum diese Heraufsetzung eintreten mußte, denn ohne Frage blieb das Geschäft bis zum Schluß der Woche ruhig und waren die meisten Verkäufe zu Preisen abgeschlossen, die sich schon sowieso weit unter der bisherigen Notierung von 125 ℳ bewegten. Die Heraufsetzung hat auf alle Abnehmer verstimmend gewirkt und mag ein Hauptgrund mit sein, daß das Geschäft in dieser Woche total abflaute; von einem größeren Festbedarf war nichts zu merken. Da Inhaber sich nicht frühzeitig genug entschließen konnten, ihre frischen Einlieferungen zu ermäßigten Preisen zu begeben, kann es nicht wundernehmen, daß heute auf allen Lägern noch größere Bestände vorhanden sind. Natürlich sind Inhaber heute gerne bereit, größere Untergebote anzunehmen, es fehlt aber leider an Käufern, weil niemand Ware bis nach dem Fest überstehen lassen will. Hinzu kommt, daß alle ausländischen Märkte, speziell Dänemark, ihre Forderungen um ein Beträchtliches ermäßigt haben und uns durch billige Offerten im Inlande große Konkurrenz machen; heute stockt für uns der Absatz dahin ganz. Die Lage auf allen inländischen Märkten muß ebenfalls mit „ruhig" bezeichnet werden, es war auch dorthin tatsächlich selbst für kleinere Aufträge nicht möglich, entsprechend bessere Preise als in der Vorwoche zu erhalten. Es liegt nur im Interesse des ganzen Handels, wenn wir morgen eine Ermäßigung unserer Notierung eintreten lassen, zum mindesten aber die Erhöhung der Vorwoche von 2 ℳ wieder streichen. Mit russischer Butter lag es verhältnismäßig günstig; von den neuen Ankünften von ca. 2000 Dritteltonnen konnte der größere Teil, sofern es sich um feinste frische Ware handelte, begeben werden, dagegen bleiben von weniger guten Qualitäten noch mehrere Sachen angeboten, da Inhaber sich nicht entschließen konnten ihre Forderungen entsprechend zu ermäßigen, und Winterware entschieden knapp bleiben wird. Unbegreiflicherweise sind die Preise in Sibirien noch immer unverhältnismäßig hoch, so daß alle Bezüge den Käufern nur Verlust bringen können. Kopenhagen notiert heute 95 Kr. = 107 ℳ, sie ist also um 4 Kronen zurückgegangen. Der Markt wird als sehr flau bezeichnet.

Leipzig, 17. Mai. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die letzten Tage vor dem Feste brachten eine matte Stimmung in das Geschäft. Da man nunmehr eine bedeutende Zunahme der Produktion erwartet, werden im Laufe der Woche größere Preisrückgänge notwendig sein.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 115—117 Mk. pro Zentner.

London, 14. Mai. Infolge des Extrabedarfes anläßlich der Feiertage ließ sich der Verkehr diesmal recht lebhaft an, und die Tedenz war stetig. Für beste dänische Butter legten die Käufer bereitwilligst 116—117 Schill. an und für holländische 106—108 Schill. Koloniale Butter wurde stark offeriert, und zwar neuseeländische zu 108—109 Schill. und australische zu 100—104 Schill. Von argentinischer ist jetzt nicht mehr viel vorhanden, doch läßt das bedeutende Angebot von Kolonialbutter keine Knappheit fühlbar werden. Die Lage des Manchester-Marktes war eine sehr unbefriedigende. Feinste dänische ließ sich nur schwer zu 114—116 räumen. Bedeutende Eingänge von irischer Butter in Liverpool drückten daselbst auf den Ton, und die Importeure mußten weitere Zugeständnisse machen. In Glasgow blieben große Mengen unverkauft. Frische wurde stark offeriert, doch betrachtete man die Preise als zu hohe. Die australische Exportsaison nähert sich jetzt ihrem Ende und Victoria z. B. hat seine Zufuhren neuerdings größtenteils nur noch aus Neusüdwales und Queensland bezogen, und die eigene Produktion für den Winterverbrauch angesammelt.

Käse.

Berlin, 17. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 17. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Wangen, 12. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent Fettgehalt der Trockenmasse	32	Mark.
„ „	30	„ „ „ „	37	„
„ „	35	„ „ „ „	42	„
„ „	40	„ „ „ „	47	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 17. Mai. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute nur 132 Partien Käse, welche langsam verkauft wurden. Das plötzlich aufgetretene wärmere Wetter verursachte viele weiche Käse. Die wenigen guten Partien erzielten noch 30,— bis 31,50 fl., 2. Qualität 27—29 fl., $^3/_4$ fette 27 fl., Edamer 30,— bis 31,— fl., Sommerware 42—44 fl., Oktober-November 37—38 fl. Die neuen Graskäse erscheinen jetzt auch am Markte. Die Bauern fordern 32—34 fl. dafür; verkauft sind aber noch keine.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 14. Mai 9553 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 65—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 62—65 Mk., d) fleischige 60—63 Mk., e) gering entwickelte 57—60 Mk., f) Sauen 57—59 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Futtermittel.

Hannover, 17. Mai. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Auch in der verflossenen Woche überwog das Angebot von Südrußland der herrschenden Nachfrage, was größere Preisermäßigungen zur Folge hatte. Wir glauben daher, daß der billigste Preisstand erreicht sein dürfte, da von Südrußland heute minder günstige Witterungsverhältnisse gemeldet werden. Wir notieren für: Prompt 101,— Mk., Mai, Juni, Juli, August 1910 101,— Mk., September/Dezember 1910 103,— Mk., Oktober, Novbr., Dezbr. 1910, Januar, Februar, März 1911 106,— Mk., Januar bis August 1911 107,— Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Lieferung im Laufe d. Mts. 113,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Runmais: Mai bis Dezember 1910 verbandlich 119 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,— Mk. spätere Termine 8,10 Mk. franko hiesigen Stationen.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 8 Mark niedriger, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- zc. Händler erwählten Notierungskommission:

18. Mai Ia **110—115/117** ℳ, IIa **108—113** ℳ, IIIa **111—112**ℳ, abfallende **110** ℳ. Tendenz: flau.

Hamburg, 18. Mai. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 345 Drittel zu 110,50 bis 114,00 ℳ, im Durchschnitt 112,10 ℳ,
II. Klasse 31 Drittel zu 107,50 bis 110,00 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 18. Mai 12085 Stück. a) — ℳ, b) 67—68 ℳ, c) 65—67 ℳ, d) 64—66 ℳ, e) 62—64 ℳ, f) 60—62 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Neueste Schweine=Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	14.	9538	65 bis 52 bis	57 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	gedrückt
Hamburg	14.	1641	65 bis	58	20–24 % Tara	langsam
Leipzig	17.	1679	67 bis	61	Schlachtgew.	ruhig
Dresden	17.	1836	68 bis	63	"	—
Chemnitz	17.	1370	73 bis	70	"	—
Dortmund	17.	1533	69 bis	66	"	flott
Essen	17.	3292	68 bis	64	"	mittel
Barmen	17.	697	69 bis	67	"	—
Köln a. Rhein	17.	3082	68 bis	65	"	—
Mainz	17.	500	71 bis	69	"	ruhig
Mannheim	17.	2043	71 bis	69	"	—
Stuttgart	17.	446	70 bis	68	"	—
Augsburg	12.	841	74 bis	70	"	—
Nürnberg	17.	2070	71 bis	70	"	ruhig
Königsberg, Pr.	14.	266	57 bis	45	Lebendgewicht	—
Posen	13.	460	52 bis	47		ruhig
München	17.	1382	76 bis	64	Schlachtgew.	flau

Eier.

Hamburg, 17. Mai. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,90 Mk. netto.

In Chiffre=Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8140 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Tüchtiger Molkerei=Fachmann gewissenhaft und zuverlässig, wird bis 1. August bei einem täglichen Milchquantum von 3000 Liter für beschränkten Betrieb als Betriebsleiter gesucht. Derselbe muß 500 *M.* Kaution stellen und in der Lage sein, erstklassige Butter fertig zu stellen, sowie die Betriebsbuchführung einwandfrei zu erledigen. Off. m. Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe erb. (8257
Dampfmolk. **Geslau,** e. G. m. u. H. **G. Ehnes,** Vorsteher.

Ingenieur oder Techniker nicht über 35 Jahre alt, für die Reise zum 1. Juli gesucht. Eduard Ahlborn, Masch.=Fabr. 8222) **Hildesheim.**

Für meine demnächst in Betrieb kommende neuerbaute zweite Molkerei suche einen tüchtigen, ehrlichen **Verwalter.** Derselbe muß vollständig vertraut sein mit Maschinenwesen sowie Harzkäserei und etwas Kaution stellen können. Am liebsten kinderloses Ehepaar, jedoch nicht Bedingung. (8291
Julius Wolf, Molkereibesitzer, **Wolzhausen,** Post Breidenbach, Reg.=Bez. Wiesbaden.

Suche tüchtigen Käsermeister als **Betriebsleiter** mit 10—15 000 *M.* Kapital. Gleichzeitig suche für meinen jungen Mann gute Stellung. Offerten unter **M. K. 8245** an diese Zeitung erbeten.

Suche auf ein paar Monate ält. oder pensionierten Fachmann **als Vertreter** in hies. Gen.=Butterei. Offert. mit Bedingungen unter **A. Z. Post Sorquitten** erbeten. (8169

Zum 1. Juli resp. einige Tage früher suche einen zuverläßigen, evangelischen Buchhalter u. Expedienten für Annahme, Expedition und Kontor, welch. sich dem Personal gegenüber den nötigen Respekt zu wahren versteht, neben guter Handschrift flott u. sicher rechnet, und in doppelter Buchführung, sowie Aufstellung von monatl. Rohbilanzen, gewandert sein muß. Gehalt bei fr. Station u. fr. Kassen 50 Mk. monatl. exkl. Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften, sowie Lebenslauf erbittet umgehehend (8173
E. Fischer, Direktor der Namslauer Molkerei und Brotbäckerei, e. G. i. Schl.

Tüchtiger, zuverlässiger **Gehülfe** zum 31. Mai od. einige Tage früher gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet **E. Wildt,** Verw., **Kreckow,** Kr. Putzig, Westpreuß. (8218

Suche zum 1. Juni einen tüchtigen **Gehülfen** für Kessel, Maschine und Butterei. Gehalt 30 Mk., freie Station und Kassen. Nur bestempfohl. Bewerber, denen es an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Zeugnisabschriften einsenden an (8271
Westphal, Verwalter, **Wilhelmsau** (Posen).

Selbsttätiger Gehülfe für Betrieb, Annahme u. Ausgabe der Milch, Abrechnung mit den Kutschern, gesucht. Selbiger muß sich jeder Arbeit unterziehen. Anfangsgehalt 40 Mark. (8272
Molkerei und Bäckerei, **Bromberg** Gammstraße 4/5.

Für meine Käsefabrik (Motorbetrieb) und Butterhandlung suche jüngeren, kräftigen (8197 **Gehülfen.** Kenntnisse in der Harzkäsefabrikation werden nicht verlangt, doch ist Gelegenheit gegeben, sich darin welche anzueignen. Angebote mit Altersangabe erwünscht.
Gustav Grünberg, Riesa a. Elbe.

Suche zum 1. Juni für Molkerei eines hiesigen Rittergutes einen jungen, tüchtigen **Gehülfen** der keine Arbeit scheut und die Hofwirtschaft mit übernimmt. Anfangsgehalt 25 *M.* bei freien Kassen und Station. Bei zufriedenstellender Leistung Zulage. Stellung dauernd und angenehm. (7971
G. Langheinrich, Greiz.

Suche zum 1. Juni einen jungen, kräftigen (8194 **Gehülfen.** Anfangsgehalt monatlich bei freier Station, freien Kassen und freier Wäsche *M.* 25. Gefl. Offert. erbittet Molkerei **Oedelsheim** b. Bodenfelde a. d. Weser.

Suche zum 1. Juni einen jungen, kräftigen (8221 **Gehülfen** welcher mit Kessel und Maschine vertraut ist und willig jede Arbeit verrichtet. Gehalt monatlich 30 *M.* Molkerei **Groß=Läßwitz** b. Maltsch a. d. Oder.

Suche zum 1. Juni einen tüchtigen, sauberen (8213 **Gehülfen** für Butterei und sonstige vorkommende Arbeiten. Anfangsgehalt 30 *M.* ohne Wäsche.
Molkerei **Eckerberg, Stettin=Westend.**

Zum baldigen Antritt suche ich einen tüchtigen, soliden u. sauberen **Gehülfen** als zweiten Buttermeier, später für Magermilchausgabe und □=Käserei. Da auch Kontorarbeiten verlangt werden, ist sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt *M.* 30 pro Monat. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften an Molkerei=Insp. **Blumenberg** in **Niemegk,** Bez. Potsdam. (8214

Suche zum 26. Mai einen kräftigen, ehrlichen, keine Arbeit scheuenden (8189 **ersten Gehülfen** bei 35 *M.* monatlich und ebensolchen **zweiten Gehülfen** bei 25 *M.* monatlich.
Vincenz Breyer, Molkerei **Pissakrug** bei Strasburg, Westpreußen.

Zuverl., fleiß. Gehülfe für Kessel, Maschine u. Quarkfabr. bei 35—40 Mk. pro Monat zu bald oder 1. Juni gesucht. Meld. mit Altersangabe an (8248
Molkerei **E. G. Sprottau** Bez. Liegnitz.

Junger Gehülfe welcher keine Arbeit scheut und im Hinderungsfalle auch das Milchfahren besorgt, wird zu sofort ges. Gehalt 30 Mk. und freie Station. Offerten an Molk. **Gr. Germersleben,** Bez. Magdeburg. (8249

Suche zum 1. Juni oder etwas später einen jungen, tüchtigen **Gehülfen.** Anfangsgehalt 25 *M.* (8185
Hugo Thöbe, Molkerei **Kuhstedt,** p. Gnarrenburg, Bez. Bremen.

Ein junger, kräftiger (8181 **Gehülfe** der sich vor keiner Arbeit scheut, kann sofort eintreten.
Käserei **Hirschfeld,** Ostpreußen.

Suche zum 1. Juni resp. 23. Mai einen jungen **sauberen Gehülfen** für Kessel, Maschine und alle Molk.=Arbeiten für beschr. Betrieb. Geh. 30 Mk. und freie Kassen. Stellung leicht und dauernd. Offerten erb.
Helas, Verwalter, **Brunne** 8256) b. Betzin=Carwesee, Brdbg.

Zu sofort suche für hiesige Meierei **jungen Gehülfen** welcher auch im Kontor beschäftigt wird. Gehalt nach Uebereinkunft. Gen.=M. **Blocksberg** b. Dagebüll, Schleswig=Holstein. (8251
Kühne, Verwalter.

Suche zu gleich od. später einen kräftigen, jungen, evang. **Gehülfen,** der sich vor keiner Arbeit scheut u. dem an dauernder Stellung gelegen ist. Anfangsgehalt 25—30 Mark monatlich. (8246
W. Hübner, Affinghausen Bez. Bremen.

Wir suchen zum 1. Juni einen **tücht. Gehülfen** für Butterei und Kontor. Stelle dauernd bei 40 Mark Gehalt und freier Station. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (8240
Molkerei=Gen. **Bahnh. Pollwitten** Kr. Mohrungen.

Zum 31. Mai suche einen jungen, kräftigen, an Sauberkeit gewöhnten **Gehülfen.** Gehalt monatl. 25 Mk., freie Kost und Kassen. (8242
Gollin, Dampfmolkerei **Corbetha.**

Älterer, gut empfohlener, militärfreier erster Gehülfe, dem an läng. Bleiben gelegen ist, für Ende Mai gesucht. Derselbe muß **selbständig in der Kindermilchbereitung nach Prof. Backhaus und mit Kessel und Maschinen wohl vertraut sein.** Off. mit Gehaltsansprüchen zu richten an an Apotheker **Woitun, Karlsruhe,** Baden, Kriegstraße 16. (8255

Zum 1. Juni suchen wir selbständigen Gehülfen für Handkäsefabrikation und Quarkbereitung. Offerten mit Zeugnisabschriften an (8290 **Molk. Querfurt, Lücke & Co. G. m. b. H.**

Gesucht zum 23. d. M. oder einige Tage später für den hiesig. städtisch. Betrieb ein **tüchtiger, solider Gehülfe** der sich willig aller Facharbeiten unterzieht und eine gute Handschrift schreibt. Gehalt 35 Mk., bei guter Führung und Leistung bis zu 40 Mark steigend. Offerten erbittet **Wilhelm Kindt, Schellhorn=Preetz,** Holstein. (8284

Sofort ein arbeitsamer **Gehülfe** bei 35 Mark und freien Kassen gesucht. **Dampfmolkerei Wurzen Sa.**

Tücht. Gehülfe für Butterei rc. bei 30—40 Mark Gehalt zum 25. d. Mts. gesucht. Dampfmolk. **Prödel,** Bez. Magdebg.

Suche zu sofort oder 1. Juni ein. **jungen Gehülfen.** Gehalt 25 Mark und freie Station. Molkerei **Ramsloh,** Oldbg. 8276) **Ahlers,** Verwalter.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 39. Hildesheim, den 20. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Molkereiwesen in Dänemark.

Dänemark gilt allen Milchwirtschaft treibenden Ländern noch immer als Vorbild. Seine Einrichtungen und Maßnahmen, die es auf eine so hohe Stufe der Vollkommenheit in dieser Beziehung gebracht haben, kennen zu lernen, ist äußerst interessant. Dänemark dient daher auch vielen als Reiseziel, um seine milchwirtschaftlichen Einrichtungen kennen zu lernen, um davon zu lernen und seine Erfahrungen verwerten zu können. Ein ausführliches Bild von dem hohen Stande der dänischen Milchwirtschaft gibt uns Herr Molkereiinstruktor Schwarz-Bonn, der im Auftrage der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz Dänemark bereist hat und nun seine Erfahrungen in einer Schrift niedergelegt hat, betitelt: „Das Molkereiwesen in Dänemark", Veröffentlichungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz 1909, Nr. 4. Das wichtigste aus dieser Schrift, das gestattet, sich ein Bild von der dänischen Milchwirtschaft zu machen und sie mit der heimischen zu vergleichen, möchte ich hier mitteilen, zumal ich aus eigener Anschauung vieles bestätigen kann.

Dänemark ist ein hauptsächlich Landwirtschaft treibendes Land, was daraus hervorgeht, daß 38,4 Proz. der Bevölkerung der Landwirtschaft angehören, 34,5 Proz. der Industrie und dem Handwerk. Seit den letzten Jahrzehnten hat sich innerhalb der Landwirtschaft ein gewaltiger Umschwung vollzogen. Dänemark ist von einem hauptsächlich Getreidebau treibenden und Getreide ausführenden Lande zu einem fast ausschließlich tierische Produkte erzeugenden Staate übergegangen, so daß heute Viehwirtschaft und Milchwirtschaft die Grundlage der Landwirtschaft und die Quelle des Wohlstandes des dänischen Staates geworden sind. In größtem Maße ist die Schweinehaltung gestiegen, dann folgt die Rindviehhaltung und die Pferdehaltung, während, wie auch in anderen Ländern, die Schafhaltung bedeutend zurückgegangen ist. Die größte Steigerung in der Rindvieh- und Schweinehaltung fällt mit der Entwicklung der Molkereigenossenschaften zusammen. Zur Hebung der Viehzucht und Viehhaltung haben außer den landwirtschaftlichen Vereinigungen, die vom Staate unterstützten Viehzuchtvereine, dann die Rindviehkontrollvereine und besonders die Molkereigenossenschaften hauptsächlich beigetragen. Rindviehzuchtvereine gab es im Jahre 1908 1240 mit 1465 Stieren, die 206 000 Kr. Staatszuschuß erhielten, ohne die Aufwendungen von 75 000 Kr. für die Stierkörungen und 100 000 Kr. zur Bekämpfung der Tuberkulose. Innerhalb eines Zeitraums von 15 Jahren haben sich 480 Kontrollvereine mit rund 11 000 Mitgliedern und 200 000 der Kontrolle unterstellten Kühen gebildet, wozu der Staat eine jährliche Beihilfe von 120 000 Kr. gibt. Daß auf einer solchen Grundlage das Molkereiwesen zu einer derartigen Blüte sich entwickeln konnte, ist nicht weiter auffallend, zumal auch die dänische Viehhaltungsweise mit ihrem ausgesprochenen Weidebetrieb die günstigsten Vorbedingungen bildet. Den ganzen Sommer ist das Vieh auf der Weide, wo allgemein das System des Tuderns herrscht. Dazu kommt, daß der sauberen Milchgewinnung und dem Melken als solchem die größte Aufmerksamkeit gewidmet wird. Wie sich die Produktion an tierischen Produkten vergrößert hat, zeigen folgende Zahlen. So betrug der Ausfuhrüberschuß im Jahre 1875 an lebendem Vieh 40,1, an Viehprodukten 33,4 Millionen Kronen, im Jahre 1905 an lebendem Vieh 41,6, an Viehprodukten 247,2 Millionen Kronen.

Besonders auffällig ist die starke Steigerung an Viehprodukten, während die Ausfuhr an lebendem Vieh infolge der vermehrten Schwierigkeiten bei der Vieheinfuhr durch veterinärpolizeiliche Vorschriften zurückgegangen ist und sich erst in der jüngsten Zei wieder gehoben hat. Diesen Verhältnissen haben sich bekanntlich die dänischen Landwirte mit erstaunlichem Verständnis angepaßt durch Gründung von genossenschaftlichen Molkerei- und Schlächtereibetrieben, so daß der Rückgang an lebendem Vieh durch die gewaltige Steigerung an tierischen Produkten, Butter, Fleisch, Eier, nicht nur ausgeglichen, sondern noch gewaltig übertroffen ist. Diese genossenschaftliche Organisation war nur möglich bei dem vorwiegenden Mittel- und Kleinbetrieb der dänischen Landwirtschaft. Fast ¾ sämtlicher landwirtschaftlicher Betriebe entfallen auf den Kleinbetrieb, fast ¼ entfallen auf den Mittel- und nur 5½ Prozent bilden den Großbetrieb, wobei zu bemerken ist, daß der Betriebsfläche nach die Großbetriebe allerdings ⅓ ausmachen. Indessen entfallen 80 Prozent der Kuhhaltung und 85 Prozent der Schweinehaltung auf die Klein- und Mittelbetriebe. Außer durch die wirtschaftlichen Notwendigkeiten, ist der genossenschaftliche Aufschwung nicht zum wenigsten durch das größere Verständnis und die Vorbildung des dänischen Landwirts hervorgerufen. Im Mittelpunkt stehen aber die Molkereigenossenschaften, die zugleich auch der Ausgangspunkt für jene Entwicklung gewesen sind.

Die erste Genossenschaftsmolkerei wurde im Jahre 1882 gegründet, also etwas später als in Deutschland, wenn auch schon früher, z. B. im Jahre 1880, etwa 80 Sammelmolkereien von Privatunternehmern bestanden. Und wenn auch zunächst die Entwicklung der Genossenschaften infolge eines tiefeingewurzelten Mißtrauens der dänischen Bauern sehr langsam vor sich ging, so machte das Genossenschaftswesen, nachdem man sich einmal von seinem Werte überzeugt hatte, ganz beispiellose Fortschritte, wie denn jetzt Dänemark als Vorbild des genossenschaftlichen Zusammenschlusses nicht nur in betreff des Molkereiwesens, sondern auf allen Gebieten gilt. Im Jahre 1908 nach 25 jähriger Entwicklungszeit, gab es in Dänemark über 1100 Molkereigenossenschaften mit mehr als 160 000 Mitgliedern und 900 000 Kühen, so daß mehr als 80 Prozent des gesamten Kuhbestandes Molkereigenossenschaften angeschlossen sind. Da außer den Genossenschaften noch etwa 935 Privatmolkereien vorhanden sind, so geht man nicht fehl, wenn man behauptet, daß sämtliche auf Butter oder auf Käse verarbeitete Milch in Genossenschafts- oder Sammelmolkereien zur Verarbeitung kommt, denn Gutsmolkereien gibt es nur noch vereinzelt. Nicht nur die Verwertung der Milch, sondern auch die Steigerung der Milch- und Fetterträge der Kühe sowie die Vermehrung der Kuhzahl und überhaupt der Viehzucht ist eine Folge der Gründung der Molkereigenossenschaften. Während die Butterausfuhr in den Jahren 1880—84 rund 29 Millionen Pfund betrug, belief sie sich im Jahre 1908 auf 200 846 000 Pfund, d. h. auf über 200 Millionen Kronen. Auch der Käseproduktion wird seit den letzten Jahren größere Aufmerksamkeit gewidmet; denn während im Jahre 1903 rund 1 887 000 Pfund Käse eingeführt und nur 163 000 Pfund ausgeführt wurden, führte man 1907 bereits 1 435 000 Pfund aus und nur 1 747 000 Pfund ein. Der Bestand an Jungvieh vermehrte sich von 1881 bis 1898 von

458 743 auf 626 787 Stück. In demselben Zeitraum vermehrte sich die Kuhzahl um 18,7 Prozent, ein Beweis dafür, daß die Molkereigenossenschaften nicht nur nicht die Aufzucht schädigen, sondern sie im Gegenteil fördern.

Wenngleich Dänemark ein besonderes Genossenschaftsgesetz nicht hat, so ist die Organisation usw. der Molkereigenossenschaften ziemlich gleichmäßig und nicht wesentlich von der in Deutschland verschieden, so daß hier nicht näher darauf eingegangen zu werden braucht. Wer sich speziell hierfür interessiert, sei auf die Schrift selbst hingewiesen, wo ausführlich diese Verhältnisse erläutert sind. Nur auf einige Punkte sei hingewiesen. Die Genossenschaften werden fast immer für einen bestimmten Zeitraum, und zwar meistens auf 10 Jahre fest gegründet, während bei uns bekanntlich die Kündigungsfrist meistens nur 2 Jahre beträgt. In den dänischen Molkereien gibt es keinen besonderen Aufsichtsrat, auch eine regelmäßige Revision durch einen unparteiischen Revisor wie bei uns gibt es nicht. Trotz dieser Unzulänglichkeiten ist das Genossenschaftswesen in Dänemark einheitlicher und geschlossener als in Deutschland. Das hat seinen Grund in dem ganzen einheitlicheren Staatsgebiet, den gleichartigen Produktions- und Absatzverhältnissen und den eigentlich sehr einförmigen Verwertungsmöglichkeiten der Milch, das naturgemäß die Mitglieder fester zusammenhält.

Wenngleich die Betriebsanlagen und Einrichtungen, wenigstens der älteren Molkereien, sehr einfach sind, so sind die doch nur auf das zweckmäßige gerichtet. Die Gebäude sind einstöckig, die Wohnräume des Betriebsleiters und des Personals sind von den eigentlichen Betriebsräumen meistens durch eine Toreinfahrt getrennt. Bei den Betriebsräumen ist besonderer Wert auf helle und luftige Räume gelegt. So findet man häufig den Rahmkühler unmittelbar vor einem Fenster aufgestellt, damit der abfließende Rahm durch das offene Fenster auslüftet. Bei den Heizungsanlagen ist Rücksicht auf möglichste Kohlen- und Dampfersparnis genommen. Speisewasservorwärmer, Abdampfüberhitzer und ähnliche Anlagen findet man vielfach. Meistens findet man Alfa- oder Perfekt-Zentrifugen zum Entrahmen der Milch, einfache, aber keine Regenerativerhitzer. Wenn auch noch das holsteinische Butterfaß vorherrscht, so arbeitet man doch schon vielfach mit den kombinierten Butterungsmaschinen, und zwar fast durchweg mit der langen Form. Auffallend ist, daß wenigstens in den älteren Molkereien noch vielfach hölzerne Rahmreifungstonnen in Benutzung sind, die in den Kühlraum gefahren werden können. Wenn auch in den letzten Jahren viele ältere Molkereien der Neuzeit entsprechend umgebaut und mit allen Neuheiten ausgerüstet sind, oder neue moderne Molkereien entstanden sind, so sind sie doch durchweg einfacher gebaut wie bei uns in Deutschland. Eine wichtige Rolle spielt der Kalk in den dänischen Molkereien zur Reinigung und Desinfizierung. Die Wände sind durchgehends mit einem Kalkanstrich versehen, der jährlich etwa zweimal erneuert wird. Daher auch die frische gesunde Luft in den Räumen. Bemerkenswert ist, daß fast jede Molkerei auf dem Hofe eine Grube mit gelöschtem Kalk vorrätig hat. Auch bei uns in Deutschland bürgert sich immer mehr die Anwendung des Kalkes in den Molkereien ein. Wie die Molkereiräume durch große Sauberkeit auffallen, so ist es auch mit der Kleidung des Betriebspersonals, es geht vollständig weiß gekleidet.

Was die Betriebsweise anbetrift, so herrscht der beschränkte Betrieb vor, d. h. Butterei mit Rückgabe der Mager- und Buttermilch; Käserei wird von ca. 500 Molkereien nur in 150 Molkereien getrieben und dann auch nur zeitweilig, oder für den unmittelbaren Verkauf aus der Molkerei oder für die nächste Umgebung. Indessen macht sich ein Aufschwung der Käserei bemerkbar. Was die Butterbereitung anbetrifft, so steht sie infolge ihrer gleichmäßigen Art auf höchster Stufe und damit anderen Ländern zum Vorbild. Durch die gleichmäßige Arbeitsweise wird ein gleichmäßiges Produkt geliefert, was bekanntlich für den Absatz die größte Wichtigkeit hat. Den Rahm erhitzt man in allen Molkereien auf 85—90 Grad C., er wird dann tief gekühlt und dann in den Rahmreifungstonnen oder Wannen mittels Reinkulturen angesäuert. In Dänemark ist der Pasteurisierungszwang Gesetz. Wenn man in dänischen Molkereien mit einer Reinkultur 4—6 Monate auskommt, so ist das ein Zeichen für die große Geschicklichkeit und peinlichste Sauberkeit bei der Säurebereitung und der ganzen Butterherstellung, wenngleich betont werden muß, daß die Beschaffenheit der Milch infolge der sehr sauberen Gewinnung eine große Rolle spielt. In etwa 18—20 Stunden soll der Rahm, der etwas stärker angesäuert wird wie bei uns, butterreif sein. Die Butter wird sehr viel mit Wasser behandelt; sobald sie aus dem Faß mit einem Haarsieb herausgenommen ist, wird sie in eine Wanne mit Wasser gelegt bis zum Kneten, und nach dem Kneten und Salzen legt man sie bis zum zweiten Kneten nochmals in Wasser, wodurch sie an Festigkeit gewinnen soll. Die großen Knetbutterfässer haben sich sehr gut bewährt, eine Beobachtung, die wir in Deutschland ja auch machen. Die Butter wird sofort in Tonnen von ca. 100 Pfund Inhalt geschlagen und wöchentlich zweimal, vereinzelt auch einmal an den Grossisten versandt. Ein ausgedehnter Verkauf von ausgepfundeter Butter wie bei uns findet nur in geringem Maße statt.

Die Anfuhr der Milch geschieht durch gemeinschaftliche Fuhrwerke auf Kosten der Genossenschaften. Selten beträgt die weiteste Entfernung mehr als 5 Km. Die Wege sind meistens sehr gut. Die Milchanfuhrkosten sind, wie ersichtlich, daher auch geringer als in Deutschland. Die Milch wird in Kannen von meistens 40 Liter Inhalt und bei großen Molkereien auf Wagen mit mehreren Etagen befördert, was nur bei den guten Wegen möglich ist. Da das Hantieren mit den großen Kannen unbequem ist, hat man schon Milchhebewerke konstruiert. Die Milch wird nach Gewicht, und zwar nach Pfunden angenommen, die Bezahlung geschieht nach Fett- bzw. Rahmgehalt unter Zugrundelegung der Kopenhagener Butternotierung. Abrechnung und Auszahlung geschieht alle vier Wochen, also 13 Mal im Jahr. Die Untersuchung der Milch auf Fettgehalt geschieht mittels des Fjordschen Rahmmessers oder des dänischen Laktoskops. In den von mir besuchten Molkereien wurde jedoch durchweg nach Gerber untersucht. Die zurückgegebene Mager- und Buttermilch wird mit 1½ bis 2 Ör, die Molke mit ½ Ör berechnet, welche Beträge zur Deckung der Betriebskosten verwendet werden. Es ist üblich und sehr zu empfehlen, die Magermilch nicht erst nach dem Pasteurisieren abzukühlen, sondern heiß in die Kannen laufen zu lassen. Dadurch wird bewirkt, daß die vom Reinigen her in den Kannen verbliebenen etwaigen Schmutzreste von schädlichen Keimen befreit werden, so daß die Magermilch nicht so leicht verdirbt.

Bei der Berechnung der Netto- bzw. Bruttoverwertung pro Kilogramm Milch kommen die Fahrkosten nicht mit in Anrechnung. Man zieht also von dem Gesamterlös die Betriebskosten ohne Fuhrlöhne ab. Auch die Kosten für etwa betriebene Käserei kommen nicht mit in Anrechnung. Außerdem fehlen in den Betriebskosten die Abschreibungen. Man setzt als Wert der Betriebsanlage einfach die Feuerversicherungssumme ein. Die Verwertung und die Höhe der Betriebskosten zeigen sehr gleichmäßige Zahlen, ein Zeichen für die Gleichartigkeit der Produktions- und Absatzverhältnisse. Die Nettoverwertung der Milch war im Durchschnitt nach der Statistik 7,63 ₰, die Butterverwertung 8,60 ₰, die Betriebskosten demnach nur 0,97 ₰ einschließlich der Fahrlöhne, die sich durchschnittlich auf 0,33 ₰ stellten. Seit dem Jahre 1898 hat sich die zu einem Pfund Butter nötige Milch von 13,25 auf 12,67 Kg. vermindert und die pro Kuh an die Molkerei gelieferte jährliche Milchmenge stieg von 2040 auf 2585 Kg., eine Folge der oben schon erwähnten Kontrollvereine.

Was die Größenverhältnisse der Molkereien anbetrifft, so gibt es in Dänemark wenige Molkereien, die unter 1 Million Kg. jährlicher Milchverarbeitung haben, und zwar nur 5,8 Proz., in Deutschland dagegen ca. 48,7 Prozent, und die durchschnittlich an eine Molkerei täglich erfolgte Milchlieferung beträgt in Dänemark ca. 6854 Kg., in Deutschland 3272 Kg. Daher erklärt sich auch die verhältnismäßig geringe Höhe der Betriebskosten in Dänemark, denn es ist ja bekannt, daß mit steigender Milchmenge die Betriebskosten pro Kg. Milch sich verringern. Auch die durchschnittliche Mitgliederzahl ist in Dänemark größer als in Deutschland, 174 : 101. Die durchschnittlich von einer Kuh an die Molkerei gelieferte Milchmenge betrug in Dänemark 2586 Kg., in Deutschland 1826 Kg.

Ganz besonders beachtenswert und zur Nacheiferung geeignet sind die Maßnahmen zur Förderung des Molkereiwesens und die ganze Organisation. Die dänischen Genossenschaftsmolkereien sind in drei größeren Molkereiverbänden vereinigt, die wieder einer Zentralgeschäftsstelle unterstehen, die staatlich unterstützt wird. Auf dem Gebiete der Rechnungsführung und Statistik ist ihre Tätigkeit besonders erfolgreich, und es besteht ein besonderer Ausschuß für Molkereistatistik, der ein ständiges Bureau unterhält. Seit 1894 wird z. B. hier wöchentlich eine auf Grund von 500—600 Molkereien aufgestellte Durchschnittsberechnung der in der Vorwoche erzielten Butterpreise bekannt gegeben, um eine zuverlässige Vergleichung mit der Kopenhagener Butternotierung zu haben. Ihren Einfluß machte diese Preiserhebung besonders geltend, als im Jahre 1906 ein aus den Vertretern der Landwirtschafts- und Genossenschaftsorganisationen sowie der Butterexporteure und Buttergrossisten bestehender Notierungsausschuß gebildet wurde, durch den die wöchentliche Kopenhagener Butternotierung auf Grund der eben erwähnten Butterpreiserhebung und der sogenannten Schwingungszahl erfolgt. In der dänischen Butternotierung hat also die Landwirtschaft gleichberechtigte Mitwirkung bei der Festsetzung des Butterpreises, was bekanntlich bei uns bis jetzt ein frommer Wunsch geblieben ist.

Um die Butterqualität zu verbessern und den Absatz zu heben, werden lokale Bezirks-Butterprüfungen sowie jährlich in jeder Provinz für bestimmte Gebietsteile Butterausstellungen veranstaltet, und neben den lokalen Butterprüfungen finden von dem Versuchslaboratorium der landwirtschaftlichen Hochschule in Kopenhagen ständige Butterprüfungen statt, an denen ca. 1000 Molkereien beteiligt sind. Die eingesandten Butterproben werden außer wie sonst auf Butterprüfungen, sämtlich auf ihren Wassergehalt untersucht. Außerdem wird der durchschnittliche Gewichtsverlust der Butter während der Lagerung in Prozenten auf 10 Tage berechnet. Der Wassergehalt der dänischen Butter ist nach diesen Ermittlungen wesentlich höher als bei uns in Norddeutschland. Von 1539 Butterproben hatten fast die Hälfte mehr wie 15 Prozent Wasser. Was würden unsere Butterkaufleute sagen, wenn das bei uns der Fall wäre! Bei 124 Proben war der Nettogewichtsverlust der Butter in 10 Tagen 0.22 Prozent.

Zur Hebung des Butterabsatzes und der Sicherung des guten Rufes der dänischen Butter wurde im Jahre 1900 eine Buttermarkenvereinigung gebildet, der fast sämtliche Molkereien des Landes angehören und die zum Zweck hat, den Mitgliedern durch Kennzeichnung einer gemeinschaftlichen Warenmarke Schutz gegen Verwechslung ihrer Butter mit ausländischer zu gewähren. Durch Königl. Verordnung ist dann ferner noch eine Kennzeichnung aller aus pasteurisiertem Rahm hergestellten Butter vorgeschrieben durch Anbringung einer Marke auf der Verpackung.

Um einen größeren Einfluß auf den Butterabsatz und den Butterhandel zu haben, sind mehrere Butterexportvereinigungen der Molkereien gegründet worden, die jetzt eine große Be-

deutung erhalten haben und die einen Gesamtumsatz von ca. 50 Millionen Kronen haben.

Eine weitere Maßregel, die Butterqualität zu heben, sind dann die sogenannten Milchprüfungs- oder Milchbeurteilungsvereine. Von der richtigen Voraussetzung ausgehend, daß die Beschaffenheit der eingelieferten Milch von ausschlaggebender Bedeutung für die Qualität der Butter ist, sind derartige Vereinigungen von Molkereien gegründet, die durch einen unparteiischen Beamten regelmäßig die Beschaffenheit der eingelieferten Milch prüfen lassen und je nach dem Ausfall der Prüfungen im Jahre durch bessere Bezahlung der guten Milch durch Prämien oder durch Zuschlag zum Milchgeld für Einlieferung guter Milch sorgen.

Gemeinschaftlicher Einkauf von Molkereibedarfsartikeln wird ebenfalls gepflegt.

Eine große Rolle spielt der dänische Meieristenverein, der an allen Veranstaltungen zur Hebung des Molkereiwesens großen Anteil nimmt. Er hat ein eigenes Vereinsblatt, die bekannte „Maelkeritidende", hält einen einzigen Konsulenten für die Förderung der Käserei und hat einen besonderen Ausschuß für zusammenwirkende Versuchskäsereien, der alljährlich Konkurrenzen zwischen den beteiligten Molkereien abhält, indem die ganzen Käselager der einzelnen Molkereien durch Sachverständige geprüft und prämiiert werden. Besonders läßt sich der Meieristenverein die Ausbildung des Molkereipersonals angelegen sein. Für die Ausbildung der Lehrlinge bestehen feste Satzungen, nach denen die Lehrzeit auf drei Jahre festgesetzt und in drei verschiedenen Molkereien abzulegen ist. Das zweite Lehrjahr muß in einer Molkerei mit Käsereibetrieb abgelegt werden. Die Verteilung der Lehrlinge wird durch den Vorstand auf bestimmte Lehrstellen vermittelt. Die Lehrlinge müssen mindestens 17 Jahre alt sein. Für die weitere Ausbildung sorgen zwei vorzügliche Molkereischulen zu Ladelund und Dalum. Das Hauptgewicht wird hier auf den theoretischen Unterricht gelegt. Der Besuch der Schulen wird durch Gewährung von Stipendien wesentlich gefördert.

Zur weiteren Förderung des Molkereiwesens sind 4 Staatskonsulenten angestellt, außerdem noch von der dänischen Landwirtschaftsgesellschaft ein besonderer Molkereikonsulent. Zu allen Veranstaltungen und Maßregeln zur Hebung des Molkereiwesens gibt der Staat ganz außerordentlich große Geldunterstützungen, und es ist bemerkenswert, aber auch erklärlich, wenn in dieser Weise für die Hebung der Milchwirtschaft gesorgt wird, denn sie ist die fast ausschließliche Quelle des Wohlstandes der dänischen Landwirte und der dänischen Landwirtschaft. Das Gedeihen des Molkereiwesens ist eine Existenzfrage des dänischen Staates.

In der kurz besprochenen Schrift ist unter folgendem das wichtigste zusammengefaßt, was uns zur Förderung unserer heimischen Milchwirtschaft notwendig und für uns nachahmenswert ist:

1. die Besserung der Milchgewinnung und Behandlung an den Produktionsstätten;
2. Klarheit und Sicherheit der Verpflichtung zur Kuhhaltung und Milchlieferung in den Satzungen der Molkereigenossenschaften;
3. eine größere Sparsamkeit bei Anlage und Einrichtung neuer Molkereien ohne Beeinträchtigung der Zweckmäßigkeit;
4. die Vereinheitlichung und Verbesserung der Rahmbehandlungs- und Butterbereitungsweisen, wenigstens in Bezirken mit annähernd gleichartigen Produktions- und Absatzverhältnissen;
5. die Verallgemeinerung und Durchbildung regelmäßiger Butterbeurteilungen und Butteruntersuchungen und eine geschlossenere Beteiligung der Molkereien an solchen Einrichtungen;
6. eine geschlossenere Organisation der milchwirtschaftlichen Vereinigungen und der Molkereien, wie der milchwirtschaftlichen Bestrebungen überhaupt;
7. die Verbesserung und Vereinheitlichung der praktischen Ausbildung und der späteren Weiterbildung des Molkereipersonals und schließlich
8. eine innigere Fühlung und Verbindung der Behörden mit der Praxis.

Dr. Hesse.

Inwieweit unterstehen die aus dem Lieferungsverhältnis entspringenden gegenseitigen Ansprüche einer Produktivgenossenschaft und ihrer Mitglieder den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuchs?*)

Von Gerichtsassessor Dr. Lahr-Berlin.

1. Die Ansprüche der Genossenschaften gegen die zur Lieferung verpflichteten Mitglieder.

Die auf genossenschaftlicher Basis (Statut) beruhende Lieferungspflicht unterscheidet sich von der in einem gewöhnlichen Vertrag vereinbarten nur hinsichtlich des Zustandekommens (Statut — freier Vertrag), nicht aber hinsichtlich der Wirkung der einmal zustande gekommenen Lieferungspflicht. Bezüglich der Erfüllung seiner Lieferungspflicht tritt demnach das Mitglied der Genossenschaft ebenso als Dritter gegenüber, wie der Nichtgenosse einer Privatmolkerei. Es hat deshalb die Genossenschaft auf Grund einer, die Mitglieder zur Lieferung von Rohprodukten (Milch, Trauben 2c.) verpflichtenden Statutbestimmung —ebenso wie der Käufer beim Kaufvertrag, dem der genossenschaftliche Lieferungsvertrag in der Hauptsache gleichzustellen ist, — gegen die Mitglieder einen Anspruch (also auch eine Klage) auf Erfüllung ihrer Verpflichtungen, also z. B. auf Lieferung des statutgemäßen Quantums von Milch. Für den Umfang des Lieferungsanspruchs ist das Statut oder in dessen Ergänzung die Geschäftsordnung maßgebend. Wird aber z. B. in dem Statut einer Molkereigenossenschaft den Mitgliedern nur die Verpflichtung zur Lieferung der von ihnen gewonnenen Milch auferlegt, so beschränkt sich der Anspruch der Genossenschaft auf die tatsächlich von den Mitgliedern jeweils erzeugte Milch. Er versagt, wenn in einem solchen Falle ein Mitglied (z. B. infolge der Aufgabe oder des Verkaufs seiner Wirtschaft) tatsächlich keine Milch mehr gewinnt. (Vgl. Urteil des Oberlandsgerichts Kiel vom 20. Januar 1909, GP. Jahrgang 1909, S. 188). Es empfiehlt sich deshalb — soweit nicht die Gewinnung der Rohprodukte — wie z. B. bei den Winzergenossenschaften in erster Linie von Naturereignissen abhängig ist, — in dem Statute eine feste Lieferungsmenge, — bei Molkereigenossenschaften am zweckmäßigsten nach Maßgabe der zu haltenden Kühe — festzusetzen (so die Musterstatuten des Reichsverbandes). Vergl. noch GP. Jahrg. 1908, S. 89 ff.

Bei Erfüllung des Lieferungsanspruchs der Genossenschaft hat das betr. Mitglied Vorsatz und Fahrlässigkeit zu vertreten (§ 276 B.G.B.) d. h. es hat den Schaden zu ersetzen, welchen die Genossenschaft durch vorsätzliche (z. B. ein Mitglied liefert, um die Genossenschaft zu schädigen, absichtlich verdorbene Milch) oder fahrlässige (unbeabsichtigte, aber auf nachlässige Wirtschaftsführung zurückführende) Verletzung seiner Lieferungspflicht erleidet. Hierbei hat ein Mitglied das Verschulden der „Personen, deren es sich zur Erfüllung seiner Verbindlichkeiten bedient, im gleichen Umfange wie eigenes Verschulden zu vertreten" (§ 278 B.G.B.). Hat z. B. ein Mitglied, das die Milch bei der Genossenschaft abliefern muß, seinen Knecht, seinen Nachbar oder ein anderes Mitglied hiermit beauftragt, und besorgt dieser Beauftragte die Lieferung nicht vorschriftsmäßig, so haftet der Genossenschaft nicht der Beauftragte, sondern das auftraggebende Mitglied, das evtl. seinerseits einen Schadenersatz an den Beauftragten hat.

Die Genossenschaft kann auch auf Grund der Bestimmungen des B.G.B. über gegenseitige Verträge (§§ 323 ff.) Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen, falls das Mitglied mit der Erfüllung seiner Lieferungspflicht in Verzug kommt, d. h. infolge eines Verschuldens trotz Mahnung nicht in der vorgeschriebenen Zeit oder Menge liefert. Um ein Mitglied in Verzug zu setzen, bedarf es einer besonderen Aufforderung zur Lieferung (Mahnung) dann nicht, wenn — wie das fast allgemein der Fall ist — in der Geschäfts- und Milchlieferungsordnung bestimmte Zeiten für die Lieferung vorgeschrieben sind (§ 284 Abs. 2 Satz 1 B.G.B.). Ebensowenig ist in diesem Falle erforderlich, daß die Genossenschaft dem säumigen Mitgliede die sonst vorgeschriebene Nachfrist setzt, da sie durch die Normierung bestimmter Lieferungszeiten bekundet, daß sie an einer späteren Lieferung kein Interesse hat (§ 326, Abs. 2, B.G.B.).

Unterbleibt dagegen die Lieferung, ohne daß ein Verschulden des betreffenden Mitgliedes vorliegt, so hat die Genossenschaft keinen Schadenersatzanspruch, ist aber natürlich auch nicht zur Zahlung des Milchgeldes verpflichtet. Das gilt insbesondere dann, wenn die Lieferung tatsächlich unmöglich ist, wenn z. B. das Mitglied wegen ausgebrochener Viehseuche, eigener Krankheit, zwangsweiser Versteigerung seines Gutes usw. nicht liefern kann. Hat aber das betreffende Mitglied die Unmöglichkeit der Leistung durch sein Verschulden (Vorsatz oder Fahrlässigkeit) herbeigeführt, so bleibt der Schadenersatzanspruch der Genossenschaft bestehen. Dies hat das Reichsgericht in einem seit Jahren von einer Privatmeierei in Elmshagen geführten Prozesse anerkannt. Der wegen Einstellung seiner Milchlieferung auf Schadenersatz in Anspruch genommene Milchlieferant wandte ein, daß, nachdem er sein Gut verkauft habe, Unmöglichkeit der Milchlieferung vorliege. Das Reichsgericht kam jedoch zu seiner Verurteilung, weil er nach dem Meiereivertrage zur Haltung von Kühen verpflichtet war und deshalb seine Wirtschaft nicht hätte veräußern dürfen und deshalb diese selbstverschuldete Unmöglichkeit der Leistung zu vertreten habe (§ 276 B.G.B.). Vgl. Entscheidung des Reichsgerichts vom 18. Mai 1909 GP. Jahrg. 1909 S. 393.

Wenn die Genossenschaft Schadenersatzansprüche geltend macht, muß sie beweisen, daß ihr tatsächlich ein Schaden entstanden und daß dieser Schaden auf das pflichtwidrige, schuldhafte Handeln des betreffenden Mitgliedes zurückzuführen ist.

Dieser Beweis ist oft schwierig zu führen. Die Produktivgenossenschaften haben deshalb frühzeitig sogenannte Ordnungsstrafen festgesetzt, welche bei Verletzungen der Lieferungspflicht nach Maßgabe des Statuts oder der Geschäftsordnung fällig werden und des Nachweises eines wirklich entstandenen Schadens nicht bedürfen. Die Rechtmäßigkeit und Gültigkeit solcher Ordnungsstrafen ist allgemein anerkannt, praktisch sind sie kaum zu entbehren, da sie allein die Ausübung eines wirksamen und sofort realisierbaren Drucks auf etwa säumige Mitglieder ermöglichen.

Rechtlich sind diese Ordnungsstrafen den im B.G.B. geregelten Vertragsstrafen (§§ 339 ff.) gleichzustellen. Hieraus folgt, daß die Ordnungsstrafen nur verhängt werden können, wenn ein Mitglied mit seiner Leistung im Verzuge ist, d. h. wenn es schuldhaft trotz Mahnung — eine solche ist bei fester Lieferungszeit nicht erforderlich (vgl. oben) — die fällige Leistung nicht bewirkt, und daß unverhältnismäßig hohe Ordnungsstrafen auf Klage des Bestraften durch Urteil herabgesetzt werden können. (Vgl. § 343 B.G.B.). Ein Mitglied kann aber den Rechtsweg erst dann beschreiten, wenn es vorher den etwa mit Statut festgesetzten Instanzenzug (Beschwerde an Aufsichtsrat oder Generalversammlung) erschöpft hat.

2. Die Ansprüche der zur Lieferung verpflichteten Mitglieder gegen die Genossenschaft.

Auch diese Ansprüche sind rechtlich denen des Verkäufers gegenüber dem Käufer analog zu beurteilen. Es stehen demnach dem zur Lieferung verpflichteten Mitgliede (Verkäufer) gegen die Genossenschaft (Käufer) grundsätzlich die gleichen Ansprüche zu, wie sie je dem Nichtmitgliede gegen einen Privatkäufer zustehen. Für den Umfang der Ansprüche der Mitglieder sind Statut und Geschäftsordnung maßgebend. Die wichtigsten Ansprüche der Mitglieder gehen auf Zahlung des Lieferungspreises (Milchgeld, Traubengeld usw.) und auf Abnahme der zu liefernden Rohprodukte (Milch, Trauben usw.). Diese Ansprüche bestimmen sich nach § 433 Abs. 2 B.G.B. und unterstehen der Anwendung der allgemeinen, über gegenseitige Verträge geltenden Bestimmungen des B.G.B.

Indessen erleidet die Anwendung dieser Bestimmungen durch die Eigenart der genossenschaftlichen Organisation Ausnahmen.

1. Während z. B. bei dem Lieferungsvertrag mit einer Privatmolkerei die Änderung der Lieferungsbedingungen und die Aufhebung des Vertrags nicht einseitig von dem Inhaber der Molkerei vorgenommen werden kann,

*) Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftspresse 1910, Nr. 8.

unterliegen die Ansprüche des Mitgliedes (insbesondere z. B. hinsichtlich der Lieferungsbedingungen, des Kaufpreises und dergleichen) der Änderung durch die Genossenschaft (Generalversammlung), auch gegen den Willen des einzelnen Genossen.

2. Auch der Anspruch auf Abnahme der Rohprodukte steht dem Mitgliede nur im Rahmen und nach Maßgabe des Statuts, der Geschäftsordnung und der Generalversammlungsbeschlüsse zu. Weigert z. B. der Vorstand oder der Geschäftsführer einer Molkereigenossenschaft die Abnahme der vorschriftsmäßig gelieferten Milch, so kommt die Genossenschaft in Annahmeverzug (§ 293 ff. B.G.B.). Wird dann die Lieferung der Milch (durch Verderben) unmöglich, so behält das Mitglied ohne Rücksicht auf ein Verschulden der Vertreter (Vorstand) oder der Beauftragten der Genossenschaft (Geschäftsführer oder sonstiger Beauftragter) seinen Anspruch auf Zahlung des Milchgeldes, (z. B. der Milchfuhrmann verunglückt mit den Pferden). Das Mitglied muß sich allerdings auf das Milchgeld dasjenige aufrechnen lassen, was es anderweit für die Milch erlöst hat, hat also, falls es die Milch gar nicht verwerten konnte, das volle Milchgeld zu fordern. Dies gilt auch dann, wenn die Genossenschaft verpflichtet ist, die Milch an den Höfen der einzelnen Mitglieder oder an einem bestimmten Anlieferungsplatze abzuholen und dies unterbleibt. (Vergl. Urteil des Amtsgerichts Oldenburg vom 29. Januar 1909.)

Ist die Abnahme der Milch infolge eines Verschuldens (Vorsatz, Fahrlässigkeit der Vertreter oder Beauftragten der Genossenschaft) unterblieben (z. B. der Vorstand nimmt aus Schikane die Milch nicht an, oder der Milchfuhrmann verschläft die Zeit zum Abholen), so hat die Genossenschaft dies zu vertreten (§§ 31, 278 B.G.B.) und dem betreffenden Mitgliede den entstehenden Schaden, der allerdings in der Regel die Höhe des Milchgeldes nicht übersteigen wird, zu ersetzen. (§§ 276, 325 B.G.B.). Ist aber die Genossenschaft auf Grund des Statuts oder der Geschäftsordnung zur Verweigerung der Annahme der Milch berechtigt — z. B. die Milch ist unsauber —, so stehen dem betreffenden Mitgliede diese Ansprüche nicht zu.

Nach diesen Grundsätzen ist auch die praktisch wichtige Frage zu beurteilen, ob eine Genossenschaft im Annahmeverzug war, wenn sie auf Grund eines Ausschließungsbeschlusses, der später auf die Klage des ausgeschlossenen Mitglieds hin durch Urteil aufgehoben wird, entsprechend einer diesbezüglichen Statutbestimmung die Annahme der Milch dieses Mitgliedes vom Tage des Ausschlusses ab verweigerte. Wie sich aus dem Vorstehenden ergibt, hätte die Genossenschaft nur dann in Annahmeverzug kommen können, wenn das betreffende Mitglied vom Tage des Ausschlusses bis zu seinem Ausscheiden (Schluß des betreffenden Geschäftsjahres) nach dem Statut einen Anspruch auf Abnahme der Milch hatte. Dies ist jedoch nicht der Fall, wenn das Statut, dem sich das Mitglied durch seinen Beitritt zur Genossenschaft unterworfen hat, bestimmt, daß ausgeschlossene Mitglieder keine Milch mehr an die Genossenschaft liefern dürfen. Die Genossenschaft kam deshalb für diese Zeit nicht in Annahmeverzug; dies kann auch nicht nachträglich eintreten, falls der betreffende Ausschließungsbeschluß aufgehoben wird. Solange der Generalversammlungsbeschluß zu Recht besteht, muß ihn der Vorstand beachten und danach handeln, selbst wenn er mit der Möglichkeit einer späteren Aufhebung dieses Beschlusses rechnet. Dies ergibt sich — wie das Reichsgericht in der diese Frage behandelnden Entscheidung vom 29. September 1909 (vgl. GP. Jahrg. 1910, Nr. 1) ausführt — aus dem Wesen der Organisation und des Betriebes einer Genossenschaft. Eine Zwiespaltigkeit des Handelns und Willens zwischen Vorstand und Generalversammlung innerhalb eines Genossenschaftsbetriebes würde mit der Ordnung dieses Betriebes und mit dem Gesamtinteresse der Mitglieder unverträglich sein. Wer einer Genossenschaft beitritt, muß sein Privatinteresse dem Gesamtinteresse unterordnen und mit der Möglichkeit rechnen, daß alle Statutbestimmungen, denen er sich unterworfen hat, gegen ihn gegebenenfalls zur Anwendung kommen. Auch die Gültigkeit einer Statutbestimmung des obigen Inhalts hat das Reichsgericht anerkannt und darauf hingewiesen, daß sie der Bestimmung des § 68 Abs. 4 Gen.G., nach der ausgeschlossene Mitglieder vom Tage des Ausschlusses an nicht mehr an der Generalversammlung teilnehmen können, vollkommen entspricht.

Eine andere — von dem Reichsgericht an die Vorinstanz zurückverwiesene — Frage ist die, ob nicht das betreffende Mitglied, da das Ausschließungsrecht der Genossenschaft nur nach § 276 B.G.B., also weder vorsätzlich noch fahrlässig ausgeübt werden darf, nicht etwa einen Schadenersatzanspruch gegen die Genossenschaft habe. Auch hier hat ein etwaiges Verschulden der Generalversammlung auszuscheiden, da diese nicht Vertreter der Genossenschaft ist, letztere also für ihre Beschlüsse nicht haften kann. Ein Verschulden des Vorstandes bei Vorbereitung des Beschlusses wäre denkbar und müßte von der Genossenschaft nach §§ 31, 275, 278 B.G.B. vertreten werden. Allerdings wird ein solches Verschulden von dem schadenersatzfordernden Mitgliede nur schwer bewiesen werden können.

Aus den vorstehenden Ausführungen ergibt sich, daß die Anwendung der Rechtsätze des B.G.B. auf die den Mitgliedern gegen die Genossenschaft zustehenden Ansprüche im Interesse der letzteren gewisse Einschränkungen erleiden muß. Es ist mit Genugtuung festzustellen, daß auch die Rechtsprechung die durch die Eigenart ihrer Organisation bedingte Sonderstellung der Genossenschaft anerkannt hat.

Mitteilungen.

Die Reinigung der Molkereiabwässer, ihre landwirtschaftliche Ausnutzung als hygienische Notwendigkeit und ihr Nutzen für die Landwirtschaft. Vortrag auf dem 4. nationalen Milchwirtschaftlichen Kongreß im Februar 1910 zu Paris von Dr. Allyre Chassevant, Prof. d. Med. und Leiter des Hygienischen Instituts der Universität Paris, Beisitzer im Hygienerat von Frankreich. (L'Ind. Laitière 1910, 81.) Die Frage der Reinigung der Molkereiabwässer und ihre Nutzbarmachung für die Landwirtschaft hat schon die früheren Milchwirtschaftlichen Kongresse beschäftigt. Es liegt in gleichem Maße im Interesse der öffentlichen Hygiene und der Landwirtschaft, daß man diese Abwässer nicht direkt in die Flußläufe oder durch Senkgruben in den Boden abführt, denn beides führt einerseits zur Verunreinigung der Wasserläufe und Quellen, wodurch Epidemien hervorgerufen werden; andrerseits wird der Landwirtschaft ein wertvolles stickstoff- und phosphorsäurehaltiges Düngemittel entzogen, das kostenlos zur Verfügung steht. Es sind sehr bedeutende Mengen, die in Frage kommen; eine Molkerei, die 10 000 Liter Milch verarbeitet, hat 15—20 Kubikm. Abwässer. Nach der Beendigung des Betriebes müssen sämtliche Gerätschaften und der Fußboden mit großen Wassermengen gereinigt werden. Die Waschwässer haben die Zusammensetzung einer stark verdünnten Milch. Sie sind viel konzentrierter wie die städtischen Abwässer und enthalten ziemlich große Fettmengen, wodurch ihre Reinigung sehr erschwert wird. Ihre durchschnittliche Zusammensetzung ist:

	Organische Substanz	Organischer Stickstoff	Fett
	in Milligrammen in 1 Liter		
nach Bömer	253—2733	7—166	—
„ Kattein u. Schoofs	331—712	24,2—50,8	159—290
„ Calmette	1550—2135	45,6—115	628—1440

Im Hinblick auf die Abwässer kann man die Molkereien in vier Gruppen teilen: 1. solche, die ausschließlich Milchverkauf in den Städten mit oder ohne Pasteurisierung betreiben; 2. solche, die Rahm, Butter und Käse herstellen und Magermilch, Buttermilch und Molke an die Lieferanten zurückgeben; 3. solche, die den gleichen Hauptbetrieb haben, aber mit den Nebenprodukten Schweine mästen; 4. solche, die Käserei, aber keine Schweinemast betreiben und die Molken mit den Abwässern wegfließen lassen.

Die Abwässer dieser verschiedenen Gruppen sind nach Menge und Zusammensetzung sehr verschieden; also ist es auch ihre Reinigung. Außer den genannten beiden Faktoren sind die Lage, die geologische Bodenbeschaffenheit, die Landwirtschaftlichen Verhältnisse zu berücksichtigen.

Überläßt man die Abwässer sich selbst, so werden der Milchzucker und die Eiweißstoffe alsbald durch eine Unzahl von Bakterien zersetzt; viel langsamer geht die Zersetzung des Fettes vor sich. Ehe man die Abwässer in die Flußläufe oder den Boden führt, muß man sie von fäulnisfähigen Bestandteilen befreien. Am schwierigsten zu reinigen sind diejenigen, die mit Molken vermischt sind, da sie sehr reich an organischen Substanzen sind. In besonders hohem Maße gilt das von den Abwässern der Kaseinfabrikation durch Ausfällen mit Mineralsäuren, da hier die Molke der Säure wegen nicht verfüttert werden kann.

Die Methoden der Reinigung sind: 1. chemische, 2. biologische, 3. Berieselung. Die beiden letzten Methoden sind im wesentlichen identisch, nur mit dem Unterschiede, daß die sogenannte biologische Methode in einer weitgehenden Reinigung auf einem künstlichen Boden besteht, während durch Berieselung ein natürlicher Boden gedüngt wird. Je nach den Verhältnissen verdient das eine oder das andere der drei Verfahren den Vorzug.

Chemische Reinigung. Man hat vorgeschlagen, den größten Teil der gelösten Stoffe durch Kalk zu fällen, aber das hat den Übelstand, daß dabei Methylamin, ein sehr übelriechendes Gas, gebildet wird. Außerdem werden Natriummanganat, Aluminiumsulfat, Eisenchlorid, Eisenoxydsulfat vorgeschlagen, durch welche zwar keine vollkommene Reinigung erzielt wird, aber doch bis zu 3/4 der Eiweißstoffe entfernt werden; der Milchzucker und seine Zersetzungsprodukte bleiben dabei vollständig in Lösung, das Fett wird mit den ausgefüllten Eiweißstoffen abgeschieden. Jeder Geruch wird vermieden. Hamilton hat vorgeschlagen, den Milchzucker vergähren zu lassen, mit Kalk zu neutralisieren und mit Wasserglas zu fällen; der Niederschlag kann als Dünger verwertet werden. Die chemische Reinigung ist von Vorteil für kleine Betriebe, die innerhalb bewohnter Orte liegen.

Biologische Reinigung. Der Erfolg der biologischen Reinigung hängt von der Zusammensetzung der Wässer ab. Kattein und Schoofs unterscheiden zwischen Kontakt- und Perkolationsreinigung. Bei der ersteren bleiben die Abwässer einige Zeit in einer Schlackenschicht und dieselbe Zeit in einer zweiten; es muß für gründliche Durchlüftung gesorgt werden, damit die oxydierenden Bakterien die organische Substanz zersetzen können. Hierbei wurden Wässer erhalten, die nicht mehr fäulnisfähig waren. Bei der Perkolation läßt man die Abwässer tropfenweise durch eine 60 Ztm. starke Schlackenschicht rieseln, 1—3 Kubikm. in 12—14 Stunden. Hierbei wurden vorzügliche Ergebnisse erhalten, klare, nicht mehr faulende Wässer, deren Fettgehalt fast völlig verschwunden war. Immerhin ist auf einen Erfolg nur zu rechnen, wenn die Wässer nicht viel Fett enthalten. Auf den Schlackenfiltern bilden sich sehr schnell Ablagerungen, die alle paar Wochen entfernt werden müssen, wenn die Durchlüftung genügend bleiben soll. Das Fett wird durch die Schlackenschichten nur unvollkommen zurückgehalten. Ein weiterer Übelstand besteht darin, daß die Molkereiabwässer ein sehr günstiger Nährboden für die Säurebakterien sind und daß die Milch- und Buttersäure die für die biologische Reinigung wertvollen Oxydationsbakterien unterdrücken. Man muß also die Säuregährung vermeiden; man muß die Abwässer in eine Fäulnisgrube leiten, wo die notwendige anaerobe Gährung beginnt, ehe die Säuregährung eingeleitet ist, und um die Eiweißzersetzung zu beschleunigen, muß man sie mit Haushalts- und Klosettabwässern oder mit Jauche mischen. Bei sehr milchzuckerreichen Abwässern empfiehlt sich Neutralisation mit Kalk und starke Verdünnung. Die Molkereiabwässer in Fäulnisgruben verweilen zu lassen, ehe man sie auf die Schlackenschichten bringt, wirkt ebenso häufig schädlich wie nützlich.

Die Abwässer der beiden ersten oben genannten Gruppen sind sehr verdünnt und enthalten etwas Soda, Milch und verschiedene vom Waschen der Fußböden usw. herrührende Schmutzstoffe. Die biologische Reinigung derselben erfordert ein Klärbassin, eine Fäulnisgrube und ein Perkolationsfilter von 1.75 Meter Filtrierhöhe, bei dem man auf 1 Kubikm. 1 Meter Oberfläche rechnet. Die täglich

zu reinigende Wassermenge ist auf die Hälfte bis zwei Drittel der verarbeiteten Milch zu veranschlagen. Praktischer Weise vereinigt man auch das Kühlwasser mit dem Abwasser, obwohl es nicht gereinigt zu werden braucht, denn es dient zur Verdünnung. Die Awässer der dritten Gruppe enthalten außer denselben Bestandteilen auch die flüssigen Entleerungen der Schweine. Sie werden auf die gleiche Weise gereinigt, nur empfiehlt es sich, zwischen dem Fäulnisgraben und dem Perkolationsfilter noch ein Filter einzuschalten. Man rechnet an Abwässern die gleiche bis doppelte Menge der verarbeiteten Milch. Bei den Abwässern der vierten Gruppe muß man die Molken auf das Zehnfache verdünnen und die Wässer durch ein Klärbassin, ein Filter und zwei Perkolationsfilter reinigen, man rechnet das anderthalb bis zweifache der verarbeiteten Milch. Verfasser teilt sehr günstige Reinigungsergebnisse mit, die nach achtmonatlichem ununterbrochenem Betrieb gewonnen wurden und die aus den folgenden Analysen hervorgehen.

	Rohes Abwässer	Abfluß von der Fäulnisgrube	Abfluß von dem Perkolationsfilter
Abdampfrückstand in 1 Liter	2480	1830	180
Glührückstand „ 1 „	180	160	115
Ammoniakstickstoff „ 1 „	56	50	8
Albuminstickstoff „ 1 „	104	68	2
Kaliumnitrit „ 1 „	3	0	7
Kaliumnitrat „ 1 „	1	0,5	56

Das gereinigte Wasser ist klar und geruchlos. Aber da es noch zu viel gelöste Bestandteile enthält, ist es trotz vorzüglicher Reinigung nicht ratsam, es in den Fluß abzuführen; es müssen Wiesen damit berieselt werden, denen darin eine große Menge wertvoller Pflanzennährstoffe zugeführt werden.

Berieselung. Die Verwendung der Abwässer zur Berieselung sichert ihre Reinigung unter gleichzeitiger Nutzbarmachung ihres Gehalts an Düngstoffen. Die Ansicht, daß die Molkereiabwässer dem Pflanzenwuchs schädlich seien, ist vollkommen falsch; ausgedehnte Versuche haben bewiesen, daß sie sehr günstig wirken. Die Abwässer in die Wasserläufe oder in den Boden laufen zu lassen, heißt anstatt den Acker zu düngen Krankheiten zu züchten, denn durch dieses Verfahren werden die Quellen, die Brunnen und die Flußläufe vergiftet. Die Berieselung ist überall, wo sie ausführbar ist, das beste Verfahren zur Reinigung der Molkereiabwässer. Es ist wünschenswert, wenn auch nicht unbedingt notwendig, Sandboden dafür zur Verfügung zu haben. Zur Berieselung mit städtischen Abwässern sind die meisten Kulturländereien geeignet, am besten die natürlichen oder künstlichen Wiesen; für eine vollkommene Reinigung muß die Menge der Wässer im richtigen Verhältnis zur Aufnahmefähigkeit des Bodens stehen. Um aber Fehlschläge bei der Berieselung mit Abwässern zu vermeiden, ist eine genaue geologische Untersuchung des Bodens nötig. Am vorteilhaftesten ist die Berieselung für Futtergräser, in erster Linie für Weiden. Die Berieselung erfolgt am praktischten durch ein Röhrensystem. Der Boden muß so drainiert sein, daß er zwischen zwei Berieselungen vollständig durchlüftet wird, was die Umwandelung der dem Boden zugeführten Substanzen in Pflanzennährstoffe sehr erleichtert. Auf Sandboden kann man bis zu 25—40 Liter pro Tag und Quadratm. rieseln lassen. Vorschriften, die sich auf Einzelheiten erstrecken, lassen sich nicht geben, da sie von den Verhältnissen abhängig sind; zu beachten ist nur, daß man die Abwässer auf das Land bringen muß, ehe Säuregährung eingetreten ist, und daß saure Wässer mit Kalk neutralisiert werden müssen. Die Berieselung muß intermittierend sein, was sich aus dem Molkereibetrieb von selbst ergibt. Um Schlammablagerungen zu vermeiden, schaltet man zweckmäßiger Weise ein Klärbassin ein; die abgesetzten Stoffe sind als Dünger verwertbar. Stehen nur kleine Flächen zur Verfügung, so kann man die chemische Reinigung mit der Berieselung vereinigen, unter Umständen auch die biologische Reinigung. S.

Literatur.*)

Milchwirtschaftlicher Ratgeber. Eine Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtschaftlicher Berechnungen und zur Abfassung der diesbezüglichen Korrespondenz. Mit einem Anhange von Vertragsformularen und 15 in den Text gedruckten Figuren. Von Johs. Siedel, Techn. Leiter der Königsberger Molk.-Gen. und O. Tretow, Lehrer an der Mecklenburg. Molkerei-Lehranstalt Güstrow. 2. Auflage, Leipzig, Verl. von M. Heinsius Nachf. 92 S. Preis brochiert ℳ 1.60.

Das Buch gibt eine leicht verständliche Anleitung zur Ausführung von Berechnungen, die im Molkereibetriebe häufig vorkommen, also zum Berechnen des Umfanges und des Inhaltes von Flächen, (Dreieck, Viereck, Kreis, Ellipse) und von Körpern (Würfel, Prisma, Zylinder), so daß der Molkereiverwalter in der Lage ist, nach diesen allgemeinen Angaben den Inhalt seiner Gefäße usw. zu berechnen. Es folgt die Theorie der Regeldetri und der Proportionsrechnung (dieser algebraische Teil würde zweckmäßig durch die Theorie der linearen Gleichung ergänzt, der am leichtesten verständlichen und am häufigsten anwendbaren Rechnungsart), das spezifische Gewicht und die Umrechnung von Liter Milch in Kilogramm, Ausbeuteberechnungen, Wertberechnungen für Molkereiprodukte, verschiedene technische Berechnungen, die Milchbezahlung nach den verschiedenen Methoden, die Berechnung der Milchverwertung und der Betriebsunkosten, des Druckes von Hebelkäsepressen, die Zinsrechnung, Rabatt- und Diskontberechnung, Brutto, Tara, Netto, die Umrechnung der verschiedenen Thermometerskalen. Kurz, es fehlt kaum eine Berechnung, die im Betriebe vorkommt. Das Buch ist aus der Praxis für die Praxis geschrieben und wird daher in vielen Fällen gute Dienste leisten können. Eine wertvolle Ergänzung erfährt es durch Vorlagen für die kaufmännische Korrespondenz der Molkereien, für Stellenbewerbungen usw., sowie für Milchpacht- und Butterlieferungsverträge, Dienstanweisung und Dienstvertrag für den Meier und Maschinenwärter. Das kleine Werk kann bestens empfohlen werden. S.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher sind durch unsere Expedition zu beziehen.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Jahresbericht der Lehrsennerei Boos für Weichkäserei und Butterbereitung im bayrischen Allgäu. In der verhältnismäßig kurzen Zeit ihres Bestehens (eröffnet am 1. Juni 1902) gelangte diese Anstalt zu einer man darf sagen ungeahnten Bedeutung für das Interessengebiet, dem sie dienen sollte. Die Besucherzahl allein schon spricht für die Wertschätzung, deren sich diese Lehrsennerei, die bekanntlich auch vom „Milchwirtschaftlichen Vereine im Allgäu" unterhalten wird, erfreut. Im Berichtsjahr wurde sie von 13 Lehrlingen in je 6monatlichen Kursen, von 43 Praktikanten mit einer Aufenthaltsdauer von 3 Tagen bis zu 3 Monten und von 95 Kursteilnehmern in je 6tägigen Kursen frequentiert. Die Zahl ihrer Besucher seit Bestehen der Anstalt (1902—1909) betrug: 81 Lehrlinge, 151 Praktikanten, 580 Kursteilnehmer, in Summa 812! Wieviele nützliche Kenntnisse, wieviele Anregungen sind doch durch diese Hunderte von Besuchern verbreitet und hinausgetragen worden, nicht allein ins ganze Allgäu, sondern auch ins benachbarte Württemberg, nach Oberbayern, Mittelfranken und über die blauweißen Grenzpfähle hinaus! Die Weichkäserei von heute steht auf einer ganz anderen Stufe, als vor der Errichtung der Lehrsennerei, und während bayerische Butter vor 10 Jahren nur als dritte oder höchstens als zweite Qualität gehandelt wurde, erzielen die besseren Marken heute die gleichen Preise wie holsteinische Ware,—nicht zum letzten—dank der Unterweisungen, welche die Lehrsennerei Boos ins Allgäu hinausgetragen hat. Die Ausbildung jüngerer Sennen, die fachmännische Fortbildung älterer Käser, die Ratserteilung in den mannigfachsten Gebieten der Käserei und Butterbereitung, die Vornahme von Versuchen in der Fabrikation, Verbesserungen in der Ausbeute, die Prüfung neuer Geräte und Maschinen und die Stellenvermittlung nennt die Anstalt in dem unlängst erschienenen 8. Jahresberichte als ihre Aufgaben. Im theoretischen Unterrichte und in der Einteilung der Arbeiten im praktischen Betriebe hielt man sich in dem bisherigen bewährten Rahmen. Als neue Kursart kam zu den bisherigen Veranstaltungen ein „Vorbereitungskurs zur Ablegung der Meisterprüfung im Weichkäsereigewerbe". Die Käserei untersteht in Bayern ja der Handwerkerkammer und die Käser müssen Gesellen- und Meisterprüfungen ablegen. Die Gesellenprüfung legten in der Lehrsennerei im Berichtsjahre 72 Weichkäser ab (seit 1905 im ganzen 189) und an diesem Vorbereitungskurse beteiligten sich 17 Mann. Die Untersuchungen stehen in erster Linie im Dienste des praktischen Betriebes, zu dessen Kontrolle sie dienen, in zweiter Linie sollen sie den Lehrlingen und Kursteilnehmern Gelegenheit zur Erlernung der verschiedensten Untersuchungsarten geben; sie erstrecken sich auf:

- Fettbestimmungen der Milch nach Dr. Gerber,
- Fettbestimmungen der Milch mit dem Laktoskop;
- Spez. Gewichtsbestimmungen der Milch;
- Rahmbestimmung nach Köhler, Hammerschmidt, Gerber;
- Bestimmung des Säuregrades bei Milch und angesäuertem Rahm, sowie in Kessel- und Buttermilch (nach Henkel-Soxhlet);
- Koch- und Alkoholproben;
- Milchgär- und Labgärproben;
- Farbgär- und Gasgärproben (Reduktase- und Katalaseprobe);
- Bestimmung des Wassergehaltes der Butter;
- Käsebestimmungen mit der Dr. Herz'schen Käsewage;
- Käsefettbestimmungen nach Dr. Burstert und Dr. Hammerschmidt;
- Ermittelungen des Schmutzgehaltes der Milch nach Prof. Dr. Henkel.

Die Milch eines jeden Lieferanten wurde monatlich 2—3 mal nach Gerber geprüft. Damit sich auch jeder Lieferant von der Beschaffenheit seiner Milch im Verhältnis zu der anderer Lieferanten überzeugen kann, wurden die Ergebnisse der Milchprüfung auf einer vor der Anstalt aufgehängten Tafel veröffentlicht.

Der durchschnittliche Gehalt der angelieferten Milch stellte sich in den verschiedenen Monaten des Berichtsjahres auf:

Monat	Spez.-Gew.	Fett	Trockenmasse	fettfr. Trockenmasse
Januar	1,0321	3,525	12,515	8,990
Februar	1,0314	3,475	12,280	8,805
März	1,0317	3,350	12,205	8,855
April	1,0323	3,450	12,475	9 025
Mai	1,0315	3,525	12,365	8,840
Juni	1,0316	3,500	12,360	8,860
Juli	1,0315	3,725	12,605	8,880
August	1,0319	3,700	12,675	8,975
September	1,0322	4,025	13,140	9,115
Oktober	1,0320	3,950	13,000	9,050
November	1,0320	3,525	13,490	8,965
Dezember	1,0314	3,450	12,250	8,800

Die Molke fetter Limburgerkäse zeigte einen Fettgehalt von durchschnittlich 0,2 Prozent. Bei diesem Fettgehalte ist es noch rentabel, die Molke zu zentrifugieren behufs Gewinnung von Molkenrahm- bzw. Molkenbutter. Selbstverständlich darf aber das Molkenquantum nicht zu klein sein. Die Molke von 30 Gr. Limburgern wies meist nur Spuren von Fett auf. Der Fettgehalt der Tilsitermolke betrug unzentrifugiert 0,35—0,4 Prozent, zentrifugiert 0,02—0,03 Prozent. Der Magermilchfettgehalt war im Berichtsjahre ebenfalls sehr zufriedenstellend.

Interessant sind die Ausführungen des Berichts über den Fettgehalt der Buttermilch. Hat doch gerade diese Frage im vergangenen

Jahre in den Fachblättern viel Staub aufgewirbelt und wurde von den verschiedensten Seiten besprochen; ja es war sogar die Richtigkeit der von der Lehrsennerei Boos (und anderen Anstalten) veröffentlichten Zahlen über den Fettgehalt ihrer Buttermilch angezweifelt worden.

„Nach den Ergebnissen des abgelaufenen Jahres werden unsere früher gefundenen Resultate vollauf bestätigt. Interessant war es, die verschiedenen Abweichungen des Fettgehaltes der Buttermilch von den normalen Zahlen verfolgen zu können. Trat von einer Butterung zur anderen eine Veränderung des Fettgehaltes der Buttermilch ein, so bestand kein Zweifel, daß in der Rahmreifung, in der Butterungstemperatur, beim Zusammenbuttern usw. etwas nicht in Ordnung war. Schon Abweichungen von 2—3 Zehntel zeigten Unrichtigkeiten im Betriebe tadellos an.

Die Buttermilchproben wurden sofort, nachdem die Buttermilch vom Butterfaß abgelassen war, genommen. Eine Abspülung des Deckels oder der Wandungen des Butterfasses kommt in hiesigen Betrieben nicht vor, wie auch jede sonstige Verdünnung der Buttermilch mit Wasser vollkommen ausgeschlossen ist. Die Bestimmung des Fettgehaltes der Buttermilch erfolgte nach der in der Praxis üblichen Methode nach Dr. Gerber. Der Buttermilchfettgehalt betrug im Berichtsjahre durchschnittlich in Prozent:

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
0,100	0,153	0,130	0,141	0,140	0,176	0,284	0,320	0,175	0,175	0,130	0,143

Von Praktikern und einigen Schülern unserer Anstalt, die in gleicher Weise wie hier butterten, erhielten wir Zahlen über den Buttermilchfettgehalt, die mit den hier gefundenen vollkommen übereinstimmten. Den Fettgehalt der Buttermilch unter 0,30 und 0,20 Prozent herabzudrücken, ist durchaus keine Hexerei. Der Versuch wurde von vielen Besuchern unserer Anstalt gemacht, und zwar mit gutem Erfolg. Sogar während ihres Hierseins haben sich Kursbesucher Buttermilchproben aus ihren Betrieben schicken lassen behufs Feststellung des Fettgehaltes, der oft ein ganz bedeutend hoher war. Als sie dann zu Hause diesem Punkt mehr Aufmerksamkeit widmeten und auch Erfolge erzielten, versäumten sie nicht, uns darüber Mitteilungen zukommen zu lassen, die uns dann des öfteren erkennen ließen, daß mancher auch in dieser Richtung auf seine Rechnung kam, was er sich von den hier besuchten Kursen erhoffte."

Die Prüfung des Wassergehaltes der Butter erfolgte mit der Butterwasserkontrollwage „Perplex"; es wurden Wasserprozente gefunden:

Butter	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
ungesalzen	15,1	14,8	14,6	14,9	15,0	15,6	15,9	15,8	15,4	14,8	14,7	14,9
gesalzen	14,8	15,0	14,4	14,4	14,6	14,8	14,9	14,8	14,6	14,9	14,7	14,6

In der Anstalt wurde ein Butterfertiger „Simplex" und eine Rahmreifungstonne „Bavaria", beide von Gebrüder Bayer in Augsburg, ferner eine Herkules-Zentrifuge und der Form- und Wendeapparat für Weichkäse von Magnus Beck in Anried bei Dinkelscherben (Schwaben) geprüft.

Im Berichtsjahre kamen zur Anlieferung 826 494 Liter Milch, für welche im Winterhalbjahre 111,00 ℳ, im Sommerhalbjahre 122,00 ℳ bezahlt wurden. An Käsesorten wurden erzeugt Limburger, Stangenkäse und Romadur in je 3 Qualitäten (mit 30—35 und 40 Graden an der Käswage nach Dr. Herz, entsprechend einem Fettgehalt der Kesselmilch von 1,5—1,9 bis 2,8 Proz.),

fette Weißlacker (40 Grad der Käswage: 2,8 Proz. Fettgehalt der Kesselmilch),
fette Tilsiter (2,8 Proz. Fettgehalt der Kesselmilch),
halbfette Tilsiter (1,3 Proz. Fettgehalt der Kesselmilch),
Delikateßkäschen (3,0 Proz. Fettgehalt der Kesselmilch).

Sämtliche Käsesorten wurden ausschließlich aus Vollmilch unter Zusatz von Zentrifugenmagermilch, bzw. 12 stündig in Holzstotzen aufgestellter, von Hand abgerahmter Milch fabriziert. Der Fettgehalt der Kesselmilch wird nach einer eigenen Methode eingestellt, wobei der Fettgehalt der abgerahmten Abendmilch besonders berücksichtigt wird. Der Fettgehalt der Zentrifugenmagermilch bleibt außer Ansatz, um über der niedrigsten Fettgrenze der herzustellenden Käse zu bleiben.

Von allgemeinstem Interesse sind die Ausführungen des Berichtes über eine langsame Arbeitsweise am Käsekessel. Es ist uns im Betriebe daran gelegen, daß die Schüler sich an ein verständiges langsames Arbeiten am Käsekessel gewöhnen. Um ein weiteres Zerreißen der Bruchmasse beim Verziehen zu vermeiden, wurde hier eine Neuerung eingeführt, nämlich ein weiteres Verschneiden des Bruches. Ist dieser das erste Mal in Abständen der Schnittflächen von ca. 15 Zentimeter der Länge und der Breite nach verschnitten, so läßt man ihn noch einige Zeit in diesem Zustande nachdicken. Hat sich nach einiger Zeit Molke ausgeschieden und ist der richtige Nachdickungsgrad erreicht, so beginnt jetzt nicht mehr wie früher gleich das Verziehen des Bruches, sondern es erfolgt das neue Verschneiden. Man benützt dazu die wagrechten Schnittrichtungen des ersten Verschneidens und hält den Säbel in schiefer Stellung zur Kesselwand, so daß die Bruchstreifen des ersten Verschneidens alle schief durchschnitten werden. Beim Verziehen des Bruches in der früheren Weise rissen nämlich die Bruchstreifen kurz ab, was infolge der dadurch lose gewordenen kleinen Käseteilchen vermindernd auf die Ausbeute wirkte. Durch Einschalten des schiefen Verschneidens ist dem abgeholfen und außerdem wird dadurch die Arbeit des Verziehens erleichtert.

Die Lehrsennerei Boos ist für die Butterbereitung des ganzen Bezirkes auch um deswillen von großer Bedeutung, als viele Praktiker von

dort ihren Säurewecker beziehen. Derselbe wird in Literflaschen und in Flaschen von 100 Gramm Inhalt abgegeben. Die Zahl der Abonnenten schwankt stets, da die einen halbjährlich, die anderen das ganze Jahr hindurch den Säurewecker beziehen. Auch in außerbayerisches Gebiet wurden Säureweckerabonnements verlangt.

Im ganzen wurden zum Versand gebracht:

Kleine Flaschen im Abonnement	2420 Stück
1 Liter Flaschen im Abonnement	228 Stück
Einzelbezüge	157 Stück
Zusammen	2805 Postsendungen.

Bei der 44. Wanderversammlung bayerischer Landwirte in Kempten (23.—26. Mai 1909) beteiligte sich die Lehrsennerei Boos mit einer Ausstellung von Schülerarbeiten, Instrumenten, Apparaten und sonstiger Lehrmittel. Ferner wurde die Veranstaltung mit Butter, Tilsiter-, Limburger-, Stangen-, Romadur- und Weißlackerkäse für die Sammelausstellung beschickt, wie auch in der Molkereikosthalle Produkte unserer Anstalt zur Verabreichung gelangten. Die Ausstellung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Leipzig wurde ebenfalls mit 30, 35 und 40 Grad Limburger-, Stangen- und Romadurkäse außer Preisbewerb beschickt. Beim Oktoberfest in München erzielte die Anstalt je einen ersten Preis für Butter, Limburger- und Stangenkäse, einen zweiten Preis für Tilsiterkäse.

Mit vollem Rechte kann die Lehrsennerei in ihrem Berichte somit schreiben: „War das verflossene Jahr ein Jahr reich an Arbeit und Mühen, so war es auch ein Jahr reich an Erfolgen; was wir von ihm uns erhofft hatten, ist von der Wirklichkeit sogar noch weit übertroffen worden."

Abgangsprüfungen an der Milchwirtschaftlichen Anstalt in Greifswald und an der Meierinnenschule in Stralsund. An der Milchwirtschaftlichen Anstalt in Greifswald fand am 31. März d. J. eine Abgangsprüfung statt, der sich ein Lehrling, sieben Gehülfen, ein Verwalter und ein Hospitant unterzogen, und zwar alle mit gutem Erfolge. An dem Lehrgang, der am 1. April d. J. begonnen hat, beteiligen sich vier Lehrlinge, acht Gehülfen und ein Molkereiinstruktor.

An der Meierinnenschule in Stralsund fand am 30. April d. J. eine Abgangsprüfung statt, der sich eine Meierin mit sehr gutem Erfolge unterzog.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie Sektion III, Magdeburg. Auf Grund des § 22 des Statuts laden wir hiermit unsere Mitglieder zu der am Freitag, den 10. Juni 1910, vormittags 10 Uhr, in Bad Kösen im Hotel zum mutigen Ritter stattfindenden Sektionsversammlung ergebenst ein.

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Prüfung und Abnahme der Jahresrechnung für 1909.
3. Feststellung des Haushaltsplans für 1911.
4. Wahl des Ausschusses zur Vorprüfung des Rechenschaftsberichts für 1910.

Magdeburg, den 17. Mai 1910.

Der Vorstand der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie. L. W. Lüder, Vorsitzender.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie Sektion II. Die diesjährige ordentliche Sektionsversammlung findet am Mittwoch, den 15. Juni 1910, vormittags 11 Uhr im Hotel „Deutsches Haus" zu Frankfurt a. Oder, Wilhelmsplatz statt, wozu die verehrlichen Mitglieder gemäß § 22 des Statuts hiermit eingeladen werden.

Tagesordnung.

1. Geschäftsbericht pro 1909.
2. Prüfung und Abnahme der Jahresrechnung pro 1909.
3. Festsetzung des Voranschlages der Verwaltungskosten für 1911.
4. Wahl des Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnung.
5. Ersatzwahl eines Delegierten.
6. Beschlußfassung über Gewährung von Wohnungsgeldzuschuß an die Beamten.
7. Verschiedenes.

Der Vorsitzende der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie Sektion II. I. V.: D. Cranz.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft Zoppot, e. G. m. u. H. in Zoppot a. d. Ostsee. Vorstandsmitglieder: 1) Rittergutsbesitzer Hermann Pferdmenges in Rahmel, 2) Gutsbesitzer Albert Dodenhöft in Rahmel, 3) Königlicher Domänenpächter Richard Draeger in Wittomin.

Molkerei- und Betriebsgenossenschaft, e. G. m. u. H. zu Siggelkow, Meckl.-Schwer. Vorstandsmitglieder: 1) Erbpächter Friedrich Wahls als Direktor, 2) Büdner Friedrich Lendt als Stellvertreter des Direktors, 3) Erbpächter Friedrich Sprenger, 4) Häusler Wilhelm Holm, 5) Erbpächter Friedrich Behrendt, sämtlich zu Siggelkow.

Sennerei-Genossenschaft Mutten-Trabers, e. G. m. u. H. in Mutten, Post Stiefenhofen, Schwaben. Vorstandsmitglieder: Waltner, Johann, Gutsbesitzer in Mutten, Geschäftsführer, Bentele, Josof, Gutsbesitzer in Mutten, Kassierer.

Milchhandel-Genossenschaft, e. G. m. b. H. in Plauen i. V. Vorstandsmitglieder: Emil Willy Meschke und Gustav Hermann Becker, beide in Plauen.

„Niederrheinische Molkerei Albert Wellen & Co." in Wyler p. Krauenburg, Rhld. Persönlich haftende Gesellschafter sind: 1) Albert Wellen, Ackerer in Wyler, 2) Heinrich Wellen, Ackerer in Groesbeek.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes hat in der Woche vom 8. zum 14. Mai wiederum eine kleine Abnahme des Preisstandes stattgefunden. Zwar waren in Magdeburg, Dortmund und Nürnberg die Preise etwas höher, in Breslau, Chemnitz, Frankfurt a. M. und Essen unverändert, da aber an den übrigen Märkten ein zum Teil 3 ℳ betragender Rückgang eingetreten ist, so ist im allgemeinen der Durchschnittspreis etwas gesunken.

Die Preise für Schweine stiegen in Wien, Paris, Rotterdam und Manchester, sie blieben unverändert in Dänemark und Chikago.

Polizeiliche Anmeldepflicht für Milchhändler. Ein Landrat hatte für seinen Kreis eine Polizeiverordnung erlassen, welche die Anmeldung des gewerbsmäßigen Milchverkaufes bei der Polizeibehörde des Wohnortes des Verkäufers anordnete. Ein Milchhändler erblickte in der polizeilichen Anmeldepflicht einen unbefugten Eingriff in die Gewerbefreiheit und unterließ deshalb die Meldung. Von der Polizeibehörde bestraft, beantragte er gerichtliche Entscheidung und brachte die Angelegenheit schließlich vor das Kammergericht. Dasselbe erklärte indessen die landrätliche Polizeiverordnung für rechtsgültig und mit der Reichsgewerbeordnung nicht in Widerspruch stehend.

Sonntagsruhe im Münchener Milchhandel. Die Kgl. Regierung von Oberbayern hat unterm 2. Mai folgende Bestimmungen erlassen: „Milch und flüssige Molkereierzeugnisse (Mager- und Buttermilch und die verschiedenen Rahmsorten) dürfen an Sonn- und Feiertagen ohne Unterbrechung bis 1 Uhr nachmittags und von 6—8 Uhr nachmittags, an den vier Festtagen bis 12 Uhr Mittags ohne Unterbrechung und dann von 6—8 Uhr nachmittags verkauft werden. Die neuen Anordnungen treten bereits am 15. Mai in Kraft."

Milchpreise in einigen deutschen Großstädten. Bei der außerordentlichen Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel nicht nur für Kinder, sondern auch für Erwachsene dürfte eine vom Statistischen Amte der Stadt Frankfurt a. Main auf Grund einer Rundfrage soeben veröffentlichte Statistik über Milchpreise von Interesse sein. Der am häufigsten gezahlte Preis für ein Liter Milch stellte sich Ende April 1910 in Berlin und Hamburg auf je 22, in München und Dresden auf je 20, in Breslau und Lübeck auf je 17, in Hannover und Kiel auf je 18, in Aachen, Halle, Dortmund, Essen, Magdeburg und Nürnberg auf je 20, in Plauen, Mainz, Karlsruhe, Schöneberg, Altona, Straßburg, Mannheim, Charlottenburg, Düsseldorf, Köln und Frankfurt a. M. auf je 22 ₰.

Strafbarkeit der nochmaligen Verwendung bereits einmal eingeklebt gewesener Invalidenversicherungsmarken. *) Ein Arbeitgeber hatte einige Zeit hindurch für mehrere Arbeiter seines Betriebes Invalidenversicherungsmarken der zweiten Klasse geklebt. Einige Monate später erst wurde er sich darüber klar, daß nicht Marken der zweiten, sondern solche der ersten Klasse zu verwenden gewesen wären; er entfernte daher die fraglichen Marken aus den Karten, ersetzte sie durch Marken der ersten Klasse und benutzte die losgelösten Marken für die Invalidenkarten anderer Arbeiter in der Weise, daß er sie dort einklebte. Er wurde nun wegen Verstoßes gegen die Vorschriften des § 187, Abs. 2 des Invalidenversicherungsgesetzes unter Anklage gestellt, wonach mit Gefängnis nicht unter drei Monaten derjenige bestraft wird, welcher Marken verwendet, von denen er weiß, daß sie bereits einmal verwendet worden sind. — In erster Instanz freigesprochen, legte der Staatsanwalt Revision gegen das dem Angeklagten günstige Erkenntnis ein, und tatsächlich erachtete das Reichsgericht eine strafbare Handlung des Angeklagten als vorliegend. Schon früher, so entschied der höchste Gerichtshof, hat das Reichsgericht sich dahin ausgesprochen, daß im Sinne der angezogenen Gesetzesvorschrift Invalidenversicherungsmarken dann „verwendet" sind, wenn sie zum Zweck der Tilgung eines bestimmten, fällig gewordenen Betrages in eine Quittungskarte eingeklebt worden sind. Diesen Zweck verfolgte der Angeklagte, als er die Marken das erste Mal verwendete. Es macht dabei keinen Unterschied und ist völlig belanglos, daß der Angeklagte nur zur Verwendung von Marken der ersten Lohnklasse verpflichtet war, nicht dagegen von solchen der zweiten Klasse, wie er irrigerweise annahm. Die „Verwendung" der Marken ist sonach rechtswirksam erfolgt. — Der Arbeitgeber hätte übrigens sein Versehen dadurch gut machen können, daß er gemäß § 158 des Invalidenversicherungsgesetzes bei der unteren Verwaltungsbehörde den Antrag stellte, von der Versicherungsanstalt die zu viel erhobenen Beträge wieder einzuziehen und diese, nach Vernichtung der eingeklebten Marken, an die betreffenden Arbeitgeber und Versicherten zurückzuzahlen.

Prozeß wegen Ansiedelungsgenehmigung. Vor dem Bezirksausschuß in Liegnitz klagte der Rittergutsbesitzer Wilhelm Kaiserbrecht in Nicolausdorf, Kreis Lauban, wider den Molkereibesitzer Matthes in Nicolausdorf und den Vertreter des öffentlichen Interesses, Regierungs-Referendar Lange in Lauban, wegen Errichtung einer Molkerei, die Matthes nebst zwei Arbeiterwohnungen in der Nähe des Bahnhofes Nicolausdorf (Strecke Lauban—Görlitz) errichten will. Kaiserbrecht hat dagegen Einspruch erhoben, weil er fürchtet, daß die Abwässer der Molkerei, die Matthes in den Pfaffendorfer Bach einleiten will, seiner Fischzucht gefährlich werden könnten. Nachdem Matthes die Erklärung abgegeben hatte, daß er eine entsprechende Kläranlage schaffen wolle und daß auch durch das Wasser des Baches die Abwässer eine entsprechende Verdünnung erfahren würden, hat der Kreisausschuß in Lauban den Einspruch zurückgewiesen und die Genehmigung erteilt, zumal auch die Gewerbeinspektion in Görlitz im Hinblick auf die Kläranlage Bedenken gegen die Errichtung der Molkerei nicht erhoben hatte. Hiergegen hat nun Kaiserbrecht Klage beim Bezirksausschuß in Liegnitz erhoben und sich auf ein Gutachten des Chemikers Mayer berufen, wonach doch eine Gefahr für den Fischbestand vorhanden ist, da bei dem geringen Wasserstand des Baches die Säuren der Molkerei oft unverdünnt und ohne Klärung in die Teiche des Klägers gelangen können. Der Sachverständige des Beklagten, Handelschemiker Dr. Schaeffer-Liegnitz, hat dagegen erklärt, die Abwässer der Molkerei enthielten lediglich einen Milchbestand und könnten den Fischen eher zur Nahrung dienen, als daß sie ihnen schädlich werden könnten. Vor dem Bezirks-Ausschuß kam noch zur Sprache, Kaiserbrecht habe den Einspruch nicht wegen seiner Fischteiche erhoben, sondern aus Liebe zu einer in Bellmannsdorf bestehenden Genossenschafts-Molkerei, der die Konkurrenz der beabsichtigten Privatmolkerei fern gehalten werden sollte; deshalb habe man auch dem Matthes schon das Grundstück abkaufen wollen, um einen Wildpark anzulegen. Von der Gegenseite wurden diese Behauptungen bestritten und geltend gemacht, Matthes sei auch nur eine vorgeschobene Person, und zwar für die Sozialdemokraten. — Der Bezirksausschuß erteilte die Genehmigung zur Ansiedelung der Molkerei, da diese Frage mit der Abwässerfrage hier gar nicht zu verquicken sei. Im Ansiedlungsgesetz kämen nur nationale Bedenken zur Erwägung, doch habe der Amtsvorsteher von Friedersdorf solche Bedenken nicht erhoben.

Gute Landbutter. Als gute Landbutter verkauften die Händlerinnen K. Hellwig aus Mainz und B. Strahle aus Mombach in Nied und Schwanheim Margarine. 84 ₰ hatten die Betrügerinnen pro Pfund bezahlt und

*) Nachdruck verboten.

1,20 bis 1,26 M lösten sie dafür. Das Schöffengericht in Höchst verurteilte vor einigen Tagen beide sehr gelind zu je 50 M Geldstrafe.

Bestrafung wegen Verkaufs nicht untersuchter Milch bei Typhuserkrankungen. Gegen den § 327 R.-St.-G.-B. (Verhütung des Einführens oder Verbreitens einer ansteckenden Krankheit) sollte der Milchhändler K. in Buckow insofern verstoßen haben, als er trotz des erlassenen Verbots nichtuntersuchte Milch feilgehalten hat. In Buckow waren Typhusfälle vorgekommen und auch die Frau des Angeklagten war an Typhus erkrankt. Die Entstehung der Krankheit wurde auf den Genuß von schlechter Milch zurückgeführt, weshalb eine Untersuchung der Milch angeordnet wurde. Dieser Bestimmung handelte K. zuwider. Vom Schöffengericht war K zu 5 Tagen Gefängnis verurteilt worden. Auf seine Berufung änderte die Strafkammer des königl. Landgerichts zu Frankfurt a. O. das erstinstanzliche Urteil dahin ab, daß der Angeklagte nur wegen Fahrlässigkeit zu 30 Mark Geldstrafe verurteilt wurde.

Gerechte Strafe wegen Milchpantscherei. Eine frühere Milchverkäuferin des Milchhäuschens am Graf Adolfplatz in Düsseldorf, die Witwe Georg St. verfälschte die Milch, indem sie derselben über 30 Prozent Wasser zusetzte. Deswegen unter Anklage gestellt, wurde sie zunächst vom Schöffengericht freigesprochen, wogegen der Amtsanwalt Berufung einlegte. In der Verhandlung vor der Strafkammer versuchte die Angeklagte die Schuld auf andere zu wälzen, indem sie behauptete, die Milch sei ihr verwässert geliefert worden. Die Strafkammer gelangte jedoch zu einer Verurteilung der bereits vorbestraften Angeklagten, und erkannte auf 6 Wochen Gefängnis und 600 Mk. Geldstrafe evtl. weitere 100 Tage Gefängnis.

Geschäftliche Notizen. Die bisher im Besitze der Firma A. Dallmayr gewesene Hofmolkerei in München ging durch Kauf in den Besitz der Zentral-Molkerei München über, welche beabsichtigt, ihren gesamten Geschäftsbetrieb in die Räume der ehemaligen Hofmolkerei zu verlegen. — Der Molkereibesitzer Paul Brachmann in Bauthen (Westpr.) verkaufte seine dort gelegene Molkerei an den Molkereiverwalter Hermann Delica aus Goßlershausen für 32 000 Mark. — Eine Privatmolkerei soll errichtet werden in Eschbach (Taunus). — Für Bredstedt (Schleswig-Holstein) und Umgegend hat sich ein Milchkontrollverein gebildet.

Sprechsaal.

Kontrolle im Kuhstall und dadurch gesteigerte Milchproduktion. Von Jahr zu Jahr nimmt der Konsum von Molkereiprodukten im Inlande sowie im Auslande zu. Deutschland ist mit der Reihe von Jahren ein importierendes Land geworden. Die Wertzahlen der Einfuhr bewegen sich in steigender Richtung. Der Wert des Einfuhrüberschusses betrug im Jahre 1908 117 283 000 M, im Jahre 1909 145 792 000 M, mithin ein Plus von 28 509 000 M.

Die hohen Butterpreise, oder vielmehr die Butterknappheit des letzten Jahres mag ja zum Teil auf die schlechte Futterernte zurückzuführen sein. Ganz zutreffend ist dies jedoch nicht, denn der gelinde Winter hat vieles wieder gut gemacht, was der Sommer verdorben hatte. Die Rübenblattfütterung hat bis zu Weihnachten hin angehalten, wodurch bedeutend an Rauhfutter gespart wurde. Im großen und ganzen liegt die Sache aber wesentlich anders. Die Inlandsproduktion an Milch und der Konsum stehen in keinem richtigen Verhältnis, viele Millionen gehen dem Heimatlande verloren. Darum ist es Sache unserer Landwirte, diese Lücke nach Möglichkeit auszugleichen. Vermehrte Milchviehhaltung wird nur zum Teil eingeführt werden können, denn die Produktionskosten sind, wie die Sache heute gehandhabt wird, viel zu hoch und die Einnahmen decken häufig nicht die Ausgaben. Man muß deshalb versuchen, die Produktionskosten zu vermindern. Zum Teil ist dies möglich, indem man bestrebt ist, nur Vieh zu halten, welches das verabreichte Futter bestmöglich verwertet. Nur solche Kühe dürfen gehalten und weitergezüchtet werden, alle anderen müssen mit der Zeit ausgemerzt werden. Um dieses zu ermöglichen, ist es nötig, daß eine stete Kontrolle der Milchkühe eingeführt wird, dahingehend, daß zweimal im Monat Probemelken vorgenommen wird und Futterberechnungen gemacht werden. Die Milch muß dabei auf Fettgehalt untersucht werden. Milquantum und Fettgehalt von jeder einzelnen Kuh werden in ein Buch eingetragen und am Jahresschluß wird der Durchschnitt festgestellt. Auf diese Weise wird man sehen können, welche Kühe den Anforderungen, die man an dieselben stellen kann und muß, genügen. Merzt man nun die minderwertigen aus, so wird man bald dahin kommen, den Durchschnittsmilchertrag zu heben und die Milchviehhaltung rentabel zu gestalten.

Von diesem Gedanken ausgehend, hat man ja auch die Kontrollvereine gegründet und gute Erfolge dabei erzielt. Es ist aber durchaus nicht nötig, überall Kontrollvereine ins Leben zu rufen, sondern es bietet sich hier für die Molkereien ein sehr dankbares Feld. Milchuntersuchungsapparate und geschulte Leute sind vorhanden, es ist nur nötig, die Sache ernstlich in die Hand zu nehmen. Selbstredend müßten die entstehenden Unkosten ersetzt werden und der Betriebsleiter müßte auch für seine Arbeit eine entsprechende Entschädigung erhalten. Diese geringen Unkosten würden sich aber sehr gut bezahlt machen. In vielen Stallungen gibt es eine ganze Anzahl Kühe, die nicht so viel Milch geben, daß das ihnen gereichte Futter auch nur annähernd verwertet wird. Aber auch in der Zusammensetzung der Futterrationen wird noch viel Geld verschwendet. Es ist durchaus nicht angebracht, wie das in vielen bäuerlichen Wirtschaften geschieht, nur das selbstgezogene Getreide zu schroten und ohne jegliche Zugabe von Ölkuchen (Erdnußkuchen, Palmkern- oder Sesamkuchen) usw. zu verfüttern. In Lehrbüchern, landw. Zeitschriften, Vorträgen usw. wird dies ja schon genugsam erörtert, aber leider wird es nicht genug befolgt. Ich bin der Ansicht, daß der Erfolg nicht ausbleiben wird, wenn sich die Leute persönlich und augenscheinlich davon überzeugen können, daß es möglich ist, bessere Milch und auch mehr Milch für dasselbe Geld zu produzieren. Wertvolles Material liefern die ermittelten Zahlen aber auch für die Aufzucht. Muttertiere sowohl als auch Zuchtstiere, vor allen Dingen aber letztere, sollte man nur von solchen Tieren auswählen, welche die von ihnen zu fordernden guten Eigenschaften in bezug auf Milchergiebigkeit und auf Fettgehalt besitzen.

Von 9 Kühen eines Bauerngutes, die einem Kontrollverein unterstehen, wurden pro Kuh erzielt:

im Jahre 1908, 2670 Kg. Milch, 3,27 % Fett, 97 Kg. Butter, 212 M Futterausgaben, 101 M Überschuß; im Jahre 1909, 4147 Kg. Milch, 3,53 % Fett, 163 Kg. Butter, 276 M Futterausgabe, 239 M Überschuß, also ein Mehr von 1477 Kg. Milch, 0,26 % Fett, 66 Kg. Butter, 59 M Futterausgaben, 138 M.

Anzunehmen ist aber, daß man mit den Jahren noch größere Leistungen erzielen wird. Wirft die Milchviehhaltung aber erst größeren Nutzen ab, so wird man sich derselben auch mehr als bisher zuwenden und Produktion und Konsum werden sich mehr und mehr ausgleichen. Schm., Dbg. (271

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

F. in G. Sie sind als Gewerbegehülfe anzusehen, haben somit nur 14 tägige Kündigung. (1067

Ch. N. T. Sie haben gegen den Besitzer einen Anspruch auf Minderung des Kaufpreises der verfälschten Milch. Sie brauchen also für die Milch nur soviel zu zahlen, als sie ohne Wasserzusatz wert gewesen wäre. Sie müßten aber für die Zeit, für die Sie den Kaufpreis mindern wollen, nachweisen können, daß und in welchem Maße Sie verfälschte Milch erhalten haben. Dies kann, da Sie die Milch nur einmal haben untersuchen lassen, nur durch Zeugen geschehen. Ob Sie auf diese Weise noch etwas Zuverlässiges werden ermitteln können, ist uns zweifelhaft. — Zeigen Sie den Stallschweizer wegen Nahrungsmittelverfälschung an; die Staatsanwaltschaft wird ihn schon finden, wenn auch sein Aufenthalt jetzt unbekannt ist. (1074

Molkerei L. 316. Selbstverständlich hat die Gesundheitskommission das Recht, die Molkerei zu besichtigen und Anordnungen zu treffen, soweit sie in sanitärer Hinsicht gerechtfertigt sind. Welche einzelnen Mitglieder hierfür zuständig sind, ist immer nur nach Lage des Falles zu beurteilen. Wenn man Ihnen jetzt 6 Filtersäcke anstatt 4 vorgeschrieben hat, so scheinen wohl bei der Reinigungsmethode, die Sie bei Ihrem Milchquantum von täglich 4000 Liter angewandt haben, 4 Filtersäcke nicht mehr ausreichend gewesen zu sein. Für ungerechtfertigt halten wir die Anordnung, daß Sie den mit grauer Ölfarbe gestrichenen Annahmeraum jetzt mit weißer Ölfarbe streichen sollen. Das unter Nr. 6 erwähnte Vorgehen der Polizei ist ganz berechtigt; es ist im öffentlichen Interesse geboten. Das Recht, die Person des Kontrollbeamten zu bestimmen, steht Ihnen nicht zu. Besondere gesetzliche Bestimmungen für alle einzelnen von Ihnen angeregten Fälle gibt es nicht. Der Verkehr mit Kuhmilch ist der gesundheitspolizeilichen Überwachung unterstellt und die Gesundheitspolizei kann daher Anordnungen treffen, die sie im Interesse der Gesundheitspflege für erforderlich hält. Gegen unberechtigte Anordnungen haben Sie das Rechtsmittel der Beschwerde bei der zuständigen Behörde (Landratsamt). Suchen Sie aber, um Scherereien zu vermeiden, den Anordnungen der Gesundheitskommission so viel wie möglich nachzukommen. (1077

K. S. in Pr. Wo das Frachtgut bei der Bahn abzuliefern ist, kann immer nur unter Berücksichtigung der Orts- und sonstigen Verhältnisse der einzelnen Annahmestellen beurteilt werden. Glauben Sie, daß auf der dortigen Station bei der Annahme-Abfertigung nicht richtig vorgegangen wird, so erheben Sie Beschwerde bei der zuständigen Eisenbahn-Direktion. Sie werden ja dann sehen, auf welchen Standpunkt sich diese Behörde stellen wird. (1094

M. in St. Es kommt darauf an, ob Sie mit dem Arbeitgeber bei Eingehung des Dienstverhältnisses etwas Näheres wegen der Nachtarbeit vereinbart haben. Wenn nicht, so halten wir Sie für berechtigt, für die Nachtarbeit eine besondere angemessene Vergütung zu fordern. (1093

D. M. T. Um tadellose Butter zu gewinnen und eine einwandfreie Ausbeute zu erzielen ist es empfehlenswert, den Rahm auf 80—85 Grad C. zu erhitzen und nachher möglichst tief abzukühlen. Bei der jetzigen Jahreszeit können Sie für die Ausbutterung eine Anfangstemperatur von 12 bis 13 Grad C. wählen. Wenn die Milch 3,38 Prozent Fett hat, sind davon zu einem Pfund Butter ungefähr 13,1 Liter erforderlich.

A. D. in G. Ungesalzene Butter darf nicht mehr als 18 Prozent, gesalzene Butter nicht mehr als 16 Prozent Wasser enthalten. Eine Bestimmung, nach welcher ein ausgeformtes ½-Pfundstück Butter 5 Gramm Mindergewicht haben darf, ist uns nicht bekannt. Im Gegenteil sind in mehreren Fällen polizeiliche Beanstandungen erfolgt bei einem Mindergewicht von nur 2—6 Gramm. Die höchste zulässige Gewichtsdifferenz ist bei einem halben Pfunde drei zehntel Gramm. (1097

A. G. in D. Für die Verwertung der Magermilch durch Schweinemast läßt sich keine bestimmte Norm festlegen. Dieselbe kann sehr verschieden sein, je nachdem man Glück bei der Schweinemast hat oder nicht. Im allgemeinen kann man wohl eine Verwertung von 1½—2 Pfennigen für das Liter annehmen. Natürlich kann die Verwertung vereinzelt auch höher sein. Die betr. Besitzer werden mit ihren Angaben doch wohl etwas im Irrtum sein. Ob Sie, wenn Sie Vollmilch nach Fettgehalt kaufen, und für das Fettprozent 3 Pfennige zahlen, noch einen Verdienst erübrigen werden, läßt sich von hier aus nicht sagen. Es hängt das lediglich von den jeweiligen Verhältnissen ab. (1096

B. in K. Wenn Ihre Darstellung zutrifft, so haben Sie gegen den Käufer einen Anspruch auf Zahlung des vollen vereinbarten Kaufpreises für die beiden letzten Sendungen. (1098

A. Sch. in L. Die höchste zulässige Gewichtsabweichung bei einem halben Pfunde beträgt drei zehntel Gramm; diese Höchstgrenze ist also bei Ihnen bedeutend überschritten worden. Da der Gewichtsverlust bei Ihnen wohl durch das Eintrocknen infolge der tagelangen Lagerung und des Transports der Ware entstanden sein wird, so empfehlen wir, dies zu Ihrer Verteidigung mit vorzubringen. (1092

F. B. S. Die erste der beiden angefragten Firmen (E. Sch.) befindet sich der Auskunft gemäß in sehr guten Verhältnissen, genießt in Geschäftskreisen großes Vertrauen und kommt ihren Verbindlichkeiten pünktlich nach. — Über die zweite angefragte Firma Bl. lauten die Auskünfte nicht so günstig, jedoch sollen sich deren Verhältnisse in letzter Zeit etwas gebessert haben. Vorsicht ist immerhin am Platze. (1100

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

18. Mai Ia **110—115/117 ℳ**, IIa **108—113 ℳ**, IIIa **111—112ℳ**, abfallende **110 ℳ**. Tendenz: flau.

14. Mai. Ia **123—125 Mk.**, IIa **120—123 Mk.**, IIIa **114—121 Mk.**, abfallende **110—118 Mk.** Tendenz: flau.

Kopenhagen, 19. Mai. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: fest.

Kaufbeuren, 19. Mai. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhiger.

Berlin, 18. Mai. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 3 Faß 116 Mk., 19 Faß 115 Mk., 80 Faß 114 Mk., 51 Faß 113 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 114,— Mk. Zugeführt 153 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 18. Mai. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Eingänge feiner Butter zeigen eine kleine Zunahme und mußten daher die Preise um mehrere Mark zurückgehen, damit die Eingänge in den Konsum untergebracht werden konnten. Es bleibt abzuwarten, ob die Produktion eine weitere Zunahme zeigt und dürften sich die Preise hiernach gestalten.

Berlin, 19. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—117 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 110—108 Mk., abfallende 85 bis 95 Mk.

Berlin, 18. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Wie stets nach einem Fest ist auch diesmal der Absatz recht schwach und beschränkt sich die Kauflust nur auf den notwendigsten Bedarf. Die Zufuhren sind sehr bedeutend, denn bei der so günstigen Witterung ist die Produktion äußerordentlich groß; das Angebot ist daher zu stark ermäßigten Preisen dringend. Auch vom Auslande kommen matte Berichte mit billigeren Preisen.

Berlin, 18. Mai. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Wie stets in der Woche nach dem Feste, verlief auch das Geschäft diesmal außergewöhnlich ruhig. Die Zufuhren in inländischer Butter waren nach wie vor groß, konnten jedoch schlecht oder garnicht geräumt werden. Laut Nachrichten von Sibirien gehen die Preise dort ebenfalls zurück, jedoch ist die jetzt auf den Markt kommende Ware Blendlingsbutter. Winterbutter ist sehr knapp und werden hierfür immer noch hohe Preise verlangt. Die heutige Notiz für Inlandbutter ging um 8 Mk. zurück. Ich notierte für sibirische Molkereibutter Ia 113—115 Mk., IIa 110—113 Mk.

Hamburg, 19. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. In der gestrigen Auktion des Ostholsteinischen Meiereiverbandes sind die Preise um ca. 11 Mk. zurückgegangen. In Berlin trat gestern eine Ermäßigung von 8 Mk. ein und für kommenden Sonnabend wird eine weitere Ermäßigung geplant. Es wäre wünschenswert, wenn die Spekulation in diesem Jahre recht vorsichtig sein möge, und nur zu solchen Preisen hineingeht, welche keine solche Gefahr in sich bergen, wie beispielsweise die Sommerpreise des Jahres 1908. Von diesem Gesichtspunkt aus wäre ein weiterer energischer Preisrückgang anzustreben, auch schon im Hinblick auf die dann sicher zu erwartende Belebung des Konsums.

Hamburg, 19. Mai. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung blieb unverändert auf 127 ℳ bestehen. Der Markt blieb bis zum Schluß sehr ruhig, bei nicht geräumten Lägern. Wie nicht anders zu erwarten war, verlief auch das dieswöchentliche Geschäft recht lustlos. Die frischen Eingänge bestanden zum größten Teil aus unhaltbarer Übergangsware, die selbst zu bedeutend ermäßigten Preisen schwer Nehmer fanden. Die Offerten lauten allgemein 10 ℳ niedriger wie in der Vorwoche, es ist aber kaum anzunehmen, daß sich zu diesen Preisen schon Käufer finden werden, die größere Quantitäten auf Spekulation für spätere Zeiten zurückstellen. Wir können auch wohl mit Sicherheit auf weiter weichende Preise rechnen, da uns der üppige Graswuchs noch für die nächsten Wochen eine enorme Produktion erwarten läßt. Das Inland verhält sich sehr reserviert und beordert nur das Notwendigste für den sofortigen Konsum. Auch die ausländischen Berichte lauten nach wie vor ruhig; Kopenhagen konnte seine Notierung auf 95 Kr. = 107 ℳ halten. — Für uns ist es dringend erforderlich, die Notierung morgen um 10 ℳ zu ermäßigen, trotzdem werden wir den niedrigsten Stand noch nicht erreicht haben. Die neuen Zufuhren sibirischer Butter betrugen ca. 1800 Tonnen. Die Ankünfte bestanden noch aus reiner Stallware und konnten zu verhältnismäßig guten Preisen begeben werden.

Hildesheim, 20. Mai. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Besser als man erwarten durfte, war die Nachfrage in diesen Tagen nach dem Feste, wozu zweifellos nicht allein die niedrigeren Preise, sondern auch der Spargelkonsum angeregt hat. Dennoch konnte die große Produktion, die gegenwärtig zum Teil noch aus unhaltbaren Qualitäten besteht, nicht so schlank geräumt werden, zumal das Ausland mit dringenden und billigen Angeboten noch nicht zurückhält; so bleibt der weitere Verlauf abzuwarten.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 108—110 Mk. netto frei hier, Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 19. Mai. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 117 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 115—— Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: flau.

Leipzig, 20. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft verläuft nach den Feiertagen ziemlich unregelmäßig und da nur die Übergangsware an den Markt kommt, macht sich, wenn nicht starke Verluste an dieser wenig haltbaren Butter eintreten sollen, eine größere Ermäßigung der Notierung notwendig.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 110—113 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 18. Mai. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft ist, wie nicht anders zu erwarten war, nach dem Feste ganz bedeutend abgeflaut. Die Eingänge sind außergewöhnlich groß und konnten nicht placiert werden. Unter diesen Umständen mußten die Preise zurückgesetzt werden und bleibt abzuwarten, ob diese Herabsetzung der Preise genügen wird, um das Geschäft wieder flotter zu gestalten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 117—— Mk., feinste 115—116 Mk., II. Qualität 110—114 Mk., III. Qualität — bis — Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 19. Mai. Bericht von Gebr. Rößler. Nach Pfingsten flauten die Preise mehr und mehr ab, und scheint es, als ob dieselben noch weiter ermäßigt werden müssen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 115—117 Mk., Ia 113 bis 114 Mk., IIa 110—112 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 18. Mai. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die zu Anfang vergangener Woche einsetzende bessere Nachfrage hielt nicht lange an und konnte man zum Schluß derselben im Gegenteil eine allgemeine Kaufunlust konstatieren. Die Preise müssen angesichts der bevorstehenden größeren Produktion und mit Rücksicht darauf, daß das Butter konsumierende größere Publikum nur durch eine energische Preisherabsetzung wiedergewonnen werden kann, jetzt einen erheblichen Abstrich erfahren.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—102 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 18. Mai. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Vegetation ist infolge der eingetretenen warmen Witterung sehr weit vorgeschritten, so daß für die nächste Woche eine große Produktion zu erwarten ist. Diese Woche kam die letzte Winterbutter an den Markt. Es wurden dafür immerhin noch hohe Preise gefordert und zwar Rubel 13,30—13,50. Übergangsbutter wurde ca. 20 bis 30 Kopeken billiger gehandelt. Eine Preisermäßigung dürfte erst eintreten, wenn die Zufuhren in Übergangsbutter größer herankommen, weil dafür nicht so viel Abnehmer vorhanden sind.

b) Omsk. Die nach den Feiertagen gemeldeten größeren Zufuhren sind diese Woche eingetroffen. Zum größten Teil bestanden dieselben noch aus reiner Winterbutter. Diese Woche wird schon ein großes Quantum Übergangsbutter gemeldet, wofür nicht so viel Interessenten zu haben sind. Für hochfeine Winterbutter wurden Rubel 13,50—13,80 gefordert und für Übergangsware ca. 50 Kopeken weniger.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 19. Mai. Bericht von J. Themans Izoon. Nachdem die Notierung bereits ein paar Mal etwas ermäßigt werden mußte, ging sie letzten Freitag auf 48 fl. zurück. Die Ermäßigung genügte aber noch nicht und wurde viel Butter unter Notiz verkauft, so daß eine weitere Ermäßigung morgen nicht zu vermeiden sein wird. Ob dann der niedrigste Punkt bereits erreicht, bleibt abzuwarten. Zwar wird schon viel zur Spekulation gekauft, aber die Produktion erweist sich, nun das Vieh überall auf die Weiden getrieben ist, bedeutend größer, als wie man erwartet hatte. Ia Molkereibutter 97—100 Mk. pro 100 Pfd. Die Stimmung wird teilweise besser wie bisher.

Käse.

Berlin, 19. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 19. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Kempten, 18. Mai. Käsebericht von der Freien Käser-Vereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 18. Mai. Auftrieb 3344 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 160 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 51—70 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 43—50 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 25—30 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 20—24 Mk. Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft; Preise höher.

Hannover, 18. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1006 Schweine.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 9 Mark niedriger.

Hamburg, 20. Mai. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **113—118 Mk.**, IIa **110 bis 112 Mk.** Tendenz: flau.

Bezahlt wurde Klasse I, II, III 65—67 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 19. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 780 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 64,00 bis 00,00 Mk., Sauen 54,00—58,00 Mk., Ferkel 59,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	18.	12085	68 54	bis bis	62 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	19.	780	65	bis	64	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	19.	919	66	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	18.	1006	67	bis	63	"	mittel
Magdeburg	18.	1157	68	bis	62	"	langsam
Leipzig	19.	1421	68	bis	62	"	mittel
Dresden	19.	1757	67	bis	63	"	—
Chemnitz	19.	320	75	bis	72	"	—
Dortmund	19.	129	69	bis	65	"	langsam
Köln a. Rhein	19.	1476	68	bis	63	"	schlecht
Mannheim	19.	665	71	bis	69	"	—
Stuttgart	19.	899	70	bis	67	"	langsam
Breslau	18.	2220	66	bis	62	"	langsam
Stettin	19.	323	65	bis	61	"	—
Danzig	18.	713	51	bis	48	Lebendgewicht	glatt
Posen	18.	487	51	bis	47	"	schlepp.
Kiel	19.	682	52	bis	49	"	fest
Mülhausen i. E.	18.	551	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	18.	2875	76	bis	64	"	—

Futtermittel.

Magdeburg, 19. Mai. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg Mai 102,— Mk., Mai-September 104,— Mk., Oktober-Dezember 106 Mk.

Mais mixed Mai 112,00 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Mai 116,— Mk., Mai-September 118,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 122,— Mk.

Mais mixed Mai 145,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Mai 134 Mk., Mai-Dezember 137 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prom. 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
" Juni-Juli 8,10 " " " " " " "

Reismehl 24/28 Proz. 97 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 101 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 19. Mai. Mais amerik. mixed alter 155—159 Mk., neuer abfallend 145—149 Mk., La Plata-Mais 154—157 Mk., Gerste russ. 116 bis 122 Mk.

Hamburg, 19. Mai. La Plata-Mais cif per Mai-Juni 110,50 Mk., Gerste russ. cif per Mai-Juni 96 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

7586	5 Br.		7836	4 Br.	
7902	13 "		7830	3 "	
AZ 7831	36 "		7443	8 "	
7900	92 "		8132	2 "	
W 7957	1 "	Ch	8071	7 "	
Z 7949	28 "		8067	2 "	
C 7939	3 "	W	8056	1 "	
7872	31 "		7274	1 "	
7960	18 "	W	7976	1 "	
L 7923	1 "		8011	3 "	
L 7965	1 "	W	8096	1 "	
Ehrlich 7899	1 "	MK	8021	2 "	
N 7885	1 "		7984	4 "	
7788	1 "	K	7998	11 "	
HN 7866	4 "	LRZ	7980	6 "	
7848	1 "	EG	7775	3 "	
7847	6 "	FW	8013	2 "	
D 7845	1 "	LH	7669	2 "	
7823	1 "	DM	8006	2 "	
7800	7 "	ZR	8044	1 "	
7796	5 "	AH	8032	4 "	
WF 7805	2 "	PL	7996	7 "	
Goldgr. 7784	3 "	H	7975	2 "	
MT 7903	14 "		8090	3 "	
Thür. 7670	1 "	B	8103	3 "	
7032	2 "		8097	6 "	
7587	2 "		8054	2 "	
HJ 7428	7 "		7272	2 "	
7642	6 "	GL	7972	1 "	
W 7063	4 "		7983	1 "	
7426	1 "		8074	1 "	
7263	1 "		7989	4 "	
AP 7812	2 "	ML	8070	7 "	
7822	3 "		8034	2 "	
7386	3 "		7991	1 "	
WH 7781	3 "	H	7999	2 "	
7509	2 "		8041	1 "	
7625	3 "		8004	1 "	
DS 7062	1 "		8008	8 "	
7789	10 "		6431	6 "	
TU 7778	15 "				

☞ Chiffre-Inserate ☜
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8307 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe ☞ neu bestellt. ☜

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Die Genossenschafts-Molkerei in **Lorup i. H.** sucht sofort oder in kurzer Zeit einen tüchtigen
Molkereiverwalter
welcher selbständig gearbeitet hat. Religion katholisch. Bitte Anmeld. und Zeugnisse einzusenden an (8415
Joh. Lembeck, Rechnungsführer.

Zum 1. Juli resp. einige Tage früher suche einen zuverlässigen, evangelischen
Buchhalter u. Expedienten
für Annahme, Expedition und Kontor, welch. sich dem Personal gegenüber den nötigen Respekt zu wahren versteht, neben guter Handschrift flott u. sicher rechnet, und in doppelter Buchführung, sowie Aufstellung von monatl. Rohbilanzen, bewandert sein muß. Gehalt bei fr. Station u. fr. Kassen 50 Mk. monatl. exkl. Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften, sowie Lebenslauf erbittet umgehend (8173
E. Fischer, Direktor der Namslauer Molkerei und Brotbäckerei, e. G. i. Schl.

Ingenieur oder Techniker
nicht über 35 Jahre alt, für die Reise zum 1. Juli gesucht. Eduard Ahlborn, Masch.-Fabr. 2822) Hildesheim.

Suche zu sofort (8153
jungen Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 Mk. monatlich, freie Station u. Kassen.
Molkerei **Nordhorn** i. Hann.

Zum baldigen Antritt suche ich einen tüchtigen, soliden u. sauberen
☞ **Gehülfen** ☜
als zweiten Buttermeier, später für Magermilchausgabe und □-Käserei. Da auch Kontorarbeiten verlangt werden, ist sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt *M.* 30 pro Monat. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften an Molkerei-Insp. **Blumenberg** in **Niemegk**, Bez. Potsdam. (8214

Suche zum 1. Juni oder etwas später einen jungen, tüchtigen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 *M.* (8185
Hugo Thöbe, Molkerei **Kuhstedt**, p. Gnarrenburg, Bez. Bremen.

Suche zum 1. Juni resp. 23. Mai einen jungen
sauberen Gehülfen
für Kessel, Maschine und alle Molk.-Arbeiten für beschr. Betrieb. Geh. 30 Mk. und freie Kassen. Stellung leicht und dauernd. Offerten erb.
Helas, Verwalter, **Brunne**
8256) b. Betzin-Carwesee, Brdbg.

Suche zu gleich od. später einen kräftigen, jungen, evang. **Gehülfen**, der sich vor keiner Arbeit scheut u. dem an dauernder Stellung gelegen ist. Anfangsgehalt 25—30 Mark monatlich. (8246
W. Hübner, Assinghausen
Bez. Bremen.

Suche zum 26. Mai einen kräftigen, ehrlichen, keine Arbeit scheuenden (8189
☞ **ersten Gehülfen** ☜
bei 35 *M.* monatlich und ebensolchen
☞ **zweiten Gehülfen** ☜
bei 25 *M.* monatlich.
Vincenz Breyer, Molkerei **Pissakrug** bei Strasburg, Westpreußen.

Zuverl., fleiß. Gehülfe
für Kessel, Maschine u. Quarkfabr. bei 35—40 Mk. pro Monat zu bald oder 1. Juni gesucht. Meld. mit Altersangabe an (8248
Molkerei E. G. **Sprottau**
Bez. Liegnitz.

Junger Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut und im Hinderungsfalle auch das Milchfahren besorgt, wird zu sofort ges. Gehalt 30 Mk. und freie Station. Offerten an Molk. **Gr. Germersleben**, Bez. Magdeburg. (8249

Ein junger, kräftiger (8181
☞ **Gehülfe** ☜
der sich vor keiner Arbeit scheut, kann sofort eintreten.
Käserei **Hirschfeld**, Ostpreußen.

Suche zum 1. Juni einen jungen, kräftigen (8221
☞ **Gehülfen** ☜
welcher mit Kessel und Maschine vertraut ist und willig jede Arbeit verrichtet. Gehalt monatlich 30 *M.*
Molkerei **Groß-Läßwitz** b. Maltsch a. d. Oder.

Suche zum 1. Juni einen tüchtigen, sauberen (8213
☞ **Gehülfen** ☜
für Butterei und sonstige vorkommende Arbeiten. Anfangsgehalt 30 *M* ohne Wäsche.
Molkerei **Eckerberg, Stettin-Westend.**

Suche zum 1. Juni einen tüchtigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Butterei. Gehalt 30 Mk., freie Station und Kassen. Nur bestempfohl. Bewerber, denen es an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Zeugnisabschriften einsenden an (8271
Westphal,
Verwalter, **Wilhelmsau** (Posen).

Selbsttätiger Gehülfe
für Betrieb, Annahme u. Ausgabe der Milch, Abrechnung mit den Kutschern, gesucht. Selbiger muß sich jeder Arbeit unterziehen. Anfangsgehalt 40 Mark. (8272
Molkerei und Bäckerei, **Bromberg**
Gammstraße 4/5.

Suche zum 1. Juni einen jungen, kräftigen (8194
☞ **Gehülfen.** ☜
Anfangsgehalt monatlich bei freier Station, freien Kassen und freier Wäsche *M* 25. Gefl. Offert. erbittet Molkerei **Oedelsheim** b. **Bodenfelde** a. d. Weser.

Gesucht zu sofort zwei jüngere
tüchtige Gehülfen
in hiesigen städtischen, modernen Vollbetrieb zur Erlernung der Tils. Fett- und Magerkäserei. Off. erb.
Paul Walther, Molkerei-Genossenschaft **Norden**. (8327

Älterer, gewandter (8326
☞ **Gehülfe** ☜
unbedingt sicherer Rechner mit guter Handschrift zum 1. Juni, auch später gesucht. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderung und Altersangabe an
A. Küng, Zentralmolk. **Fraustadt.**

Gesucht wird ein junger tüchtiger
Gehülfe
der soeben seine Lehrzeit beendet hat zum möglichst sofortigen Antritt. Solche, welche sich zu Kontorarbeiten eignen, erhalten den Vorzug. (8319
Ebendaselbst kann ein
☞ **Lehrling** ☜
unter günstigen Bedingungen eintreten. Offerten mit Gehaltsforderung erbittet **Peter Heuer, Schneverdingen, Kreis Soltau.**

Suche zu sofort resp. 1. Juni einen jüngeren (8318
☞ **Gehülfen** ☜
der keine Arbeit scheut. Anfangsgehalt 25 *M* monatlich nebst freier Station und Wäsche.
Dampfkäserei **Gallgarben** b. **Neuendorf**, Bez. **Königsberg in Pr.**

Evangel. Gehülfe
der sich willig jeder Molkereiarbeit unterzieht, kann am 1. Juni eintreten. Gehalt 27 *M* u. freie Station ohne Wäsche. (8317
Molkerei **Bismarcksruhm**. **Bezirk** Bromberg.

Suche einen angehenden, kräftigen
☞ **Gehülfen** ☜
welcher sich in der Tilsiter Käserei auszubilden wünscht. Auch ein
☞ **Lehrling** ☜
kann sich melden. (8332
Dampfmolkerei Goldbach b. Tapiau.
Th. Polenz, Verwalter.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 40. Hildesheim, den 25. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Fortschritte in der Rahmbehandlung.

Von Hans Glien.

Wenn heute eine neue Molkerei errichtet wird, so werden wohl nur noch in Ausnahmefällen Holsteiner Fässer aufgestellt. Diese Maschinen, die lange Zeit hindurch als die für die Butterbereitung am besten geeigneten Apparate die trefflichsten Dienste geleistet haben, sind heute in den Schatten gestellt und überholt worden von den Butterfertigern. Darüber ist niemand mehr im Zweifel. In der Einfachheit der Handhabung, in der Sicherheit des Arbeitsvorganges, in der Schärfe der Ausbeute haben die neuen Geräte die alten ehrwürdigen Holsteiner Fässer überflügelt. Den Hauptvorzug der vereinigten Butter- und Knetmaschine glaube ich in der Einheitlichkeit erblicken zu müssen, mit der die gesamte Buttermasse auf einmal zu einem dementsprechend auch gleichmäßigen Endergebnis verarbeitet werden kann. Damit ist aber auch auf die Wichtigkeit eines anderen Momentes hingewiesen, von dem die Erzielung des genannten Vorzuges erst abhängt: das ist die **Gleichmäßigkeit der Rahmreifung**. Was nutzt die Möglichkeit, den zur Verbutterung gelangenden Rahm einheitlich zu verarbeiten, wenn der Rahm selbst eine völlig ungleichartige Behandlung hat erfahren müssen, wenn er in seinen Teilen verschiedene Säuregrade und ungleichmäßige Sämigkeit zeigt? Aus einem solchen Material kann trotz aller Vorzüge der neuen Butterungsmaschine nicht das denkbar beste Enderzeugnis hergestellt werden. Und daher meine ich: ebenso wichtig wie die Einheitlichkeit der Verbutterung ist die Gleichmäßigkeit der Rahmbehandlung. Erst wo diese Anforderungen beide erfüllt werden, erst dort kann man mit Recht von einer nach dem Stande heutiger Molkereitechnik vollendeten Herstellungsart der Butter sprechen.

Die Erfahrung, daß die reine und gleichmäßige Reifung des Rahmes den wichtigsten Einfluß auf die Qualität der herzustellenden Butter ausübt, hat ja jeder Molkereifachmann schon gemacht, meist freilich umgekehrt; denn er hat zu seinem Ärger und seinem Nachteil erkennen müssen, daß eine unreine Rahmsäuerung sich schwer an der erzielten Butterqualität rächt. Man sollte daher meinen, daß in jeder Molkerei im ureigensten Interesse das Hauptgewicht auf eine möglichst einheitliche Rahmreifung gelegt würde. Leider kann man nicht behaupten, daß dies allgemein üblich wäre. Freilich muß billigerweise zugestanden werden, daß sich so manche Molkereigenossenschaft, überzeugt von den anerkannten Vorzügen der modernen Geräte, in denen eine reine und zuverlässige Säuerung mit Sicherheit durchgeführt wird, zur Anschaffung eines solchen „Rahmreifer" genannten Apparates entschließen würde, wäre nicht der für mittlere und kleinere Betriebe immerhin beträchtliche Preis der Stein des Anstoßes, daß diese löbliche Absicht bisher oft ein frommer Wunsch geblieben ist. Wenn es daher gelungen ist, ein Molkereigerät zu schaffen, das bei billigem Preise uneingeschränkt alle Vorzüge moderner Rahmreifer aufweist, so dürfte damit für die praktische Betätigung reiner und einheitlicher Sahnesäuerung unleugbar ein bedeutender Fortschritt erzielt sein.

Dies ist tatsächlich geschehen mit der Konstruktion von **Ahlborns** neuem Rahmreifer „**Fortschritt E**". Wie die Abbildungen zeigen, besteht dieser Apparat aus 2 Hauptteilen, dem zur Aufnahme des Rahmes bestimmten Gefäß und dem darin pendelnden Kühl- und Mischwerk. Die Wanne hat halbrunden Querschnitt, um eine bequeme und leichte Reinigung zu ermöglichen. Sie besteht aus verzinntem Kupferblech. Aus Holz, das an Molkereigeräten der herrschenden Nässe wegen nach Möglichkeit vermieden werden muß, ist nur der metallbeschlagene Deckel hergestellt. Die Wanne ist doppelwandig. Zum Schutze gegen Wärmeeinflüsse ist sie mit imprägnierten Korksteinplatten umgeben, und diese wiederum sind mit einem Mantel von Eisenblech umkleidet, so daß eine vorzügliche Isolierung gewährleistet ist. Das Rohrsystem besteht aus senkrecht

Abbildung 1.
Ahlborns Rahmreifer „Fortschritt E", zur Rahmsäuerung gebrauchsfertig. Das Rührwerk ist in die Wanne eingelassen.

untereinander angeordneten, nahtlos gezogenen verzinnten Kupferröhren, deren Druckbeständigkeit jedwede Undichtigkeit mit Sicherheit ausschließt. Das Rührwerk beschreibt in der Wanne eine schwingende Bewegung, durchschneidet den Rahm in allen seinen Schichten und erzeugt eine gründliche Mischung und Kühlung; um außer der schwingenden auch eine in der Längsrichtung der Wanne flutende Bewegung herbeizuführen, ist es schräg gestellt. Die Oberfläche des Rahmes bleibt bei Betätigung des Rührwerkes vollständig glatt, so daß man die Wanne fast bis an den Rand füllen kann, ohne Rahmverluste befürchten zu müssen. Das Temperierwasser wird durch den Hohlraum zwischen den Wannenwandungen und durch das Rohrsystem geleitet. Der neue Rahmreifer ermöglicht es auch, zur Kühlung Sole durch das Mischwerk zu pumpen und einen ständigen Anschluß an die Tiefkühlanlage herzustellen. Die Erwärmung kann man auch in der Weise herbeiführen, daß man das Wasser zwischen den Wannenwandungen durch eingelassenen Dampf erhitzt. Da das Rührwerk an den Außenseiten der Wanne gelagert ist, so werden Stopfbüchsen überhaupt und Lagerungen innerhalb der Rahmschicht vermieden, ein nicht hoch genug zu schätzender Vorteil, weil dadurch die sonst kaum vermeidbaren Verschmutzungen des Rahmes ganz ausgeschlossen werden.

Wie man aus dieser kurzen Beschreibung ersieht, handelt es sich bei diesem neuen Rahmreifer um einen Apparat, der mittels einer **sehr groß bemessenen Kühlfläche** (Rohrsystem und

Wannenwandung) bei geringem Wasserverbrauch eine sehr wirksame Temperierfähigkeit besitzt. Außer diesen Vorzügen weist der neue Rahmreifer „Fortschritt E“ noch eine Eigentümlichkeit auf, die eine ganz erhebliche Ersparnis und eine wesentliche Betriebsvereinfachung darstellt. Da nämlich das Rührwerk wie ein Flächenrundrohrkühler konstruiert ist, so kann es als selbständiger Berieselungskühler verwendet werden, indem man es aus der Wanne hochhebt (siehe Abbildung 2). Der Rahm wird dann von der Zentrifuge mittels einer Verteilungsrinne über die Kühlvorrichtung geleitet und fließt von dieser in die Rahmreifungswanne, in die das Rührwerk später wieder gesenkt wird.

Abbildung 2.

Ahlborns Rahmreifer „Fortschritt E“ als Rahmkühler. Das hochgestellte Rührwerk, auf das eine Verteilungsrinne gelegt ist, wird als selbständiger Berieselungskühler verwendet.

Daß mit einem solchen Rahmreifer ein ganz anderes Ergebnis erzielt werden kann als mit den bisherigen Rahmgefäßen, ist ohne weiteres klar. Denn die gesamte Rahmmenge auch nur an zwei aufeinander folgenden Tagen, geschweige denn Wochen und Monate lang auf demselben Säuerungsgrade zu erhalten, liegt bei den großen Zufälligkeiten, denen die Reifung bei der jetzigen Handhabung preisgegeben ist, außer dem Bereich der Möglichkeit. Und doch ist gerade die Gleichmäßigkeit der Butterqualität dasjenige Moment, das allein mit unbedingter Sicherheit eine Steigerung der Wirtschaftlichkeit des Molkereibetriebes verbürgen kann. Deshalb dürften diese kurzen Ausführungen über die Wichtigkeit einer reinen Rahmsäuerung und die Beschreibung eines Apparates, der eine in jeder Hinsicht vollkommene Rahmreifung durchführt und dabei für einen billigen Preis erworben werden kann, manchem Leser dieser Zeitung nicht unwillkommen gewesen sein.

Mitteilungen.

Einfache oder gemischte Glyzeride im Butterfett? Von Dr. M. Siegfeld. (Milchwirtschaftl. Zentralblatt 1910, 122.) Die ältere Ansicht über die Zusammensetzung der Fette ist die, daß sie Gemische, weniger Verbindungen des Glyzerins mit je einer Säure sind. Diese Ansicht wird dadurch widerlegt, daß aus verschiedenen Fetten gemischte Glyzeride isoliert worden sind. Hinsichtlich des Butterfettes liegen verschiedene ältere Angaben über die Isolierung gemischter Glyzeride vor, die aber zu ungenau sind, um sichere Schlüsse daraus zu ziehen. Dafür, daß das Butterfett zum größten Teil aus gemischten Glyzeriden besteht, spricht die Tatsache, daß es durch Ausschmelzen und Stehenlassen bei nicht allzu niedriger Temperatur in einen festen und einen flüssigen Anteil getrennt werden kann und daß die beiden Teile in ihrer Zusammensetzung nicht wesentlich verschieden sind. Bestände das Butterfett nur aus einfachen Glyzeriden, so müßte der flüssige Anteil die Hauptmenge der flüchtigen Säuren und der Ölsäure, der feste die Hauptmenge der gesättigten nichtflüchtigen Säuren enthalten. Ein Versuch, aus dem Butterfett das am schwersten lösliche einfache oder gemischte Triglyzerid durch Umkrystallisieren aus Aceton bezgl. Äther zu isolieren, schlug fehl; selbst nach der 14ten Krystallisation enthielten die Krystalle noch erhebliche Mengen von Ölsäure und waren nicht einheitlich zusammengesetzt. Es wurde daher versucht, daß am leichtesten lösliche Triglyzerid, das vorhanden sein konnte, das Tributyrin, zu isolieren. Tributyrin ist in Alkohol leicht löslich, und tatsächlich konnten aus Rindertalg, der mit 5 Proz. Tributyrin versetzt war, 86 Proz. des letzteren durch einmaliges Auskochen mit der doppelten Menge Alkohol gewonnen werden. Bei der gleichen Arbeitsweise gingen jedoch aus Butterfett in zwei Versuchen nur 5.52 bezgl. 7.56 Proz. der vorhandenen flüchtigen löslichen Säuren in Lösung, neben 3.53 bezgl. 4.13 Proz. der festen nichtflüchtigen Säuren und 3.63 bezgl. 3.85 Proz. der Ölsäure. Tributyrin kann also nicht in nennenswerter Menge im Butterfett enthalten sein; dasselbe muß im Wesentlichen aus gemischten Glyzeriden bestehen. S.

Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Februar 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert=Meißl'schen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Kontroll=Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert=Meißl'sche Zahl										
			19 bis 20	20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 u. mehr
Assen	Drenthe	141	—	—	—	3	12	28	47	37	14	—	—
Deventer	Gelderland=Overijssel	254	—	—	—	—	4	29	26	34	68	46	47
Eindhoven	Nord=Brabant	344	—	—	—	—	—	1	6	42	144	115	36
den Haag	Süd=Holland	152	1	1	2	5	26	22	35	20	16	11	13
Groningen	Groningen	72	—	—	—	—	—	3	16	17	21	14	1
Leeuwarden	Friesland	262	—	—	—	—	1	15	64	82	61	37	2
Maastricht	Limburg	277	—	—	—	—	—	4	10	21	43	76	123
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	—	—	—	2	1	2	11
	Insgesamt	1518	1	1	2	8	43	102	204	255	368	301	233

Unterrichts= und Versuchswesen.

Eine Käsereischule für Württemberg. Das Molkereiwesen und die Käserei stehen im Königreich Württemberg in erfreulicher Blüte. Es beweist dies am besten die im Jahre 1907 veröffentlichte Statistik von Herrn Finanzrat Dr. Trüdinger „Die Milchwirtschaft in Württemberg“. Bei einer Kuhzahl von 505 000 (Tiere in Milch oder tragend) und einer Ziegenzahl von 71 000 Stück berechnet sich ein Gesamtmilchertrag von rund 9 Millionen Hektolit., von welchem 5 Millionen auf den Verbrauch, 4 Millionen zur Verarbeitung auf Butter, Käse usw. entfallen. Die Gesamtjahresproduktion schätzt genannte Statistik auf:

135 000 Dztr. Butter und
130 000 Dztr. Käse (102 000 Dztr. Weichkäse und 28 000 Dztr. Hartkäse)
mit einem Werte von

22,4 Millionen Mk. für Butter
6,1 „ „ „ Weichkäse
4,2 „ „ „ Hartkäse

32,7 Millionen Mk. Gesamtwert.

Für die Förderung der Molkerei besteht seit Jahren schon die Molkereischule in Gerabronn; die Förderung der Käserei beschränkte sich auf die Abhaltung von mehrwöchentlichen Kursen, die indessen durchweg schlecht besucht waren, sehr häufig gar nicht zustandekamen mangels genügender Anmeldungen, weil eben die beteiligten Kreise sie als eine nur ungenügende Ausbildung empfanden: Molker und Käser besuchten lieber die besseren Veranstaltungen an den bayerischen Lehrsennereien in Boos und Sonthofen.

Am 18. Februar 1907 wurde in Leutkirch der Milchwirtschaftliche Verein für das württembergische Allgäu gegründet. Von Anfang an betonte dieser die Notwendigkeit der Errichtung einer Württemberger Molkerei= und Käsereischule und legte diese Forderung auch der zur Förderung der Land= und Milchwirtschaft in erster Linie zuständigen Zentralstelle in Stuttgart vor, fand aber bis jetzt wenig Entgegenkommen, nicht einmal einen Staatszuschuß konnte der gemeinnützig wirkende Verein, der auch auf schöne Erfolge schon zurückblicken kann (bestens durchgeführte Ausstellung in Stuttgart, Einrichtung einer milchwirtschaftlichen Station in Leutkirch, Regelung des Lehrlings= und Gesellenwesens u. a. mehr), bis jetzt erlangen.

Nach den guten Erfahrungen und schönen Erfolgen, die der Verein mit der Untersuchungsstation in Leutkirch gemacht, bzw. erzielt hat (im Jahre 1908 belief sich die Gesamtzahl der Untersuchungen auf 5737), betreibt er nunmehr die Errichtung der Käsereischule in energischer Weise. Sie soll auf genossenschaftlicher Basis errichtet werden im Herzen des württembergischen Allgäus, im schönen Städtchen Wangen.

Am 15. März d. J. wurde durch eine Siebenerkommission des Vereins eine Eingabe an die Volksvertretung (den Landtag), sowie an die beteiligten Ministerien gerichtet zur Erlangung eines jährlichen Staatsbeitrages für eine derartige Anstalt. Auf Ersuchen wurde die Forderung der Errichtung einer Molkereischule in Wangen auch seitens der Handwerkerkammer Ulm aufs wärmste unterstützt, da „eine solche Einrichtung im Interesse des württembergischen Käsereigewerbes sowohl, als auch in dem der Milchwirtschaft treibenden Landwirtschaft als ein dringendes Bedürfnis anerkannt werden muß.“

Die kräftigste Förderung aber versuchte der Verein selbst getreu seinem bisherigen Prinzipe: „Hilf dir selbst, so hilft dir Gott!“ in seiner diesjährigen Jahresvollversammlung am 25. April in Leutkirch. Von verschiedenster Seite wurde die Notwendigkeit einer Molkerei= und Käsereischule lebhaft befürwortet und auf die Vorteile hingewiesen, welche ein solches Institut hat, wo Praxis und Wissenschaft sich die Hand bieten. Einstimmig wurde beschlossen, das Unternehmen auf genossenschaftlicher Grundlage zu gründen mit Garantie=Anteilscheinen à 100 ℳ; es wurden auch sofort von den Anwesenden 177 Anteilscheine (also 17 700 Mk.) gezeichnet. Die weitere Verfolgung wurde vertrauensvoll in die Hand der rührigen und energischen Vorstandschaft gelegt.

Im Interesse der bedeutenden Industrie ist dieser Eifer sicher nur freudig zu begrüßen, um so mehr, da an der Blüte der Milchwirtschaft die Landwirte aufs höchste interessiert sind. Gut ausgebildetes Molkereipersonal ist heutzutage ausschlaggebend für die Rente in Molkereien und Käsereien und eine Steigerung der Rentabilität dadurch auch ausschlaggebend für die Milchpreise. Der alte Satz: „Hat der Bauer Geld, hat's die ganze Welt“ hat für solche Gegenden die Voraussetzung: Wird in den Milchverarbeitungsstätten gut produziert, so wird der Bauer auch Geld haben.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. In die Molkereischule traten im Laufe des Jahres 1909 zur Teilnahme an sechsmonatigen Unterrichtskursen 26 Schüler, zu verschieden langem Aufenthalt 46 Hospitanten ein. An einem Fortbildungskursus für Betriebsleiter westfälischer Molkereien nahmen 19 Kursisten und an Unterweisungskursen für Milchviehkontrollvereinsbeamte ebenfalls 19 Kursisten teil. Von den Besuchern stammten

aus der Provinz Hannover . . . . . . 40 = 36 %
aus anderen preußischen Provinzen . . . 40 = 36 %
aus dem übrigen Deutschland . . . . . 16 = 15 %
aus außerdeutschen Ländern . . . . . 14 = 13 %

Über den Besuch der Anstalt seit ihrer Errichtung im Jahre 1893 geben die folgenden Nachweise Auskunft.

Zahl und Herkunft der in die Molkereischule Eingetretenen

Jahr	Königreich Preußen	Andere deutsche Staaten	Außerdeutsche Länder	Im ganzen
1893	6	1	1	8
1894	16	7	4	27
1895	20	5	7	32
1896	35	5	1	41
1897	26	12	7	45
1898	31	17	7	55
1899	34	11	8	53
1900	50	12	8	70
1901	47	15	9	71
1902	72	16	7	95
1903	50	9	5	64
1904	73	13	9	95
1905	49	15	9	73
1906	48	12	10	70
1907	49	20	14	83
1908	57	11	10	78
1909	80	16	14	110
	743 = 70 %	197 = 18 %	130 = 12 %	1070

Die Molkereischule haben verlassen:

Jahr	Schüler mit Zeugnis	Schüler ohne Zeugnis	Hospitanten u. Kursisten mit Zeugnis	Hospitanten u. Kursisten ohne Zeugnis	Im ganzen
1893	—	—	—	5	5
1894	14	1	—	14	29
1895	11	1	2	14	28
1896	14	—	10	12	36
1897	19	2	8	16	45
1898	18	1	18	15	52
1899	20	1	15	18	54
1900	20	1	19	27	67
1901	23	3	24	20	70
1902	26	—	31	41	98
1903	28	—	28	10	66
1904	22	2	21	46	91
1905	25	—	27	22	74
1906	21	—	23	25	69
1907	22	2	19	36	79
1908	25	—	22	36	83
1909	19	3	27	61	110
	327	17	294	418	1056

Am Schlusse des Jahres 1909 verweilten noch an der Anstalt 12 Schüler und 2 Hospitanten.

Von den mit Zeugnis entlassenen Schülern hatten 15 sechs Monate an der Anstalt verweilt, 4 wurden ausnahmsweise nach kürzerem Aufenthalt geprüft und entlassen, um ihnen den Antritt ihnen übertragener Stellen zu ermöglichen. — Von den 27 mit Zeugnis entlassenen Hospitanten hatten sich 2 sechs und 25 drei Monate an der Schule aufgehalten. — Schüler, welche länger als sechs, und Hospitanten, welche länger als drei Monate an der Lehranstalt verweilen, genießen, soweit sie das wünschen und sich dazu eignen, den besonderen Vorteil, zu Kontorarbeiten in ausgiebigem Maße herangezogen zu werden.

Die vier im Berichtsjahre abgehaltenen Hauptprüfungen fanden am 30. März, 28. Juni, 29. September und 23. Dezember statt; außerdem wurden zehn Einzelprüfungen vorgenommen. — An den vier von Ingenieuren des „Vereins zur Überwachung der Dampfkessel in Hannover" abgenommenen Heizerprüfungen beteiligten sich 18 Schüler und 28 Hospitanten, im ganzen also 46 Besucher der Anstalt, von denen 45 die Befähigung zur selbständigen Wartung einer Kessel- und Maschinenanlage zuerkannt und ein betreffendes Zeugnis ausgestellt wurde.

Viele Besucher der Molkereischule traten nach dem Verlassen der letzteren Stellen an, welche sie durch Vermittelung des Milchwirtschaftlichen Instituts erlangt hatten. Die Zahl der hannoverschen Molkereien, welche von früheren Hamelner Schülern geleitet werden, nimmt stetig zu.

Für die praktische Unterweisung der Schüler und Hospitanten steht der Betrieb der Molkerei Hameln zur Verfügung. Die Schüler sind auf vier Stationen verteilt, nämlich 1. Milchannahme und Rückgabe der Magermilch, 2. Entrahmung, 3. Butterei und 4. Käserei. Soweit als durchführbar wird mit der Beschäftigung bei der Milchannahme die Teilnahme an Kontorarbeiten, mit der Bedienung der Zentrifugen die Wartung des Dampfkessels, der Dampfmaschine und der Eismaschine und mit den Arbeiten in der Käserei die Hülfeleistung im Laboratorium bei Ausführung der Fettbestimmungen verbunden. Hospitanten, welche auf drei Monate eintreten, werden in der Regel je einen Monat bei den Zentrifugen, der Butter- und der Käsebereitung beschäftigt; es finden jedoch bei ihnen und besonders bei den für unbestimmte Zeit eingetretenen Hospitanten besondere Wünsche weitestgehende Berücksichtigung. — Für die gründliche Ausbildung in der Ausführung von Milchfettbestimmungen ist in den letzten Jahren noch mehr Zeit frei gemacht worden.

In der Ausrüstung der der Molkereischule als Lehrmolkerei zur Verfügung stehenden Molkerei Hameln sind einige bemerkenswerte Änderungen eingetreten. Die Trommel der Balance-Zentrifuge wurde seitens der Aktien-Gesellschaft der Hollerschen Karlshütte in Rendsburg durch eine neue ersetzt. In der Butterei kam ein Astra-Wendekneter des Bergedorfer Eisenwerks in Bergedorf zur Aufstellung. An die Stelle einer seit längeren Jahren benutzten Weichkäsemaschine von Schach in Freimersheim wurde eine verbesserte Weichkäsemaschine des genannten Fabrikanten aufgestellt und in Benutzung genommen.

Der „Molkerei Hameln, e. G. m. b. H.", gehörten am Schlusse des Berichtsjahres 198 Genossen und 197 stille Gesellschafter, im ganzen also 395 Milchlieferanten an. Die von diesen im Jahre 1909 eingelieferte Milchmenge betrug 4 522 882 Kg. entsprechend einer durchschnittlichen Tagesmenge von 12 392 Kg. Die geringste Tagesmenge — 9 612 Kg. — wurde am 24. Dezember, die größte — 15 955 Kg. — am 14. Juni eingeliefert. Von der Gesamtmenge der Milch wurden direkt bezüglich als Rahm abgegeben 839 810 Kg., sodaß 3 683 072 Kg. zur Verarbeitung auf Butter und Käse kamen.

Fortsetzung folgt.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Griethausen bei Cleve. Am 1. Juli beginnt an der Anstalt wieder ein neuer halbjähriger Kursus zur Ausbildung von Molkereibeamten. Der Unterricht erstreckt sich auf:

1. Molkereiwesen: a) Gewinnung, Behandlung, direkte Verwertung der Milch; b) Butterbereitung; c) Käserei; d) Untersuchung von Milch, Molkereiprodukten und Molkereihilfsstoffen.
2. Viehhaltung und Fütterungslehre.
3. Maschinenkunde.
4. Buch- und Geschäftsführung.
5. Genossenschaftswesen.
6. Rechnen.
7. Deutsch, Geschäftliche Korrespondenz usw.

Bedingung zur Teilnahme an dem Kursus sind: Alter von mindestens 18 Jahren und mindestens zweijährige Molkereipraxis.

Die Kosten des Kursus stellen sich auf: Honorar 50 ℳ und Wohnung und Verköstigung in der Anstalt 250 ℳ. Die meisten niederrheinischen Kreise gewähren bedürftigen Kreisangehörigen namhafte Beihülfen zum Besuche der Anstalt.

Anmeldungen zu diesem Kursus sind möglichst zeitig an den Direktor der Anstalt zu richten, welcher auch kostenlos jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie, Sektion V. (Westfalen, Rheinprovinz, Hessen-Nassau, Großherz. Hessen, Lippe, Waldeck, Schaumburg-Lippe und Birkenfeld.) Die diesjährige ordentliche Sektionsversammlung findet am Sonnabend, den 18. Juni ds. Js., nachmittags 6 Uhr in Wiesbaden, Palast-Hotel statt, zu welcher die Mitglieder der Sektion ergebenst eingeladen werden.

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Vorlage der durch den Prüfungsausschuß geprüften Jahresrechnung für 1909.
3. Genehmigung der im Voranschlag für 1909 überschrittenen Verwaltungskosten der Sektion.
4. Entlastung des Vorstandes und Geschäftsführers.
5. Feststellung des Voranschlags der Verwaltungskosten für die Sektion für 1911.
6. Neuwahl des Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnung für 1910.
7. Bestimmung eines weiteren Organs für die öffentlichen Bekanntmachungen der V. Sektion.
8. Verschiedenes.

Isselhorst, den 21. Mai 1910.
Der Sektionsvorstand. F. Elmendorf, Vorsitzender.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im April 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im April 1910 eine Abnahme. Es wurden neu errichtet 121 — gegen 158 — aufgelöst 19 — gegen 7 —, sodaß eine Zunahme um 102 — gegen 151 — Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 46 Spar- und Darlehnskassen, 13 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 14 Molkereigenossenschaften und 48 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 5 Spar- und Darlehnskassen, 10 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3 Molkereigenossenschaften und 35 sonstigen Genossenschaften, vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 2 Spar- und Darlehnskassen, 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3 Molkereigenossenschaften, 8 Milchverwertungsgenossenschaften und 4 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 102 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat April am 1. Mai 1910 15 491 Spar- und Darlehnskassen, 2274 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3177 Molkerei-Genossenschaften, 158 Milchverwertungsgenossenschaften und 2699 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 799 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Zollamtliche Unterscheidung von Rahm und Butter. In dem nächsten Nachtrage zu der Anleitung für die Zollabfertigung wird, wie die „Kolonialwaren-Zeitung" zu berichten weiß, für die Unterscheidung von Rahm und Butter folgendes Verfahren vorgesehen werden, gegen dessen Anwendung schon jetzt nichts eingewandt werden soll:

„Für die zollamtliche Unterscheidung von Rahm und Butter ist nach sachverständigem Gutachten weder der Wassergehalt noch der Fettgehalt

der Ware maßgebend. Rahm und Butter unterscheiden sich wesentlich durch die Form, in der die Fettkügelchen der Milch darin erscheinen. Im Rahm sind sie zusammengedrängt, doch noch von der Serumhülle umgeben; infolgedessen berühren sie sich — selbst in außergewöhnlich fettreichem Rahm — untereinander nicht und lassen sich in einer wässerigen Flüssigkeit wieder verteilen. In der Butter sind die Fettkügelchen dagegen infolge andauernder Erschütterung von der Serumhülle befreit, zu Butterklümpchen vereinigt. Diese bilden die rohe Butter, aus der durch weitere Bearbeitung, Kneten, die Handelsware gewonnen wird. Butter läßt sich, auch wenn es sich um die zunächst entstehenden kleinen Klümpchen handelt, in wässerigen Flüssigkeiten nicht mehr gleichmäßig verteilen. Versucht man die Verteilung in einer kalten wässerigen Flüssigkeit von höchstens 30 Grad C., so kommt die Butter nicht wieder in fester Gestalt an die Oberfläche; bei Verwendung einer auf mindestens 40 Grad C. erwärmten Flüssigkeit aber schmilzt die Butter und bedeckt in ölartigem Zustande die Oberfläche.

Diese Unterscheidungsmerkmale für Rahm und Butter können etwas verwischt werden, wenn ein stark gesäuerter oder ein schon ausgebutterter Rahm vorliegt. Ein stark gesäuerter Rahm, in dem Käsestoff sehr stark geronnen ist, läßt sich in einer wässerigen Flüssigkeit wesentlich schwerer, unter Umständen überhaupt nicht gleichmäßig verteilen. Mit Butter kann er aber nicht verwechselt werden, weil in der kalten Flüssigkeit die aufschwimmenden festen Butterteile, in der warmen die aufschwimmenden öligen Massen fehlen. In einem angebutterten Rahm ferner sind je nach dem weniger oder mehr vorgeschrittenen Zustande der Ausbutterung kleinere oder größere Rahmflocken vorhanden, die sich in wässeriger Flüssigkeit unvollkommen oder garnicht verteilen lassen und in einer warmen Flüssigkeit kleine aufschwimmende Öltropfen — Fettaugen — bilden können. Da diese Öltropfen eben nur klein sind, und die in kalter Flüssigkeit unvollkommen verteilten Rahmflocken ein durchaus rahmartiges Aussehen und nicht das Aussehen von Butterklümpchen haben, ist leicht erkennbar, daß Rahm vorliegt. Finden sich in einer Sendung feste, knetbare Butterklümpchen vor, gleichviel ob durch regelrechte Butterung oder absichtslos durch Erschütterungen bei der Beförderung entstanden, so handelt es sich nicht mehr um reinen Rahm, sondern um ein Gemisch, das sich aus Rahm, Buttermilch und roher Butter zusammensetzt. Die Zollbehandlung eines solchen richtet sich nach der Vorbemerkung 9 zum Warenzeichnis des Zolltarifs; seine Verzollung als Butter gemäß Tarif=Nr. 134 mit 30 ℳ, vertragsmäßig 20 ℳ für 1 Doppelzentner ist dafür gerechtfertigt, wenn das Gewicht der knetbaren Butterklümpchen 5 Prozent des Gesamtgewichts der Mischung übersteigt".

Frische Milch und Buttermilch gehen bekanntlich vom Auslande zollfrei ein.

Ungültige Vermerke auf den Rechnungen.*) Schon oft haben die Gerichte dahin erkannt, daß Vermerke auf den Rechnungen keine Rechtsgültigkeit besitzen, da sie als einseitige Vertragsabänderungen anzusehen sind. In einem Falle, mit dem sich das Oberlandesgericht Karlsruhe zu beschäftigen hatte, verlangte der Verkäufer, daß der Käufer den von dem ersteren auf den Rechnungen angegebenen Erfüllungsort als solchen gelten lassen solle, denn der Käufer habe — so behauptete der Verkäufer — die Fakturen immer entgegengenommen, ohne jemals gegen diesen Rechnungsvermerk etwas einzuwenden. Die fragliche Geschäftsverbindung währe bereits jahrelang, und der Käufer habe immer die Rechnung und damit auch zugleich den streitigen Vermerk zu Gesicht bekommen. — Das Oberlandesgericht Karlsruhe hat jedoch dahin erkannt, daß durch den in Rede stehenden Vermerk auf den Rechnungen eine Vereinbarung über die Änderung des gesetzlichen Erfüllungsortes zwischen den beiden Kontrahenten nicht zustande gekommen sei. Nach Abschluß eines Kaufvertrages, so meinte das Gericht, kann eine Änderung des gesetzlichen Erfüllungsortes nicht einfach dadurch herbeigeführt werden, daß die nach Abschluß der Kaufverhandlungen mit der Ware übersandte Rechnung einen Vermerk über den Erfüllungsort enthält und der Käufer diese Faktura stillschweigend entgegennimmt. Der Verkäufer hat nicht das Recht, durch einseitige Vermerke auf der Rechnung die Vertragsbedingungen zu ändern, und der Käufer kann insoweit die Faktura unbeachtet lassen, als sie Vermerke enthält, die den vereinbarten oder den als vereinbart geltenden Bedingungen widersprechen. Zur Erhebung eines Widerspruchs ist der Käufer nicht verpflichtet. Der Verkäufer kann sich auch nicht darauf berufen, daß der Käufer jahrelang die fraglichen Vermerke auf den Rechnungen gesehen hat, denn der Käufer ist gar nicht gehalten, bei neuen Abschlüssen den Erfüllungsort zur Sprache zu bringen, auch ist nicht anzunehmen, daß der Käufer durch sein Stillschweigen seinen Willen zu erkennen gegeben habe, daß er den abweichenden Erfüllungsort zur Grundlage des Vertrages mache.

Einweihung der neuen Königsberger Molkerei=Genossenschaft. Die Einweihung der neuen Königsberger Molkerei=Genossenschaft hat am 12. Mai im Beisein zahlreicher geladener Ehrengäste und unter Teilnahme der Spitzen der Königsberger Behörden sowie der fast vollzählig erschienenen Mitglieder der Genossenschaft stattgefunden. Es nahmen an der Eröffnungsfeier des neuen Etablissements, die um 1 Uhr mittags begann, teil: Der Oberpräsident von Ostpreußen und ein Regierungsrat als Vertreter der Regierung, ferner der Polizeipräsident von Königsberg, sowie zahlreiche andere hohe Persönlichkeiten der staatlichen und städtischen Behörden. Als Vertreter der Landwirtschaftskammer wohnte Ökonomierat Dr. Tollkiehn und als Vertreter des landwirtschaftlichen Zentralvereins Dr. Hillmann der Feier bei. Der Vorsitzende des Vorstandes der neuen Molkereigenossenschaft, Rittergutsbesitzer Weller=Metgethen, begrüßte die Erschienenen im Namen der Genossenschaftsmitglieder und hieß die Ehrengäste willkommen. Er beleuchtete in längerer Ausführung die Gründungsidee der Molkereigenossenschaft und brachte zum Schluß seiner Begrüßungsansprache das Kaiserhoch aus. Hierauf ergriff Oberpräsident von Windheim das Wort, der, im Namen der Ehrengäste für die Einladung den Dank aussprechend, die Bedeutung des Unternehmens hervorhob, dem auch der Staat aus volkswirtschaftlichen Gründen Interesse entgegenbringe. Er wünschte der Genossenschaft und ihrem mustergültig angelegten industriellen Betriebe Glück. Es schloß sich hieran ein Rundgang durch die in vollem Betrieb befindliche Molkerei, bei dem Direktor Siedel die Führung übernommen hatte. Zum Schlusse wurde im großen Saale allen Anwesenden eine Kostprobe der neuen Molkereiwaren dargeboten. Nachmittags fand ein Diner der Ehrengäste und Mitglieder statt, an dem mehr als 60 Herren teilnahmen. Nach Schluß der Geschäftsstunden vereinten sich die Mitglieder der Genossenschaft mit dem Direktorium und den Angestellten und Arbeitern im Fabrikgebäude zu einem Bierabend.

*) Nachdruck verboten.

Rückgang der Molkereigenossenschaften in Ostpreußen. Die „Elbinger Zeitung" schreibt: Die genossenschaftlichen Molkereien gehen in Ostpreußen zurück. Nicht weniger als 26 solcher Genossenschaftsmolkereien sind in wenigen Jahren ganz eingegangen oder in Privatbesitz übergegangen. So haben sich z. B. im Jahre 1909 die bereits 33 Jahre lang bestehende Molkereigenossenschaft Zinten und die Molkereigenossenschaft Korschen aufgelöst; die Meiereien sind in Privatbesitz übergegangen. Neue Molkereien werden trotz der hohen Butterpreise nur wenig gegründet.

Die vorläufigen Ergebnisse der außerordentlichen Viehzählung vom 1. Dezember 1909 für den preußischen Staat. (Schweine.) Die Notwendigkeit der Erfassung des rasch wechselnden Viehstandes in möglichst kurzen Zwischenräumen wird von allen fachkundigen Seiten immer mehr anerkannt. So kam es, daß der zwischen den einzelnen Zählungen liegende Zeitraum, der früher mehrere Jahre betrug, immer mehr verkürzt wurde. Der erhebliche Aufwand an Zeit, Mühe und Kosten führte indessen dazu, die zwischen die größeren Reichsviehzählungen eingeschobenen preußischen Zwischenzählungen nur als solche kleineren Umfanges einzurichten, d. h. es wurden in der Regel nur Pferde, Rinder, Schafe und Schweine, mitunter auch noch Ziegen gezählt, und stets nur mit den wichtigsten Unterabteilungen hinsichtlich des Alters und Geschlechtes. Eine solche Zählung kleineren Umfanges war auch die vom 1. Dezember 1909, deren vorläufige Ergebnisse durch die „Statistische Korrespondenz" jetzt der Öffentlichkeit übergeben werden. Die endgültigen Ergebnisse werden allen früheren Erfahrungen zufolge von den vorläufigen in keinem Punkte wesentlich abweichen, so daß man sich über die im Viehstande neuerdings eingetretenen Verschiebungen schon heute ein zutreffendes Bild machen kann. Der Wert des endgültigen Ergebnisses gegenüber dem vorläufigen liegt in der Hauptsache nur in der Feststellung der Unterarten bei den einzelnen Viehgattungen.

Vergleicht man zunächst den bei der neuesten Zählung ermittelten Schweinebestand mit dem in früheren Jahren festgestellten, so ergibt sich folgendes:

Es waren vorhanden an Schweinen

im Jahre	Stück
1873	4 294 926
1883	5 819 136
1892	7 725 601
1897	9 390 231
1900	10 966 921
1902	12 749 998
1904	12 563 899
1906	15 355 959
1907	15 095 854
1908	13 422 373
1909	14 140 517

Bei der Vergleichung dieser Zahlen darf nicht übersehen werden, daß die Viehzählungen von 1873 und 1883 am 10. Januar, alle übrigen dagegen am 1. oder 2. Dezember stattfanden, die ersteren also ein Bild des niedrigsten, die anderen ein solches des mittleren Schweinebestandes während des ganzen Jahres geben. Im übrigen ist der Viehstand des Herzogtums Lauenburg, das erst seit dem 1. Juli 1876 zu Preußen gehört, schon seit 1873 dem preußischen hinzugerechnet worden. Wie aus der nachstehenden Tabelle hervorgeht, war der Schweinebestand in den verflossenen Jahrzehnten großen Schwankungen unterworfen.

Es vermehrten (+) oder verminderten (—) sich überhaupt in absoluten bzw. Verhältniszahlen die Tiere

von	um Stück	v. H.	von	im Jahresdurchschnitt um Stück	v. H.
1873—1883	+ 1 524 210	+ 35,49	1873—1883	+ 152 421	+ 3,55
1883—1892	+ 1 906 465	+ 32,76	1883—1892	+ 190 647	+ 3,28
1892—1897	+ 1 664 630	+ 21,55	1892—1897	+ 332 926	+ 4,31
1897—1900	+ 1 576 690	+ 16,79	1897—1900	+ 525 563	+ 5,60
1900—1902	+ 1 783 077	+ 16,26	1900—1902	+ 891 539	+ 8,13
1902—1904	— 186 099	— 1,46	1902—1904	+ 93 050	— 0,73
1904—1906	+ 2 792 060	+ 22,22	1904—1906	+ 1 396 030	+ 11,11
1906—1907	— 260 105	— 1,69	1906—1907	— 260 105	— 1,69
1907—1908	— 1 673 481	— 11,09	1907—1908	— 1 673 481	— 11,09
1908—1909	+ 718 144	+ 5,35	1908—1909	+ 718 144	+ 5,35

Während sich bis zum Jahre 1902 eine andauernde, allmählich immer rascher werdende Zunahme zeigte, sank die Zahl der Schweine von 1902 auf 1904 um ein geringes und hob sich dann von 1904 auf 1906 so außerordentlich, wie nie zuvor auch nur annähernd. Von 1906 auf 1907 ging die Zahl der Schweine wieder zurück, eine angesichts der durch hohe Schweinefleischpreise hervorgerufenen Massenaufzucht des Jahres 1906 weder bedenkliche, noch auch nur verwunderliche Erscheinung. Von 1907 auf 1908 fiel der Schweinebestand aber weiter, und zwar so stark, daß er den von 1902 nur noch um rund 700 000 Stück überragte. In Verhältniszahlen ausgedrückt, bedeutet das gegen 1907 eine Abnahme von 11,09 Prozent. Der — allerdings durch ganz besondere Verhältnisse hervorgerufene — Bestandsgewinn des Jahres 1906 ging damit wieder völlig verloren. 1909 finden wir plötzlich wieder eine Zunahme um 718 144 Stück oder 5,35 Prozent, womit der Bestand an Schweinen aber immer noch um mehr als eine Million hinter dem des Jahres 1906 zurückbleibt. Angesichts der ziemlich hohen Futterpreise des Jahres 1909 mag diese Vermehrung zunächst etwas auffallend erscheinen, sie erklärt sich aber wohl aus einer sehr lebhaften Nachfrage nach Schweinefleisch; offenbar waren die in den beiden Vorjahren eingetretenen Lücken doch zu groß, um auf die Dauer für die Bevölkerung erträglich zu sein, so daß viel Schweine neu eingestellt wurden, obwohl die Aufzucht im Jahre 1909 nicht gerade billig war. Man sieht jedenfalls wieder, daß im Schweinebestande ganz außerordentliche Schwankungen vorkommen. Wie wichtig dieses Auf und Nieder für die Volksernährung ist, bedarf keiner Darlegung; daß sein Vorhandensein aber erkannt oder doch wenigstens zahlenmäßig erfaßt worden ist, ist lediglich eine erwünschte Folge der jährlichen Viehzählungen, die wir früher nicht hatten — niemand weiß, ob frühere Zeiten nicht ähnlich stürmische Bewegungen gebracht haben; fielen sie etwa in Jahre, in denen keine Viehzählung stattfand, so blieben sie fast völlig unbemerkt. Mögen die starken Schwankungen sich auch im Laufe der Jahre ausgleichen, Bevölkerung, Wissenschaft und Verwaltung schweben über sie gleichmäßig im Dunkeln, so lange sich ihr Vorhandensein aus manchen Anzeichen wohl vermuten, ihre Stärke aber zahlenmäßig nicht erfassen läßt.

Was nun die Anzahl der Tiere in den einzelnen Provinzen anbetrifft, so ist zu konstatieren, daß dieselbe in allen Provinzen mit Ausnahme der Rheinprovinz zugenommen hat. Auch hier ist der Verlust gering und be-

trifft fast nur den Bezirk Trier. Starke Zunahmen haben Hannover und Schleswig-Holstein (je mehr als 100 000 Stück), daneben Ost- und Westpreußen und Posen erfahren. In Ostpreußen ist das besonders erfreulich, weil hier schon 1907 und wieder 1908 bedeutende Abnahmen eingetreten waren. Ausgeglichen ist damit der Verlust aber bei weitem noch nicht.
(Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.)

Zentralverein der Milchproduzenten für Hamburg und Nachbarstädte. Über eine zehnjährige Vereinstätigkeit berichtet der Zentralverein der Milchproduzenten für Hamburg und Nachbarstädte, e. V., in einer Denkschrift, die den Besuchern der landwirtschaftlichen Ausstellung in Hamburg vom 2. bis 7. Juni kostenlos zur Verfügung gestellt werden wird. Der Zentralverein stellt das Ergebnis seiner zehnjährigen Tätigkeit einschließlich der angeschlossenen acht Meiereien in Zahlentafeln aus, und zwar befindet sich die Ausstellung unter Stand Nr. 231 in der Butterhalle (südl. Giebel).

Abänderung der Polizeiverordnung über den Milchhandel an Sonn- und Feiertagen in Berlin. In der „Nordd. Allg. Ztg." wird bekannt gemacht, daß nach einem Erlaß des Berliner Polizeipräsidiums von jetzt ab der Milchhandel in Berlin an allen Sonn- und Festtagen während der Zeit von 5 Uhr morgens bis 1 Uhr nachmittags ohne Unterbrechung, also auch während der Hauptgottesdienststunden, gestattet ist. Für die übrigen zum Landespolizeibezirk Berlin gehörigen Ortschaften sind die entsprechenden Verordnungen der zuständigen Ortspolizeibehörden maßgebend. Im Landespolizeibezirk Berlin ist die Beschäftigung von Gehülfen, Lehrlingen und Arbeitern a) im ambulanten Milchhandel, b) in Molkereien zum Zwecke der Versorgung der Kundschaft mit Molkereiprodukten an allen Sonn- und Festtagen von 5 Uhr morgens bis 1 Uhr nachmittags ohne Unterbrechung zulässig.

Unglücksfall in einer Molkerei. Infolge Explosion des Ventils eines Vollmilcherhitzers in der Meierei zu Auenbüll (Schl.-Holstein) wurde ein junger Mann stark verbrüht. Das Gesicht und der rechte Arm mußten sofort verbunden werden. Es wurde ihm auch sämtliches Kopfhaar abgesengt.

Sprechsaal.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Anstrichverzinnungsmittel Epicassit. Wie hat sich das Anstrichverzinnungsmittel Epicassit in der Praxis bewährt? Wie mir gesagt wurde, sollen sich nur kleinere Sachen damit leicht verzinnen lassen, während bei größeren Gegenständen, wie Milchvorwärmer und Erhitzer, großen Käsekesseln usw. ein einwandfreies Verzinnen in der Molkerei fast unmöglich sei. Fr. T. in D. (1116

Briefkasten.

C. E. E. Die uns zugeschickten Quarkproben waren auf dem Transport durcheinander geworfen und die Bezeichnungen verwischt worden, so daß bei Öffnung des Packetes die einzelnen Proben nicht mehr auseinander zu halten waren. Schicken Sie nochmals Proben ein und geben Sie dabei an, auf was (Begutachtung oder auf Metallsalze) Sie den Quark geprüft haben möchten. (1128

J. J. in M. Als Material für Butterfässer hat sich am besten Eichen- oder Teakholz bewährt. Letzteres ist dem Eichenholz noch vorzuziehen, wenn man den allerdings wesentlich höheren Preis anlegen will. R. (1117

Fr. L. in P. Wir glauben nicht, daß die Annahme Ihres Butterabnehmers, die schlechte Qualität der Butter rühre von der Fütterung der Milchkühe her, zutreffend ist. Der Fehler wird vielmehr in Ihrer mangelhaften Rahmbehandlung zu suchen sein. Sie müssen den Rahm sofort nach Verlassen der Zentrifuge möglichst tief abkühlen (wenigstens bis auf 10—12 Grad C.). Ein vorheriges Erhitzen desselben auf 75—80 Grad C. wäre auch sehr empfehlenswert. Dann müssen Sie der Ansäuerung des Rahmes mehr Aufmerksamkeit zuwenden. Die Ansäuerung geschieht am besten mittels Reinkulturen. Tagsüber müssen Sie den Rahm öfters umrühren. Die Temperatur beim Abbuttern darf jetzt während der warmen Jahreszeit nicht zu hoch sein, sie kann etwa 11—12 Grad C. betragen. (1125

J. F. in St. Die „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel" erscheint im Verlage von Julius Springer, Berlin N., Monbijouplatz 3. (1135

E. in Ch. Die von Ihnen eingesandten Butterproben waren etwas weich und schmierig, was aber mehr auf die warme Witterung der letzten Tage als auf Überarbeitung zurückzuführen ist. Geruch und Geschmack waren gut, besonders war bei den beiden uns vorliegenden Proben der von Ihnen erwähnte futtrige und saure Geschmack nicht vorhanden. Die Butter muß als gute Ware bezeichnet werden. (1126

M. Z. Daß die Backsteinkäse zu viel Schmiere bekommen, liegt lediglich am Salzen, insofern die Käse vorher nicht genügend ausgelaufen sind. Inzwischen ist es ja wärmer geworden und können die Käse dann schneller gesalzen werden. Die bemusterten Käse haben es in den ersten Tagen zu kalt gehabt. Chr. M. (1120

Molk. in Br. Der Maßeimer, den Sie zum Annehmen der Milch von den Genossen benutzen, muß der gesetzlichen Vorschrift gemäß geaicht sein. (1140

A. B. 100. Wenn die Frau des Verwalters täglich mehrere Stunden bei den Molkereiarbeiten hilft, so tut sie das doch nicht umsonst, sondern der Lohn für diese Arbeit ist in dem Gehalt des Verwalters inbegriffen. Ob der Lohn auf diese indirekte Weise oder, wie sonst die Regel, direkt gezahlt wird, ist auf die Versicherungspflicht gegen Invalidität und gegen Krankheit ganz ohne Einfluß. Da Sie die Frau bisher zur Krankenkasse nicht angemeldet haben, so müssen Sie der Kasse sämtliche durch die Operation entstehenden Kosten erstatten und auch noch Strafe zahlen. (1099

J. R. in R. Die von Ihnen eingesandte Butterprobe war etwas weich, wahrscheinlich mehr infolge der letzttägigen Hitze als infolge von Überarbeitung. Geruch und Geschmack der Butter erwiesen sich als fehlerfrei. Es kann demnach die Butter als gute Ware bezeichnet werden. (1108

Dampfmolkerei A. Sie sind nicht berechtigt, einem ausscheidenden Genossen durch Generalversammlungsbeschluß oder sonstwie zu verbieten, nach seinem Ausscheiden die Milch dort am Platze anderweitig zu verkaufen. (1110

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Juni 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

☛ Neueste Depeschen siehe folgende Seite. ☚

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

21. Mai. Ia **111—115/17 Mk.**, IIa **108—115 Mk.**, IIIa **112—114 Mk.**, abfallende **106—112 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kempten, 18. Mai. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Tendenz: flau. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 118—121 Mk.

Wangen, 19. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 120 Mk., Vorbruchbutter 111 Mk.

Kaufbeuren, 25. Mai. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhiger.

Berlin, 24. Mai. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 12 Faß 119 Mk., 93 Faß 117 Mk., 11 Faß 115 Mk., 33 Faß 118 Mk., 13 Faß 116 Mk., 4 Faß 114 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 117,20 Mk. Zugeführt 166 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 24. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—117 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 100—108 Mk., abfallende 85 bis 95 Mk.

Berlin, 21. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Zu den ermäßigten Preisen trat eine bessere Kauflust ein und war die Stimmung nicht mehr so gedrückt; auch vom Ausland waren die Berichte fester. Die Zufuhren sind recht bedeutend, ein großer Teil besteht aber aus Blendlingsbutter; während diese zu unregelmäßigen Preisen angeboten, war feste Stallbutter gut gefragt. Von sibirischer Butter trafen größere Sendungen ein, dieselben bestanden aus reiner Stallbutter und wurden dieselben Partien schlank aus dem Markt genommen.

Hamburg, 24. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Zum Erstaunen vieler Beteiligter sind die Preise in den letzten Tagen nicht weiter gewichen. Im Gegenteil, es mußten sogar gewisse gar zu billige Angebote zurückgewiesen werden und erhöhten Preisen Platz machen. Vielleicht ist die mit Macht eingreifende sogenannte Spargelsaison ein Faktor, welcher diese Befestigung des Marktes ausgeübt hat; andererseits ist es aber auch der Umstand, daß an manchen Stellen bereits Geneigtheit besteht, zu den jetzigen Preisen ins Kühlhaus einzulagern. Wahrlich eine gewagte Spekulation! Die Ergebnisse des Jahres 1808 scheinen vollständig vergessen zu sein.

Hamburg, 20. Mai. Buttermarktbericht von Ahlmann u. Boysen. Infolge der warmen Witterung ist die Butterproduktion bedeutend größer geworden und mußte Butter zu billigen Preisen abgegeben werden, erzielt wurde im Engros-Handel ℳ 113—115 für feinste Qualitäten. Es war notwendig, daß die Notierung heute um 9 ℳ ermäßigt wurde. Die Preise für sibirische Butter sind auch weiter zurückgegangen, feinste Ware wurde zu ℳ 112—113 verkauft, die Zufuhr von ca. 2000 Faß konnte nicht geräumt werden. In Berlin wurde die Notierung am Mittwoch um 7 ℳ von 125 auf 118 ℳ ermäßigt und wird für Sonnabend ein weiterer Rückgang von ℳ 2—4 gemeldet. Kopenhagen notierte gestern unverändert Kr. 95 = ca. ℳ 107. Tendenz ruhig.

Leipzig, 24. Mai. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die im Laufe voriger Woche eingesetzte festere Stimmung hielt bis heute an, da der Konsum infolge der Spargelzeit besser ist, als vor Pfingsten. Die Preise ließen sich daher behaupten und man erwartet zunächst auch keinen weiteren Rückgang.
Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 115—117 Mk. pro Zentner.

London, 23. Mai. Infolge des Pfingstfestes wie der Nationaltrauer kam der Verkehr auf dem hiesigen Buttermarkt während der letzten acht Tage fast vollständig zum Stillstand. Die Kauflust litt aber noch außerdem infolge des ungeheuren Angebotes von irischer Molkereibutter, mit der namentlich die Märkte des Nordens geradezu überschwemmt wurden. Da hinzu kam noch, daß sich das Wetter mit einem Mal sehr günstig für den Graswuchs anließ, und so scheint nichts einen unmittelbaren größeren Preisfall verhüten zu können. Unser Markt war reichlich mit dänischer Butter versorgt, und holländische traf in beträchtlichen Mengen ein. Von australischer und neuseeländischer Butter ist nun nur noch wenig wirklich tadellose Ware zu haben, und Kabelmeldungen aus Australien berichten, daß die Preise daselbst inzwischen eine Höhe erreichten, die fernere Ausfuhr völlig ausschließt. Die letzten, für beste Qualität erzielten Preise stellten sich wie folgt: Dänische Butter 115—118 Schill., holländische 108 bis 110 Schill., sibirische 102—108 Schill., argentinische 106—108 Schill., französische 116—124 Schill., australische 100—104 Schill. und neuseeländische 102—109 Schill.

Käse.

Berlin, 24. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 24. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.
Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Back-

steinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $1/2$ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 18. Mai. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg.; mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 30—31 Mk., Limburger prima 27—29 Mk., Limburger sekunda 25—26 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 33—34 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $3/4$ fett 42—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 19. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent	Fettgehalt	der	Trockenmasse	32	Mark.
„ „	30	„	„	„	„	37	„
„ „	35	„	„	„	„	42	„
„ „	40	„	„	„	„	47	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 24. Mai. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 298 Partien Käse, welche flotter verkauft wurden. Es waren darunter auch einige Graskäse. Man zahlte für Ia Ware 30,— bis 32,50 fl., 2. Bauern bekamen 33,— fl., 2. Qualität 28—30 fl., $3/4$ fette 27 fl., Edamer 30,— bis 31,—fl., Alte Käse bleiben noch zu demselben Preise zu kaufen. Oktober 38,— bis 39,— fl. Mai- und Sommerware 43—44 fl. Folgende Woche erwarten wir viele Partien Graskäse. Butter unter Reichskontroll 1,28 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 21. Mai 13 061 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 66—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 64—66 Mk., d) fleischige 63—65 Mk., e) gering entwickelte 60—63 Mk., f) Sauen 60—61 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 23. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1179 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 62—64 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	21.	13061	67 54	bis bis	60 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	24.	4100	64,50	bis	63	20—24 % Tara	langsam
Magdeburg	24.	1540	67	bis	63	Schlachtgew.	langsam
Dresden	23.	1577	69	bis	66	„	—
Chemnitz	23.	2077	72	bis	68	„	—
Düsseldorf	23.	1685	67	bis	64	„	—
Essen	23.	3630	66	bis	62	„	langsam
Barmen	23.	1208	68	bis	64	„	—
Köln a. Rhein	23.	3630	67	bis	63	„	schlepp.
Mainz	24.	229	70	bis	68	„	ruhig
Frankfurt a. M.	23.	1725	70	bis	66	„	—
Stuttgart	24.	888	69	bis	66	„	mäßig
Augsburg	19.	647	74	bis	70	„	—
Nürnberg	23.	1767	71	bis	70	„	flau
Breslau	23.	1800	66	bis	61	„	langsam
Königsberg, Pr.	21.	510	55	bis	43	Lebendgewicht	—
Danzig	24.	1229	50	bis	45	„	langsam
Posen	23.	238	51	bis	45	„	schlepp.
Mülhausen i. E.	23.	211	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	20.	1069	80	bis	66	„	—

Hamburg, 24. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4100 Stück. Preise: Schwere 62,00—64,00 Mk., leichte 64,00 bis 00,00 Mk., Sauen 50,00—57,00 Mk., Ferkel 58,00—59,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Eier.

Hamburg, 23. Mai. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,90 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert; letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

25. Mai. Ia **115—117** M, IIa **112—115** M, IIIa **112—114** M, abfallende **104—110** M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 25. Mai. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 490 Drittel zu 111,00 bis 115,00 M, im Durchschnitt 112,83 M,
II. Klasse 35 Drittel zu 105,00 bis 110,00 M, im Durchschnitt ——— M.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 25. Mai 15 162 Stück. a) 65 M, b) 65—66 M, c) 63—66 M, d) 62—65 M, e) 59—62 M, f) 58—60 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8563 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für eine Genossenschaftsmolkerei mit drei Verkaufswagen und einer städtischen Filiale wird ein durchaus tüchtiger, zuverlässiger
☞ **Leiter** ☜
gesucht, der den technischen und kaufmännischen Betrieb selbständig leiten kann. Gefl. Offerten unter Nr. 8667 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Juni einen fleißig.
Gehülfen
der auch im Schweinestall mit helf. muß. Anfangsgehalt 30 Mk. (8612
Weh, Molkerei **Uetze**, Hann.

Tücht., solider Gehülfe
der mit Separatoren umzugehen versteht, sich auch sonst vor keiner Arbeit scheut, kann zu sofort resp. 1. Juni eintreten. Gehalt 30 Mk. Bewerber wollen ihre Zeugnisse einsenden an (8607
F. C. Rudat, Zentralmolk. **Memel** i. Ostpreußen.

Gesucht zu sofort zwei jüngere
tüchtige Gehülfen
in hiesigen städtischen, modernen Vollbetrieb zur Erlernung der Tils. Fett- und Magerkäserei. Off. erb. **Paul Walther**, Molkerei-Genossenschaft **Norden**. (8327

Suche zum 1. Juni einen (8500
☞ **Gehülfen** ☜
für Butterei und Maschinen bei 30 Mark Gehalt monatlich. Off. an **Wilh. Liepe, Lögow** b. **Wildberg** i. Mark.

Suche zum 1. Juni einen tüchtigen, soliden (8504
☞ **Gehülfen.** ☜
Gehalt 30 *M*.
Zierrath, Zachasberg, Kreis **Kolmar** i. P.

Suche zum 1. oder 10. Juni einen sauberen, evangel. (8395
☞ **Gehülfen** ☜
für halbfetten Tilsiter und □-Käse, der auch mit Kessel Maschine und Separator vertraut ist, auch keine Arbeit scheut. Gehalt 25—30 *M* monatlich.
Schön, Molkereibesitzer, **Briesen** in Westpreußen.

Älterer, zuverlässiger (8394
☞ **Gehülfe** ☜
speziell für die Käserei gesucht. Kenntnisse in der Harz- und Weichkäsefabrikation erwünscht. Bei entsprechenden Leistungen Stellung dauernd und gut besoldet. Antritt 1. Juni, evtl. auch etwas früher. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet Direktor **Schröder**, Zentralmolk. **Göttingen.**

Junger, kräftiger, keine Arbeit scheuender
Molkereigehülfe
bei 30 Mark Anfangsgeh. zu Ende Mai oder früher in dauernde Stelle gesucht. Zeugnisabschr. erb. (8366
Dampfmolk. **Kempen**, Bez. Posen.

Ein erfahrener, sauberer (8502
Molkereigehülfe
der auch zuweilen Milch fahren muß, sofort gesucht. Lohn 35 Mk. monatlich nebst Kost und Logis. Zeugnisabschriften erbeten.
Milch-Zentrale **Hampont**, Lothr.

Tücht. Molkereigehülfe von Rhein. Gutsmolkerei sofort gesucht. Offert. 8557 an diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen, kräftigen
Gehülfen
für beschränkten Betrieb. Anfangsgehalt 25 *M*, freie Kassen u. Station, bei Zufriedenheit bald Zulage.
Molkerei **Eitedorf**, Post Grasberg b. Bremen. Inhaber **Otto Meyer.**

Zu sofort suche für hiesige Meierei
jungen Gehülfen
welcher auch im Kontor beschäftigt wird. Gehalt nach Uebereinkunft.
Gen.-M. **Blocksberg** b. Dagebüll, Schleswig-Holstein. (8251
Kühne, Verwalter.

Angehender, kräftiger (8402
☞ **Gehülfe** ☜
kann als zweiter zum 1. Juni eintreten. Neben freier Station und Versicherungen monatlich 20 *M*, außerdem Trinkgelder aus Schweinemast. Stellung leicht u. dauernd.
Adolf Ebel, Molkereibesitzer, **Klockow Dauer**, Uckermark.

Suche per sofort ev. 1. Juni einen jungen, fleißigen (8471
Gehülfen
welcher mit Alfa, Dampfmaschine, □-Käserei vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 *M* und freie Kassen. Bei zufriedener Leistung bald Zulage.
A. Ebnöther, Molkerei **Pudlischki** b. Kröben in Pos.

Suche zum 3. Juni einen jungen, tüchtigen (8692
☞ **Gehülfen** ☜
bei 30 *M* Gehalt nebst freier Stat. Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft **Pritzwalk.**
C. Burmeister, Inspektor.

Suche zum sofortigen Antritt, spätestens zum 1. Juni einen tüchtigen und zuverlässigen **Gehülfen** als ersten. Derselbe muß auch etwas Kenntnisse in Kontorarbeiten besitzen. Offerten mit Altersangabe u. Gehaltsansprüchen sind zu richten an **Schulze**, Milchzentrale **Südkirchen** in Westfalen. (8690

Zum sofortigen Antritt suche einen tüchtigen, sauberen (8689
☞ **Gehülfen** ☜
für meine Butterei. Anfangsgehalt 30 *M* pro Monat bei freier Station ohne Wäsche.
Molkerei **Osternienburg** b. Cöthen in Anhalt.

Junger, evangelischer (8661
☞ **Gehülfe** ☜
der die Wartung von 40—50 Schweinen mit übernimmt, für sämtliche Arbeiten zum 1. Juni gesucht. Gehalt 30 *M* und freie Stat.
Ph. Böttcher, Bergheim, Westf.

Molkereigehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten mit guter Handschrift per bald gesucht. Gehalt 30 *M* ohne Abzug.
Rauch, Wiskitno b. kgl. Wierzchucin.

Ein älterer, katholischer (8624
☞ **Gehülfe** ☜
mit Kaution, der polnischen Sprache mächtig, wird zur selbständigen Leitung einer Molkerei gesucht. Off. an **W. Rybicki**, Molkereibesitzer in **Gorcyce**, Kr. Znin.

Tüchtiger Gehülfe
kann zum 1. Juni hier Stellung annehmen. Gehalt 25 *M*. Off. erb.
Dampfmolkerei **Neumann, Mur.-Goslin**, Posen.

Suche jungen, angehenden
☞ **Gehülfen** ☜
zu sofort oder 1 Juni. Solche, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich melden. Selbiger muß auch Milch holen vom Nachbardorfe und im Schweinestall helfen. Lohn pro Monat 25 *M* und Trinkgeld beim Schweineverkauf.
F. Peters, Molkereibesitzer, **Wulfelade** b. Mariensee (Leine).

Wir suchen zum 1. Juni einen
jungen Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 90 *M*, freie Wohnung und Produkte. Selbstgeschriebene Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet (8631
Molkerei **Erkelenz** (Rhld.).

Wir suchen umständehalber zum 3. Juni d. Js. zwei saubere, tüchtige
Gehülfen
die sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterziehen bei einem Anfangsgehalt von 25 *M* nebst freien Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet (8732
Molk.-Genossenschaft **Goßlershausen.**
A. Lorenzen.

Suche für meine Handmolkerei zum 1. Juni einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt monatlich 25 *M*. (8735
Seemann, Woltin, Kr. Greifenhagen.

Suche sofort oder zum 1. Juni d. Js. einen sauberen, fleißigen
☞ **Gehülfen** ☜
für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 25 *M* pro Monat u. freie Station. Offerten und Zeugnisabschriften sind zu richten an **G. Schulz**, Genossenschafts-Molkerei **Kgl. Kiewo** bei Plutowo, Kr. Culm a. W. (8728
Desgleichen suchen wir einen
jungen Mann
der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Lehrzeit 1 Jahr. Antritt sofort.

Suche zu bald oder 1. Juni einen jungen, kräftigen
☞ **Gehülfen** ☜
welcher sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Gehalt 25—30 *M* bei freier Wäsche. (8697
G. Wagenführ, Dampfmolkerei **Niederndodeleben** b. Magdeburg.

Suche zum 1. Juni für beschränkten Betrieb einen jungen (8673
☞ **Gehülfen** ☜
zur weiteren Ausbildung. Off. mit Gehaltsforderung sind zu richten an **Darger**, Betriebsleiter, **Dülseberg** i. Altmark

---

Suche für sofort einen jüngeren, tüchtigen, durchaus ehrlichen
Molkereigehülfen
für Milchverkauf und Käserei.
Wend. Baur, Molkerei **Säckingen** a. Rhein. (8713

Suche zu sofort oder später jungen, fleißigen (8712
☞ **Gehülfen** ☜
für alle vorkommenden Arbeiten in dauernde, selbständige Stellung. Am liebsten Pferdeliebhaber. Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe bei freien Kassen und Wäsche erbittet
Molkerei **Rumbeck** b. Hameln.

Junger, zuverlässiger (8710
☞ **Gehülfe** ☜
findet sofort Stellung. Gehalt 60 *M* ohne Kost, letztere günstig zu haben. Moderner Betrieb. Off. erb
Böhme, Molk.-Genossenschaft **Burkau** in Sachsen.

Älterer Gehülfe
für Kessel, Maschine und Separatoren per sofort bzw. zum 1. Juni gesucht. Gehalt 40 *M* bei freier Station. Zeugnisse in Abschrift erbeten. (8691
Molkerei-Genossenschaft **Pritzwalk.**
C. Burmeister, Inspektor.

Wegen Krankheit des jetzigen suche sofort einen jüngeren (8777
☞ **Gehülfen.** ☜
Molkerei Fischbach i. Riesengebirge.

Suchen zu Anfang Juni einen jungen, fleißigen, soliden (8758
☞ **Gehülfen.** ☜
Anfangsgehalt 35 *M* nebst freier Station.
Stedinger Molkerei-Genossenschaft, Hoflieferant, e. G. m. u. H., **Ranzenbüttel** b. Berne i. O.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, (8709
ersten Gehülfen
welcher selbständig arbeiten kann.
H. Schmidt, Wasserleben (Mgdbg.).

Suche zum 1. Juni cr. jungen, tüchtigen, sauberen (8770
☞ **Gehülfen** ☜
bei 25 *M* Gehalt.
Gräfe, Betriebsleiter, **Holzdorf**, Bez. Halle.

Einen jüngeren, zuverlässigen
☞ **Gehülfen** ☜
welcher sich vor keiner Arbeit scheut, bei 25—30 *M* monatlich sucht
Dampfmolkerei **Ob.-Peilau** b. Gnadenfrei. (8740

Suche einen jungen, soliden
Molkereigehülfen
der auch □-Käse herstellen kann, zu sofort. Off. mit Gehaltsforderung erbittet (8767
Jahn, Zentralmolkerei **Bokeloh**, Kr. Meppen.

Suche zu sofort einen jungen,
fleißigen Gehülfen.
Gehalt 30 *M* und freie Station. Gleichzeitig suche für einen jungen **Gehülfen**, den ich bestens empfehlen kann, Stellung. (8761
Molkerei **Fischerhude** b. Bremen.

Suche zum 5. Juni oder einige Tage später einen fleißigen (8739
☞ **Gehülfen** ☜
für Kessel und Maschine. Erfahrung in Monatsabrechnung erwünscht. Gehaltsangabe und Zeugnisabschriften erbittet
Axer, Verwalter der Molkerei vereinigter Landwirte in **Bettweiß, Rheinland.**

Suche zum 6. oder 10. Juni einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen,
jüngeren Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut und in der Herstellung von Thür. Stangenkäse bewandert ist. Off. m. Gehaltsang. an (8742
Zentralkäserei mit elektr. Betrieb Kühnhausen b. Erfurt.

Tüchtiger, zuverlässiger (8743
erster Gehülfe
zum 1. Juni für dauernde Stellung gesucht. Gehalt 45 *M* und freie Kassen. Beschränkter Betrieb.
Dampfmolkerei **Löningen** i. Oldbg.

Junger, zuverlässiger (8775
☞ **Gehülfe** ☜
findet zum 1. Juni dauernde Beschäftigung. Gehalt 25—30 *M* monatlich.
Molkerei **Linow** b. **Rheinsberg** (Mark).

Wegen Nichtantritts des engagiert. Molkereigehülf. **Wilh. Graser**, suche ich sofort einen tüchtigen, jüngeren
Gehülfen.
Bevorzugt, willige junge Leute, die sich jeder Arbeit unterziehen. Gehalt 25 Mk. Stellung leicht, angenehm u. dauernd. Auch findet daselbst ein **Lehrling** bei Familienanschluß Aufnahme. (8703
Zentralmolkerei **Sülze** i. H.
Bes. **Wilh. Schenke.**

Zu sofortigem Antritt suchen wir einen jungen, kräftigen (8773
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 25 bis 30 Mk. monatl., Station frei.
Carl Herms & Sohn, Molkerei u. Konservenfabrik **Calvörde** bei Braunschweig.

Suche per sofort einen jungen, fleißigen (8650
Käsereigehülfen
für französischen Weichkäse. Gehalt 30 *M*. **H. Witting**, Molkerei **Langfuhr, Bahnhofstraße 14.**

Für eine umfangreiche Weichkäserei nach franz. Art wird für sofort ein absolut zuverlässiger
☞ **Käser** ☜
gesucht, welcher in der Herstellung von Formage de Brie, Kamembert, Gervais, Neufchateller usw. firm ist und dies durch Zeugnisse nachweisen kann. Auch für verheiratete Bewerber Wohnung vorhanden. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an diese Zeitung unter Chiffre **W. P. 8191** erb.

Tücht., erfahr. Harzkäser
welcher schon in größeren Betrieben tätig war, für dauernde Stellung bei hohem Gehalt gesucht. Offert. unter 8589 an diese Ztg.

Ein älterer, solider
Tilsiter Käser
findet zum 1. Juni Stelle gegen hohes Gehalt bei **Knutti, Oberkerbswalde** b. Elbing, Westpr. (8547

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 41. Hildesheim, den 27. Mai 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Ergebnisse von Kontrollvereinen.

Außer den regelmäßigen Veröffentlichungen über die Kontrollvereine der Rheinprovinz von Prof. Hansen, Bonn, finden sich vereinzelt auch derartige Bekanntmachungen über Kontrollvereine anderer Gegenden in der Literatur. In der Deutschen Landwirtschaftlichen Tierzucht Nr. 47 berichtet Tierzuchtinspektor Dr. Butz über die Tätigkeit des Kontrollvereins Bernburg im zweiten Geschäftsjahre.

Die Mitglieder des Bernburger Vereins verfolgen durch die Kontrolltätigkeit lediglich den Zweck, die Leistungen der einzelnen Tiere unter Berücksichtigung des Futterverbrauchs kennen zu lernen, um auf Grund der Ergebnisse die erforderlichen Maßnahmen im eigenen Kuhstalle treffen zu können. In der folgenden Tabelle sind die Durchschnittsergebnisse der einzelnen Bestände aufgeführt, wobei zu bemerken ist, daß der Futterverbrauch in Geldwert ausgedrückt ist.

1. Durchschnittsergebnisse der einzelnen Bestände.

Bezeichnung des Bestandes	Zahl der kontrollierten Kühe	Ertrag					Futterverbrauch	Täglich		Herstellpreis	
		Milch kg	Fett %	Fett einheiten	Milch z. 1 kg Butt.	Butt. kg	Mk.	Milch kg	Futt.-verbr. Mk.	pr. kg Milch Pfg.	pr. kg. Butt. Mk.
A	43,1	3687	3,22	11863	28,0	131,7	329,01	10,1	0,90	8,9	2,49
B	28,1	3437	3,13	10751	28,9	118,9	327,75	9,4	0,90	9,6	2,77
C	40,8	3241	2,99	9699	30,3	106 3	311,93	8,9	0,85	9,6	2,91
D	24,8	3656	2,92	10673	31,0	117,9	278,00	10,0	0,76	7,6	2,36
E	30,0	2685	3,64	9772	24,6	109,2	287,58	7,4	0,79	10,7	2,63
F	18,7	3134	3,17	9936	28,5	110,0	319,05	8,6	0,87	10,1	2,88
G	16,1	3222	3,22	10362	28,0	115,1	318,94	8,8	0,87	9,9	2,77
J	11,7	3854	3,03	11718	29,9	127,0	344,44	10,6	0,94	8,9	2,66
K	45,6	3528	2,98	10506	30,4	116,1	322,50	9,7	0,88	9,1	2,77
L	43,2	3430	3,19	10934	28,3	121,2	291,72	9,4	0,80	8,3	2,35
M	31,6	3409	3,03	10326	29,9	114,0	274,37	9,3	0,75	8,1	2,42
N	15,2	3704	3,17	11732	28,5	130,0	332,31	10,2	0,91	8,9	2,54
O	17,9	4855	3,42	16425	26,3	184,6	460,64	13,3	1,26	9,5	2,50
P	16,2	3612	3,14	11321	28,8	125,4	339,82	9,9	0,93	9,4	2,71
Mittel	383,0	3532	3,16	11144	28,6	123,5	324,15	9,7	0,89	9,2	2,63
Vorjähriges Mittel	380,9	3290	3,23	10616	27,9	117,9	283,55	9,0	0,77	8,6	2,40

Im ganzen standen 383 Kühe unter Kontrolle. Bestand E. lieferte die geringste Milchmenge, hatte aber den höchsten Durchschnittsfettgehalt mit 3.64 Proz. Bestand E. setzte sich aus Simmentalern zusammen, während in den übrigen Beständen schwarzbuntes Niederungsvieh vorhanden war. Während der durchschnittliche Milchertrag pro Kuh in diesem Jahre 3532 Kg. betrug, d. h. 242 Kg. mehr wie im Vorjahre, war der Fettgehalt gegen das Vorjahr von 3.23 auf 3.16 gesunken. Die Futterkosten erfuhren infolge der höheren Futtermittelpreise eine Steigerung von 40.60 ℳ pro Kopf. Beachtenswert ist in der Tabelle die Rubrik über den Herstellungspreis von Milch und Butter. Ob sich jedoch der Geldwert aller, auch der selbstgeernteten Futtermittel und der Weide so berechnen läßt, daß man genau die Produktionskosten von Milch und Butter feststellen kann, ist wohl noch zu bezweifeln. Im vorliegenden Falle fällt jedoch der durch Schätzung der Weide vorhandene schwierige Faktor bei der Futterberechnung fort. Sämtliche Tiere waren das ganze Jahr im Stall ernährt.

Bemerkenswert ist auch die große Differenz zwischen den Leistungen der einzelnen Kühe; so daß in manchen Fällen die Leistung der besten Kuh fast doppelt so groß ist wie die der schlechtesten. In der nun folgenden Tabelle sind die Leistungen der besten und schlechtesten Kühe der einzelnen Bestände einander gegenübergestellt, wobei bei der Gewinn- und Verlustrechnung die Fetteinheit mit 3 Pfg. in Anrechnung gebracht ist.

Bezeichnung des Bestandes	Milch kg	Fett %	Fett-einheiten	Futter-Verbrauch ℳ	Gewinn ℳ	Verlust ℳ
A	5263	3,60	18966	329,02	239,96	
	2028	2,76	5589	„		161,35
B	4806	3,16	15213	329,17	147,22	
	2277	3,26	7420	„		106,57
C	4373	2,93	12829	311,68	73,19	
	2508	2,68	6732	„		109,72
D	5344	3,07	16389	274,21	217,46	
	3644	3,02	10995	„	55,64	
E	4315	3,32	14336	285,91	144,17	
	2109	3,54	7464	„		61,99
F	4176	3,18	13283	306,78	91,71	
	3132	2,92	9139	„		32,61
G	3517	3,43	12076	319,99	42,29	
	2116	3,57	7554	„		93,37
J	5386	3,23	17381	346,86	174,57	
	4)62	3,02	12258	„	20,88	
K	5097	3,06	15596	322,27	145,61	
	2304	2,74	6310	„		132,97
L	5502	3,33	18320	285,25	264,35	
	2473	2,70	6689	„		84,58
M	4302	3,18	13681	271,76	138,67	
	2682	2,12	8368	„		20,72
N	4743	3,21	15174	332,72	122,50	
	2880	3,46	9953	„		34,13
O	7204	3,51	25301	514,33	244,70	
	3602	3,65	13146	437,64		43,26
P	4568	3,12	14257	339,98	87,73	
	2737	3,04	8314	327,03		77,61

Wir sehen hieraus, wie groß die Unterschiede in den Leistungen zwischen den einzelnen Tieren eines Bestandes sein können und wie wichtig es ist, dies festzustellen. Aber selbst wenn die Milchmenge und der Fettgehalt der Milch zweier Tiere gleich ist, kann doch der Herstellungspreis für 1 Kg. Milch bzw. Butter, d. h. die Rentabilität der einzelnen Kühe sehr verschieden sein, weil neben dem Milch-

leistungsvermögen der Fettgehalt und dann das Futterverwertungsvermögen, d. h. aus einem bestimmten Quantum Futter viel oder wenig Milch zu bilden, d. h. die Futterdankbarkeit ausschlaggebend ist. Z. B.

Bezeichnung der Kuh	Milch kg	Fett %	Fetteinheiten	Futter-Verbrauch	Gewinn Mk.	Verlust Mk.
D 24	4296	2,84	11993	272,17	87,62	—
D 20	4269	3,41	14537	267,40	168,71	—
A 51	4777	2,96	14122	331,37	92,29	—
A 5	4744	3,65	17325	323,78	195,97	—

Da aber die Futterdankbarkeit sehr verschieden ist und ebenso wie die Milchleistung eine individuelle Eigenschaft der einzelnen Kuh ist, diese aber aus äußeren Zeichen nicht mit Sicherheit sich erkennen läßt, so sind eben Mittel und Wege zu suchen, um diese Leistungen regelmäßig und sicher kennen zu lernen, und dazu sollen uns eben die Kontrollvereine dienen, um die Milchviehzucht zu verbessern.

Aus dem Rindviehkontrollverein Soldin liegen folgende Ergebnisse vor.

		Milch Kg.	Butter Kg.	Fett Proz.	Reinertrag Mark
Bestand A	1908/09	2804	98	3,15	153,49
	1907/08	3050	107	3,19	173,56
„ B	1908/09	2801	96	3,02	76,84
	1907/08	2997	99	3,00	84,16
„ C	1908/09	2881	98	3,06	100,67
	1907/08	2704	93	3,10	90,49
„ D	1908/09	2646	89	3,04	113,03
	1907/08	2265	75	2,99	59,29
„ E	1908/09	2788	97	3,14	149,72
	1907/08	2611	91	3,17	90,09
„ F	1908/09	2725	88	2,93	120,91
	1907/08	2344	79	3,02	88,89
„ G	1908/09	2803	93	2,98	140,05
	1907/08	2908	95	2,95	153,53

Bestand A hat 1907/1908 allerdings wegen der günstigeren Futterverhältnisse etwa 20 M mehr Reinertrag geliefert und ebenfalls Bestand B, jedoch herrschte hier im letzten Jahre die Kälberruhr, infolgedessen die alten und minderwertigen Tiere weiter gehalten werden mußten. Im Bestand G war sehr schlecht gefüttert worden. In den übrigen Beständen war 1908/1909 ein Mehrgewinn vorhanden. Besonders hervorzuheben ist Bestand E, in dem ein Mehrgewinn von 59.63 M pro Kuh erzielt wurde, trotzdem daß der Mehrertrag an Milch und Butter nur 177 Kg. bzw. 6 Kg. betrug. Dieser hohe Gewinn ist auf die rentablere konsequente Durchführung der Gruppenfütterung zurückzuführen. Bislang sind nur die allerschlechtesten Kühe ausgemerzt; wenn es gelingt, auch die fettarmen und mäßigen Melker abzustoßen, wird der Vorteil durch den Kontrollverein noch größer sein und das Ziel, die Steigerung der Leistungsfähigkeit, noch besser erreicht werden. Der Soldiner Kontrollverein begann seine Tätigkeit am 21. April 1907. Die Mitgliederzahl betrug anfangs 8 mit 521 Kühen und am Schluß des Jahres 547.

-e.-

Mitteilungen.

Über den Wassergehalt der Butter und Ursachen seiner Schwankungen. Von Dr. Anton Burr. (Molkerei- und Käsereizeitung 1909. Nr. 49—53.) In neuerer Zeit hat die früher in erster Linie beliebte Butterfälschung mit fremden Fetten abgenommen, dahingegen sind die Fälle immer zahlreicher geworden, in denen die Butter wegen zu hohen Wassergehaltes beanstandet werden mußte. Dieses kann darauf zurückzuführen sein, daß die Butteruntersuchungen häufiger geworden sind. Viele führen diese Erscheinung aber auch direkt auf die Bundesratsverordnung vom 2. März 1902 zurück, nach welcher ungesalzene Butter bis zu 18 Proz., gesalzene bis zu 16 Proz. Wasser enthalten darf. Diese Verordnung gilt nicht bloß für die in Deutschland hergestellte, sondern auch für die aus dem Auslande eingeführte Butter. Auf dieselbe Grenze ist der Wassergehalt der Butter in England und in Dänemark festgelegt. In Belgien ist ein Wassergehalt von 18 Proz. zulässig, während in Holland, wo keine gesetzliche Verordnung existiert, durch ein Kontrollmarkensystem der Betrug mit übermäßig wasserreicher Butter verhindert werden soll.

Nach der erwähnten Bundesratsverordnung macht sich nicht nur derjenige strafbar, der das Wasser nicht genügend aus der Butter entfernt, sondern auch derjenige, der der fertigen Butter künstlich Wasser einverleibt, auch dann, wenn der Wassergehalt sich noch innerhalb der gesetzlich festgestellten Grenzen hält.

Neuerdings sind Bestrebungen im Gange, die dahin zielen, daß der Maximalwassergehalt auf 14 Proz. herabgesetzt wird, wogegen sich die Butterproduzenten berechtigter Weise zur Wehr setzen. Es ist zwar nicht zu leugnen, daß, wie die Befürworter dieser Maßregel hervorheben, gewissenlose Zwischenhändler nicht selten wasserarme Butter durch Wasserzusatz künstlich beschweren, aber es ist doch auch nicht zu leugnen, daß der Butterproduzent durchaus nicht immer in der Lage ist, so hochgeschraubten Anforderungen zu genügen. Ein Beweis dafür, wie verschieden in demselben Betriebe der Wassergehalt der Butter von einem Tage zum andern sein kann, zeigen die folgenden von Dr. Hesse in Güstrow eigens zu diesem Zwecke gesammelten Zahlen: 15,73; 16,15; 11,18; 13,13; 11,10; 12,74; 12,18; 12,29; 12,76. Unrichtig ist die Ansicht, daß eine wasserreichere Butter weniger fein ist als eine wasserärmere. Man kann es auch der Butter nicht immer ansehen, ob sie wasserreich oder wasserarm ist. Eine Butter, die feucht aussieht, das heißt, das Wasser in großen, leicht austretenden Tropfen enthält, kann unter Umständen wasserärmer sein, als eine andere, die vollkommen trocken aussieht. Auch ist ein Beweis für die Behauptung, daß wasserarme Butter haltbarer als wasserreiche ist, nicht erbracht.

Gründe für die Schwankungen des Wassergehaltes der Butter und dafür, daß es dem Molkereileiter nicht möglich ist, den Wassergehalt unter allen Umständen unter 14 Prozent zu halten, liegen in der Beschaffenheit des Rohmaterials, das nicht täglich gleich ist und in der Art der Herstellung der Butter.

Das Butterfett ist in der Milch in Form mikroskopisch kleiner Kügelchen von sehr verschiedener Größe enthalten, die im allgemeinen flüssig sind. Sie können durch Gefrieren in einen festen Zustand übergeführt werden, aber auch durch mechanische Erschütterungen, wie sie beim Butterungsprozeß vor sich gehen. Erst nach dem Erstarren haften sie aneinander und bilden die Butterklümpchen. Da das Butterfett aber ein äußerst kompliziertes Gemisch der Glyceride einer großen Anzahl von Fettsäuren ist, deren Schmelzpunkte ziemlich weit auseinander liegen, so ist auch das Festwerden des Butterfettes ein ziemlich komplizierter Prozeß. Ähnlich wie beim Festwerden einer größeren Menge Butterfett durch Abkühlung die am schwersten schmelzbaren Teile sich zuerst ausscheiden und ihre Menge ganz allmählich zunimmt, während ein Teil der Masse lange Zeit flüssig bleibt, erstarrt auch beim Butterungsprozeß das Fett nur teilweise und schließt flüssige Bestandteile des Butterfettes ein. Je nachdem das Butterfett mehr oder weniger feste Bestandteile enthält, wird die Butter härter oder weicher sein. Treibt man durch Kälte das Festwerden des Fettes so weit, daß die Fettkügelchen kaum noch einen flüssigen Anteil enthalten, so ist das Zusammentreiben zu Butterklümpchen nur sehr schwer erreichbar.

Für den Wassergehalt der Butter kommt zunächst die Beschaffenheit des Milchfettes in Frage. Je nachdem das Fett in Form größerer oder kleinerer Fettkügelchen vorhanden ist, je nachdem es hart oder weich ist, je nachdem der Rahm roh oder pasteurisiert zur Verarbeitung kommt, je nachdem er mehr oder weniger stark sauer ist, die Butterungstemperatur hoch oder niedrig ist, das Waschwasser wärmer oder kälter ist, je nach der Art der Knetung, des Salzens und Waschens, wird der Wassergehalt höher oder niedriger sein.

Auf die Beschaffenheit des Butterfettes wirkt unter anderm die Fütterung ein. Ein hartes Butterfett erzeugen Heu, Roggenschrot, Hülsenfrüchte, Stroh von Getreide und Hülsenfrüchten, Rüben und ihre Abfälle, Kartoffeln, Kokos- und Palmkernkuchen; ein weiches: Grünfutter, Weizenkleie, Mais, Reismehl, Haferschrot, Sesam-, Raps-, Sonnenblumensamen- und Erdnußkuchen. Je nach der Beschaffenheit des Butterfettes muß der Butterungsprozeß geleitet werden, um eine Butter von wünschenswerter Zusammensetzung und richtigem Wassergehalt zu erzielen, insbesondere sind die Temperaturverhältnisse danach zu regeln.

Die Größe der Fettkügelchen ist insofern von Bedeutung, als Rahm mit vorwiegend kleinen Fettkügelchen eine wasserreichere Butter liefert als Rahm mit großen; denn je kleiner die Fettkügelchen sind, desto größer sind im Verhältnis zur Fettmenge die Zwischenräume, die mit Milchserum angefüllt bleiben. Von sehr günstiger Wirkung auf die Konsistenz der Butter und ihren Wassergehalt ist bei weichem Butterfett ein möglichst tiefes Abkühlen nach dem Zentrifugieren, am besten auf 5—7 Grad. Besonders beim Verbuttern süßen Rahmes wird häufig eine zu wasserhaltige und weiche Butter gewonnen, wenn man den Rahm zu früh verbuttert; denn er kommt von der Zentrifuge mit ungefähr 30 Grad C. Man muß ihn mindestens 3 Stunden auf 5 Grad kühlen.

Der Rahm darf nicht zu fettreich sein, weil die daraus hergestellte Butter leicht verschmiert und weich und wasserreich bleibt. Die Säuerung des Rahmes spielt eine große Rolle. Um dem Butterfette die nötige Konsistenz zu verleihen, wird vielfach die sogenannte Kühlreifung bei 12—16 Grad C. empfohlen. Diese wirkt auch bei weichem Butterfette meist günstig, kann aber leicht Veranlassung zu Geschmacksfehlern geben, welche bei der Schnellsäuerung bei höheren Wärmegraden vermieden werden, da hierbei die Milchsäurebakterien andere, schädliche Arten unterdrücken. Von Wichtigkeit ist ferner die richtige Reife des Rahmes. Ein ungenügender Säuregrad erschwert die Butterbildung und verlängert die Butterungszeit. Dadurch erhöht sich aber die Endtemperatur beim Buttern, und die Butter bleibt weich und infolgedessen wasserreich. Überreifer Rahm enthält ein zu festes Gerinsel von Käsestoff, von welchem ein beträchtlicher Teil in die Butter übergeht und diese zu stark buttermilchhaltig macht. Die richtige Butterungsreife liegt bei etwa 75—80 Säuregraden. Auch wenn die Milch viele eiweißlösende und schleimbildende Bakterien enthält, wird unter Umständen nicht die für den Butterungsprozeß wünschenswerte sämige Beschaffenheit des Rahmes erzielt. Man kann diesen Übelständen durch Zusatz einer kleinen Menge Salzsäure vor dem Verbuttern abhelfen.

Der wichtigste Faktor ist die Butterungstemperatur, weil sie Gefüge und Festigkeit am meisten beeinflußt und weil irgendwelche in dieser Hinsicht gemachte Fehler später kaum oder gar nicht gut zu machen sind. Die Butterungstemperatur muß sich nach der Beschaffenheit des Rahmes richten. Bei einer Temperatur von etwa 20 Grad geht die Ausbutterung am schnellsten vor sich. Die Butter

ist aber zu weich und schließt zuviel Buttermilch ein; denn bei hoher Temperatur werden hauptsächlich die großen Fettkügelchen in den festen Zustand übergeführt und schließen die kleinen in flüssiger Form ein, wodurch die Butter schmierig wird.

Wenn der Rahm zu schwach gesäuert ist, oder wenn das Butterfett hart ist, wird man bei höherer Temperatur abbuttern können, als im entgegengesetzten Falle. Die Butterung soll nicht weniger als 30 und nicht mehr als 45 Minuten in Anspruch nehmen. Bei zu kurzer Dauer des Butterns geht das Ausbuttern zu schnell vor sich, so daß die kleinen Fettkügelchen in flüssiger Form in die Butter übergehen, sie verschmieren und buttermilchreich machen. Ebenso erzielt man bei zu langer Butterungsdauer eine buttermilchreiche Butter, da infolge der langen Bearbeitung Butter und Buttermilch derartig innig miteinander gemischt werden, daß die Feuchtigkeit durch Kneten nicht genügend entfernt werden kann.

Feinkörnig ausgeschiedene Butter weist unter sonst normaler Behandlung einen niedrigeren Wassergehalt auf, als großkörnig abgeschiedene. Besonders im Sommer bei Grünfütterung ist auf feinkörnige Ausscheidung zu achten. Ganz falsch ist es, die Butter noch in der Buttermilch zu einem Ballen zusammen zu rühren und dann erst aus dem Fasse herauszunehmen. Eine so behandelte Butter enthält immer schmierige Partien und ist schlecht zu kneten. Am besten nimmt man die stecknadelknopf- bis höchstens erbsengroßen Butterkügelchen mittelst eines Siebes portionsweise aus dem Fasse und taucht sie mit dem Siebe mehrere Male in kaltes Wasser, um die Buttermilch abzuspülen. Im Sommer nehme man das Waschwasser möglichst kühl (6—10 Grad), im Winter bei hartem Butterfett muß es etwas wärmer sein, also etwa die beim Buttern angewendete Anfangstemperatur haben.

Auch das Kneten ist von großem Einflusse auf den Wassergehalt. Durch den Knetprozeß werden die einzelnen Butterkörnchen einander genähert, die zwischen ihnen vorhandenen Zwischenräume werden also verringert und die darin enthaltene Flüssigkeit herausgedrückt. Sind die Fettkügelchen zu wenig erstarrt, so können sie jedoch durch das Kneten zerteilt werden, wodurch die Zwischenräume vergrößert werden und die Butter, anstatt Wasser abzugeben, solches aufsaugt. Durch übermäßiges Kneten ist man nicht in der Lage, das Wasser aus der Butter zu entfernen, im Gegenteil, man arbeitet das ausgetretene Wasser wieder hinein. Man pflegt in der Praxis mit dem Kneten aufzuhören, wenn die Laketropfen klar geworden sind.

Das Salzen erleichtert die Entfernung der Feuchtigkeit, da jedes einzelne Salzkorn Wasser anzieht und sich schließlich darin auflöst. Gutes Buttersalz muß trocken sein und eine gewisse Körnigkeit besitzen, zu grobkörniges Salz löst sich nicht auf, zu feinkörniges ist nicht imstande, genügend große Laketropfen zu bilden. Je größer die Laketropfen sind, desto leichter lassen sie sich durch Kneten entfernen. Die Wirkung des Salzes ist am stärksten, wenn es genügend Zeit hat, sich in der Feuchtigkeit der Butter aufzulösen.

Durch Vermehrung des Salzzusatzes kann man die Butter aber nicht beliebig wasserarm machen, da sich ein Teil Salz nur in etwa 2,8 Teilen Wasser löst.

Den kombinierten Butter- und Knetmaschinen wird vielfach ein Teil der Schuld an einem zu hohen Wassergehalt der Butter zugeschrieben. Dies ist nur da berechtigt, wo das Personal nicht hinreichend mit der Handhabung der Maschinen vertraut ist.

Aus dem Vorstehenden geht hervor, daß die Molkereien nicht immer in der Lage sind, zu jeder Zeit eine Butter mit demselben Wassergehalt herzustellen. Sie sind also kaum immer in der Lage, den gegenwärtigen gesetzlichen Anforderungen in dieser Hinsicht zu genügen, höheren auf keinen Fall. Noch weniger sind Kleinbetriebe dazu in der Lage. Es würde aber unangebracht sein, an Bauernbutter geringere Anforderungen zu stellen, weil sonst jede mit Wasser beschwerte Butter unter der Flagge „Bauernbutter" segeln würde.

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Viehhaltungs- und Melkerschule Gaishof. Am 12. Mai fand die Prüfung für den zweiten dreimonatlichen Kurs an der Viehhaltungs- und Melkerschule Gaishof bei Memmingen statt. Gleich dem ersten Kurse war auch dieser vollbesetzt mit zehn Mann. Welch großes Interesse der neuen Schule entgegengebracht wird, zeigte die rege Beteiligung. Mehr als 50 Landwirte waren erschienen. An Aufsichtsorganen und Ehrengästen waren anwesend die Herren Regierungsrat Müller-Augsburg, Ökonomierat Mühlschlegel-Augsburg, Landesinspektor für Tierzucht Regierungsrat Dr. Attinger, Landesinspektor für Milchwirtschaft Dr. Herz, Bezirksamtmann Hechtel-Memmingen, die Vorstände des Milchw. Vereins und der Allgäuer Herdebuch-Gesellschaft Ökonomierat Hemmerle und Hauber, Melkinstruktor Eß- München u. v. a. Herr Regierungsrat Müller leitete die Prüfung, die von den Herren Lipp (Milchwirtschaft), Dr. Spann (Tierzucht, Viehhaltung, Viehkrankheiten), Riedle (Fütterung, Wiesenbau, Düngung, Genossenschaftswesen) vorgenommen wurde. Namens der Kgl. Kreisregierung sprach Herr Regierungsrat Müller seine volle Anerkennung aus über die bekundeten Leistungen der Schüler und Lehrer.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Verband badischer Zentrifugen-Molkereien. Am 19. Mai hielt der Verband badischer Zentrifugen-Molkereien in Konstanz seine 15. Hauptversammlung ab. Dieselbe wurde vom Verbandsvorstande, Ökonomierat Huber-Offenburg mit einer längeren Begrüßungsansprache eröffnet. Die Feststellung der Präsenz ergab, daß von den 84 Verbandsmolkereien 54 durch über 120 Delegierte vertreten waren. Aus dem vom Vorsitzenden erstatteten umfangreichen Jahresbericht sollen hier nur einige Zahlen wiedergegeben werden. Die im Berichtsjahre 1909 äußerst rege Nachfrage nach Vollmilch, die auch aus entfernteren Gebieten den Konsumzentren Milch zuführte, habe eine weitere Ausbreitung des Genossenschaftsnetzes hintangehalten. Es seinen sogar 2 Molkereibetriebe eingegangen, und in anderen Gegenden habe der Milchhandel den bestehenden Unternehmungen ernstlich zuzusetzen versucht. Der Butterabsatz habe sich in der Betriebsperiode recht glatt vollzogen und die Butterpreise hätten eine abermalige Steigerung, insbesondere aber auch eine weitere Festigung erfahren. Den Milchuntersuchungen auf Augustenberg sei eine große Bedeutung beizumessen; dieselben sollten in noch weit höherem Maße durchgeführt werden. Die Pergamentpapiervermittlung, der Bezug von Butterschachteln und Separatoröl habe zu Reklamationen keinen Anlaß gegeben. Die Bücherrevisionen hätten überall stattgefunden und sei das Resultat ein erfreuliches gewesen. Auch die Orts- und Maschinenrevisionen sind in den meisten Molkereien zur Durchführung gekommen. Die Verbandsrechnung weise einen Umsatz von 8985 *M* auf und das Verbandsvermögen betrage z. Z. etwas über 2300 *M*. Nach der Verbandsstatistik seien in dem Verband 68 Genossenschafts- und 16 Privatmolkereien mit 5498 Mitgliedern bzw. Milchlieferanten vereinigt. Die in sämtlichen Betrieben zur Anlieferung gebrachte Milchmenge betrage 15 696 483 Liter, wovon das Quantum von 1 485 671 Litern direkt verkauft und der Rest entrahmt werden konnte. Aus dem Rahm habe man 11 421 25 Ztr. Butter fabriziert, bei einer Durchschnittsausbeute von 7,97 pro 100 Liter Milch. Von der angelieferten Milch kommen überall 80 Proz. als Magermilch zur Rückgabe. Die an Mitglieder zur Auszahlung gekommene Summe betrage 1 579 841 *M* und die Molkereien haben für Butter 1 735 618 *M* eingenommen.

An den Jahresbericht schloß sich eine äußerst rege Diskussion an, die sich hauptsächlich um den direkten Milchverkauf, den großen Vorteil des eigentlichen Molkereibetriebes, die Frage der Milchkontrolle und des Butterpreises drehte. Ein Vortrag von Ökonomierat Häcker-Radolfzell über die „Entwickelung und den Stand des Molkereiwesens im Seekreise" war sehr instruktiv und wurde von der Versammlung beifällig aufgenommen. Dr. Schaller, Molkereisachverständiger auf Augustenberg referierte über die Frage der Erlangung einer Schutzmarke für die in den badischen Verbandsmolkereien hergestellte Butter mit dem Erfolg, daß nach reichlicher Aussprache einzelner Vertreter die Schaffung dieses Schutzes als recht dringend und wünschenswert bezeichnet wurde.

Nachdem der Verbandsvorsteher noch einen näheren Überblick über die Verbandsrechnung und das Verbandsvermögen gegeben, ist dem Verbandsvorstand für das abgelaufene Jahr Decharge erteilt worden.

Bei der als Punkt 6 der Tagesordnung vorgenommenen Neuwahl des Gesamtvorstandes wurden die bisherigen Mitglieder: Ökonomierat Huber in Offenburg, Bürgermeister und Landtagsabgeordneter Sänger-Diersheim, Ökonomierat Häcker-Radolfzell, Stabhalter Fischer-Ob.-Bichtlingen, Akzisor Borell-Friedrichstal, Ökonom Meyer-Seefelden und Bürgermeister Keller-Unterschefflenz p. Akklamation einstimmig wiedergewählt.

Stabhalter Fischer-Bichtlingen berichtete noch kurz über einen Versuch, den er mit der Verwertung der Magermilch mittelst des „Diastasolinverfahrens" bei Kälbern angestellt habe, der allerdings noch kein abschließendes, aber immerhin ein sehr günstiges Urteil gestattete. Die Sache sei wert, weiter verfolgt zu werden.

Erst nach 1 Uhr konnte der Verbandsvorsteher die sehr lebhaft verlaufene und die Anwesenden vollauf befriedigende Generalversammlung schließen, indem er dem badischen Molkereiwesen auch fernere Stetigkeit wünschte und den Verbandsgenossen zumrief, sich auch in Zukunft in Treue um das Banner zu scharen.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie. Eine ordentliche Genossenschaftsversammlung findet am Mittwoch, den 22. Juni 1910, Mittags 12 Uhr zu Heidelberg in der Stadthalle mit folgender Tagesordnung statt.

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Prüfung und Abnahme der Jahresrechnung für 1909.
3. Wahl des Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnung für 1910.
4. Feststellung des Etats für 1910 und des Betriebsfonds für 1911/12.
5. Antrag des Vorstandes auf Änderung des § 12 des Statuts.
6. Antrag des Vorstandes: Die Genossenschaftsversammlung möge die endgültige Umlegung des gesamten Postvorschusses in jedem Jahre genehmigen.
7. Bericht des technischen Aufsichtsbeamten über seine bisherige Tätigkeit.

In der Genossenschaftsversammlung haben nur die von den Sektionsversammlungen gewählten Delegierten Stimmrecht. Außerdem hat jedes Mitglied der Genossenschaft das Recht, beratend an den Verhandlungen teilzunehmen.

Als Legitimation der Mitglieder gilt der Mitgliedschein.

Berlin W., Zietenstraße 6, den 23. Mai 1910.

Der Genossenschaftsvorstand. Gerh. Becker.

Aus der Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Vereins im bayerischen Allgäu. In Nummer 6 der „Mitteilungen" dieser Vereinigung, seinem Vereinsorgan, erstattet der erste Vorstand (Herr Ökonomierat Hemmerle in Rottenstein) den Bericht über das 23. Jahr der Vereinstätigkeit. Auch in diesem Jahre war ein ganz erfreuliches Wachstum des Vereins festzustellen; neu eingetreten sind 542 Mann, so daß der Stand am 31. Dezember 5576 Vereinsmitglieder betrug und der Verein mit dieser Mitgliederzahl wohl weitaus an der Spitze aller milchwirtschaftlichen Vereinigungen Deutschlands marschiert. Auch nach den ihm zu Gebote stehenden Mitteln dürfen wir schon etwas vom Vereine verlangen: Der Etat schließt mit 54 908,73 *M* in Einnahmen und Ausgaben ab. Die 3 Haupteinnahmequellen sind Mitgliederbeiträge (rund 12 000 *M*), Erträgnisse der Vereinsanstalten (rund 15 000 *M*) und Zuschüsse aus öffentlichen Kassen (rund 23 000 *M*). Unter den Ausgaben fordern die größten Beträge die Unterhaltung der Untersuchungsanstalten in Memmingen und Kaufbeuren (rund 20 000 *M*), der Lehrsennereien in Boos und Sonthofen (rund 13 000 *M*), die Abhaltung von Versammlungen und Wanderlehrkursen durch den Landwirtschaftslehrer (rd. 7000 *M*), die Herausgabe einer eigenen, monatlich erscheinenden Vereinszeitschrift (rund 5500 *M*); auf Verwaltung und Regie entfallen 6000 *M*.

Von den Neueinrichtungen des Vereins verdient in erster Linie Erwägung die Viehhaltungs- und Melkerschule auf dem Gaishof bei Memmingen. Sie soll dem richtig geübten Melken eine Heimstätte werden, soll dem Stamm guter und bester Melker, den man im Allgäu zu haben noch immer das Glück hat, neuen Zuzug sichern, guten, leistungsfähigen Nachwuchs zuführen; die Melkarbeit soll wieder zu Ehren

kommen. Das für die Anstalt gepachtete Gut umfaßt 28 Tagwerk (1 bayerisches Tagwerk = 34,06 Aar) Getreidefelder und 85 Tagwerk Wiesen, die abwechselnd beweidet werden; das lebende Inventar besteht aus 4 Pferden, 28 Kühen, 4 Rindern, 4 Zuchtkälbern, 1 Stier und 9 Schweinen. Nicht Bücherweisheit soll an der Schule gelernt, sondern praktisches Melken, praktische Viehhaltung überhaupt geübt werden und die der Anstalt anvertrauten Bauernsöhne und Bauerntöchter oder Dienstboten werden nicht der Hände Arbeit entwöhnt werden, sondern mit neuen Kenntnissen für ihren landwirtschaftlichen Beruf ausgestattet, mit voller Sicherheit in allen praktischen Handgriffen, namentlich im Melken, den Vätern und Dienstherren zurückgegeben werden. Die an der Anstalt bisher abgehaltenen Kurse (die Eröffnung fand erst am 10. Oktober 1909 statt) waren voll besetzt (ein 14tägiger und ein 3monatlicher) und nahmen den besten Verlauf, so daß der gute Anfang zu den besten Hoffnungen berechtigt.

In dem Kapitel „Feldbau und Viehzucht" betont der Verein, daß er sich stets zur Aufgabe gestellt habe, nicht nur die Milchwirtschaft, sondern stets auch nach Kräften die Viehzucht zu fördern; immer und überall wird von den Vereinsorganen den Landwirten empfohlen „melken und züchten". Eine große Schädigung erfuhr die Allgäuer Viehzucht und Milchwirtschaft im Berichtsjahre durch den so stark auftretenden Scheidenkatarrh. Überall wurde Verkalben, Umrindern und geringe Milchergiebigkeit beobachtet. Große Summen Geldes wurden für die Behandlung dieser Krankheit ausgegeben. Durch immerwährende Belehrung und durch gemeinschaftliches Vorgehen ist es schon vielerorts gelungen, diese Seuche wieder aus dem Stalle zu vertreiben. Am Schlusse des Berichtsjahres hörte man etwas weniger Klagen, vielleicht nur deshalb, weil man sich an diese Krankheit und ihre bösen Folgen allmählich mehr gewöhnt hat.

Sehr erfreulich sind die Mitteilungen im Abschnitt „Milchwirtschaft und Molkereiwesen":

„Die Bestrebungen für bessere Ausgestaltung der Sennerei-Einrichtungen bestanden auch im Berichtsjahre fort und kamen Neubauten und Umbauten zur Ausführung. Gegenüber früher, wo der Milchkäufer außer dem Käsekessel so ziemlich die ganze Einrichtung selbst schaffen mußte, stellen die Genossenschaften dem Milchkäufer heute nicht bloß zweckmäßige Bauten und Kellerräumlichkeiten, sondern auch eine zeitgemäße Molkereieinrichtung zur Verfügung, welche eine vielseitige Verwertungsmöglichkeit gestattet. Immer allgemeiner wird der Übergang zum Kraftbetrieb: Wasserdruckmotoren, Turbinen, Vergasungs- und Elektromotoren verbreiten sich mehr und mehr. Bei Neubauten fehlt auch nicht mehr der Eiskeller in der richtigen Erkenntnis, daß für die Herstellung guter Butter Eis unbedingt erforderlich ist.

Die Milchschleuder (Zentrifuge) hat sich nahezu in allen Weichkäsereien eingebürgert. Während hier die Gehaltsprüfung der Milch mit neuen Geräten ausgeführt wird, untersucht man in der Rundkäserei immer mehr auf Käsereitauglichkeit. Dies wird in den Anstalten des Vereins und in besonderen Kursen gelehrt und gefördert.

Während bayerische Butter vor 10—20 Jahren noch als IIIa oder höchstens IIa gehandelt wurde, erzielen unsere besseren Marken heute die gleichen Preise wie holsteinische Ware. Aus unseren Betrieben sind die alten Butterfässer verschwunden, die Rahmbehandlung, Butterung, Verarbeitung und Packung ist eine ganz andere geworden, und die Preise dieser „Molkereibutter" hätte man früher gar nicht für möglich gehalten. Molkenbutter findet im Allgäu selbst reißenden Absatz und dient wie die Alpenbutter zum Füllen der Schmalzhäfen. Von Boos aus werden fortwährend „Säurewecker" versandt, und die dortigen kürzeren und längeren Lehrkurse erfreuen sich stets der regsten Beteiligung.

In der Weichkäserei hat die Lehrsennerei Boos einen ähnlichen Umschwung herbeigeführt wie in der Butterei. Nur wenn wir an die Zeit der Errichtung dieser Anstalt und an den damaligen Stand der Käsereibetriebe zurückdenken, können wir die Erfolge und Fortschritte, die hier erzielt und in die weite Praxis eingeführt worden sind, richtig würdigen. Durch die Zentrifuge und die Fettbestimmung wurde nüchterne Berechnung ermöglicht, wo man früher blindlings und auch oft daneben tastete. Dadurch erlangte das Geschäft eine große Sicherheit, die immer weitere Kreise zieht und nur mehr eines gesetzlichen Schutzes bedarf, um für die in den fetteren Käsesorten enthaltene Buttermenge gegenüber dem unlauteren Wettbewerb den gebührenden Verkaufspreis erzielen zu können. Wie dem Händler die Herzsche Käsewage heute einen raschen Einblick in früher recht unerquickliche Verhältnisse gewährt, kann die Schutzmarke unserer „Freien Käserei-Vereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu" dem Käufer Gewähr bieten für preiswerte Ware. Ohne gesetzlichen Zwang werden diese Bestrebungen aber in Deutschland ebensowenig zur allgemeinen Geltung kommen können, wie in Holland, wo ähnliche Zustände die gleichen Maßnahmen erfordert haben.

Die Hartkäserei dehnt sich immer mehr aus. Im unteren Allgäu werden zeitweise Tilsiter und auch schon Holländer Käse bereitet. Besonders aber ist es die Käserei nach Emmentaler Art, welche im oberen Allgäu fast ausschließlich betrieben wird und nach Norden hin bis in die Gegend von Grönenbach und Kaufbeuren vorgedrungen ist. Die Vorbedingungen hierfür wurden vom Milchwirtschaftlichen Verein geschaffen: Die Landwirte liefern bessere Milch, die Genossenschaften erstellen geeignete Einrichtungen, die Lehrsennerei Sonthofen bildet tüchtige Sennen aus und die Untersuchungsanstalt in Memmingen verschickt Reinkulturen, deren richtige Verwendung von den Sennereiaufsehern des Vereins gelehrt und überwacht wird. Daß die Erfolge befriedigen, geht daraus hervor, daß in Rundkäsereien die gleich hohen, teilweise höhere Milchpreise bezahlt werden können, wie in den Weichkäsereien mit ihren hohen Butterpreisen.

Nach amtlicher Statistik wurden im Jahre 1908 im Allgäu: 3 029 376 Hektol. Milch verarbeitet, 65 787 Doppelzentner Butter, 101 205 Doppelzentner Hartkäse, 156 919 Doppelzentner Weichkäse erzeugt. An Zentrifugen wurden im gleichen Jahre im Allgäu in Betrieb befindlich gezählt: 580.

Auch dem Genossenschaftswesen wendet der Milchwirtschaftliche Verein alle Aufmerksamkeit zu: 7 eingetragene Genossenschaften wurden neu gegründet, in 40 schon bestehenden durch Vereinsbeamte die gesetzlich vorgeschriebene Revision vorgenommen; in vielen Fällen gaben dieselben auch Anleitung zur Führung der Bücher, zum Abschluß derselben und zur Erstellung der Rechnungen und Bilanzen. Seit Inkrafttreten des Bürgerlichen Gesetzbuches werden fast nur mehr gesetzlich eingetragene Genossenschaften und zwar solche mit unbeschränkter Haftpflicht errichtet. Nach der amtlichen Zählung bestanden im Allgäu 1186 gewerbliche Molkereien (unter denen indes auch die Alpkäsereien mitgezählt sind), von denen 765 teils eingetragene, teils freie Genossenschaften sind. Verhältnismäßig wenig Genossenschaften verarbeiten die Milch auf eigene Rechnung; die im Allgäu

übliche Arbeitsteilung, daß die Sennerei verpachtet und die Milch halbjährig verkauft wird, hat sich bewährt und findet nicht nur in Unterländerkäsereien Nachahmung, sondern wird neuerdings auch dort empfohlen, wo die Milch zur Städteversorgung versandt wird. Anläßlich der letzten Milchnot in München scheiterte der Bezug von Milch aus Allgäuer Sennereien hauptsächlich daran, daß dieselbe nicht rechtzeitig gekauft wurde; andererseits stand hindernd im Wege die günstige Verwertung der Molkereiprodukte und Molkereirückstände, ferner konnten die Unbequemlichkeiten bei der Bahnlieferung und nicht zuletzt die bewilligten Milchpreise in der Stadt keinen besonderen Anreiz bieten, plötzlich die Schweine mit Verlust zu verkaufen und den Käsereibetrieb auf einige Monate einzustellen. In den Städten stellt man sich dies viel leichter vor, als es in Wirklichkeit ist.

Von besonderen Veranstaltungen zur Hebung der Land- und Milchwirtschaft nennt der Bericht die Abhaltung von sieben Wanderversammlungen und einer Generalversammlung, von 18 milchwirtschaftlichen Vortragskursen und 3 Milchschauen (mit Prämiierung für die Lieferung guter käsereitauglicher Milch), die Herausgabe seiner in 5650 Exemplaren erscheinenden Vereinszeitschrift, die Verbreitung von Druckschriften (Gesamtaufwendung 2511 Mark), die großenteils unter Selbstkostenpreis an die Vereinsmitglieder abgegeben werden; an Besichtigungen und Preisbewerben fanden statt Alpbesichtigungen in der Gegend von Oberstaufen, Gunzesried, Burgberg, wobei außer 11 Anerkennungsscheinen und mehreren Buchprämien 760 ℳ in Bar zur Verteilung kamen, Sennereibesichtigungen zum Zwecke der Preiszuerkennung an tüchtige Sennen (hierfür steht eine Stiftung des Ökonomierat Herz-Immenstadt mit 10 000 Mark zur Verfügung); an Preisen konnten drei erste und fünf zweite zuerkannt werden, und in den elf Jahren, in denen diese Prämiierungen nun stattfinden, konnten 32 erste, 41 zweite und 28 dritte Preise im Gesamtbetrage von 3390 Mark verliehen werden.

Die vom Vereine unterhaltenen selbständigen Anstalten sind die Untersuchungsanstalten zu Memmingen und Kaufbeuren und die Lehrsennereien; an ersteren wurden insgesamt 26 085 Gegenstände untersucht, darunter 1254 Butter- und Käseuntersuchungen; seitens der Sennereiaufseher fanden 384 auswärtige Milchkontrollen, 142 Stallprobeentnahmen und 317 Stallinspektionen, 29 Lehrlings- und 32 Betriebskontrollen und Beihilfen zur Behebung von Betriebsstörungen in 41 Fällen statt. Die beiden Lehrsennereien in Boos und Sonthofen wurden insgesamt von 23 Lehrlingen in drei und sechsmonatlichen Lehrgängen, von 53 Praktikanten, und von 124 Kursteilnehmern in längeren und kürzeren Kursen besucht; ferner legten 94 Sennen in 18 Prüfungsterminen die in Bayern für Molker und Käser gesetzlich vorgeschriebene Gesellenprüfung ab.

Von Ausstellungen unterstützte der Verein im Berichtsjahre nur die in seinem Vereinsgebiete stattgefundene milchwirtschaftliche Ausstellung anläßlich der 44. Wanderversammlung bayerischer Landwirte in Kempten.

Ein erfreuliches Bild also ist es, das der Blick auf die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Vereins bietet; in allen Zweigen seines Wirkens zielbewußtes Vorwärtsdrängen unter steter Beachtung dessen, was die fortschreitende Zeit fordert. Berechtigt ist darum auch der Stolz, das — Selbstbewußtsein, die im Schlußworte des umfassenden Berichtes anklingen: „Der Verein sucht in der Verfolgung seines Zweckes, der Förderung der Land- und Milchwirtschaft und des gesamten Molkereiwesens im Allgäu, von dem Bestehenden das Gute zu wahren und zeitgemäß weiter zu entwickeln.

Wo und wenn die Fragen der Fleischversorgung und Volksernährung Schwierigkeiten und Besorgnisse erregt haben, ist die Bedeutung der Milchwirtschaft bisweilen verkannt worden. Wie viel mehr Fleisch hätte aber zur Verfügung stehen müssen, wenn man keine Allgäuer Käse und Allgäuer Butter gehabt hätte! Gerade die Arbeiter sind auf gesunde Fleischersatzmittel angewiesen, und im bürgerlichen Haushalt erlangen sie, zum Teil infolge der hohen Fleischpreise, zum Teil auch aus Gründen einer naturgemäßen Ernährung, eine stetig wachsende und nicht zu unterschätzende Bedeutung.

Die Mehreinfuhr von Milch, Rahm, Butter und Käse nach Deutschland steigert sich von Jahr zu Jahr. Wenn Deutschland in der Ernährung seiner wachsenden Bevölkerung vom Ausland unabhängiger werden soll, muß die Fütterung der Tiere verbilligt und der Viehstand leistungsfähiger gemacht werden. Auf beiden Gebieten hat der Milchwirtsch. Verein im Allgäu Erfolge zu verzeichnen; seit seinem Bestehen und durch seine Mithülfe wurden die Erträge der Wiesen, Weiden und Stallungen zusehends gesteigert. Während anderwärts mehr Vieh gehalten und gezüchtet wird, strebt der Allgäuer durch zweckmäßige Fütterung einen größeren Nutzen zu erzielen und doppelt so viel zu melken als die Getreidebauern, die ja noch über eine andere Einnahmequelle verfügen. Im Allgäu sind auch die Kleinbesitzer durch die klimatischen Verhältnisse gezwungen und von altersher gewöhnt, mehr zu rechnen und die Augen offen zu halten. So hat das Allgäu die höchsten Milchpreise erreicht, welche in deutschen Molkereien mit eigener Milchverarbeitung überhaupt bezahlt werden, und zugleich dafür gesorgt, daß andere noch viel genauer rechnen müssen, wenn sie bestehen wollen, nämlich die „Milchkäufer“. Ein Allgäuer Milchkäufer muß bei täglich 2000 Liter für Milch und Lokalgeld bei Rückgabe des „Abzeugs“ (Molken und Buttermilch) jährlich allein 100 000 Mark aufbringen, und in der Regel arbeiten die gleichen Milchkäufer viele Jahre lang mit den gleichen Genossenschaften fort. Zu ihrer Ehre sei hier offen und dankbar anerkannt: Durch die übliche Arbeitsteilung in der Form unserer verpachteten Genossenschaften werden für die Landwirtschaft Erfolge erzielt, mit denen sich andere nicht messen können, auch wenn der höhere Fettgehalt der Allgäuer- gegenüber der norddeutschen Niederungsmilch berücksichtigt wird.

Wenngleich selbst die jetzigen Milchpreise die stets wachsenden Produktionskosten nur zu decken vermögen, wenn die eigene Arbeit der Landwirte im Vergleich mit anderen Berufskreisen und Stundenleistungen zu niedrig in Rechnung gesetzt wird, sind die wirtschaftlichen Verhältnisse des Allgäus in sichtlichem Aufschwung begriffen. Dies ermuntert den Milchwirtschaftlichen Verein, auf der beschrittenen Bahn in unverdrossener, gemeinsamer Arbeit weiter zu wirken, keine Gegensätze aufkommen zu lassen und an neue Aufgaben heranzutreten. Mit verhältnismäßig geringen Kosten sind bisher Erfolge erzielt worden, welche auch Nichtmitgliedern zugute kommen. Der Vergleich mit anderen Ländern und die stete Möglichkeit eines wirtschaftlichen Stillstandes zwingt uns aber unablässig zur weiteren Sicherung, Vertiefung und Vervollkommnung der Bestrebungen und Einrichtungen unseres Vereins, welcher sich stets wohlwollender und aufmunternder Unterstützung von oben und der Mitarbeit tüchtiger Vereinsbeamten erfreuen durften, ohne welche die bisherige Entwicklung nicht möglich gewesen wäre.“

Wir schließen diesem Berichte noch das Referat an, das der Milchwirtschaftliche Verein, wie alljährlich, über die ganze Geschäftslage im Jahre 1909 auf dem Allgäuer Milchmarkte erstattet:

1. Rundkäse.

a) Fabrikation: Die Winterfabrikation war quantitativ normal, qualitativ befriedigend. Es war merklich zu beobachten, daß die Sennereibesitzer sehr besorgt waren, ein gelungenes Fabrikat zu erstellen und mag der Umstand, daß in den letzten Jahren prima Emmentalersennereien gegen Mittelware namhaft höhere Preise erzielten, ein guter Ansporn gewesen sein. Die Sennen strebten mehr und mehr nach theoretischer und praktischer Ausbildung und wird der Erfolg nicht ausbleiben.

Der Verkauf setzte schon frühzeitig ein und wurden Preise erzielt, die einen mäßigen Nutzen gewährten. Dadurch ermutigt wurden um ℳ 10 pro 1000 Liter höhere Sommermilchpreise bewilligt. Durch die regnerische Witterung litt der Milchertrag. Die Stimmung für Rundkäse blieb andauernd gut und war es möglich, recht befriedigende Preise für das Sommerprodukt zu erreichen.

b) Handel: Bei Anfang des Jahres war der Absatz gering, die Preise niedrig, während das Frühjahr stärkere Nachfrage und bessere Preise brachte, was einen Aufschlag des neuen Winterproduktes veranlaßte. Die Schweiz kam während des Sommers noch immer mit billigen Angeboten auf den Markt, wodurch die Verkaufspreise nicht entsprechend gesteigert werden konnten.

Durch den frühzeitigen Einkauf der Sommerware in der Schweiz, die einen bedeutenden Aufschlag zu verzeichnen hatte, erfuhren die Sommerkäsepreise gegenüber dem Winterprodukt im Allgäu eine nochmalige Erhöhung von 3—4 ℳ pro Zentner. Nun mußte auch die Schweiz für ihr Fabrikat mehr fordern und es gelang dadurch auch, die Verkaufspreise allmählich höher zu bringen.

Das Jahr brachte dem Händler mäßigen Gewinn.

Milchpreise im Rundkäsereigebiet.

Wintermilchpreise 1908/09: 110—115 ℳ für 1000 Liter.
Sommermilchpreise 1909: 120—125 ℳ für 1000 Liter.

Käsepreise im Einkauf ganzer Sennereien:

Winterware:

Vollfette nach Emmentaler Art: 70—74 ℳ der Zentner.
Ungespeicherte Käse: 60—63 ℳ der Zentner.

Sommerware:

Vollfette nach Emmentaler Art: 73—78 ℳ der Zentner.
Ungespeicherte Käse: 63—68 ℳ der Zentner.

2. Weichkäse.

a) Fabrikation: Wie im Rundkäsereigebiet, so sind auch im Weichkäsegebiet die Milchpreise gegenüber dem Vorjahre gestiegen, immerhin hat die Fabrikation im Winter einen bescheidenen, im Sommer einen befriedigenden Nutzen ergeben und darf man behaupten, daß sich dieselbe qualitativ nicht verschlechtert hat. Die ungünstige Witterung war nicht in letzter Linie Schuld an dem großen Milchausfall, was andererseits die hohen Käsepreise im restlichen Vierteljahre aufrecht erhielt.

b) Handel: Stetig höher bewegten sich die Einkaufspreise, während die Verkaufspreise nicht genügend Schritt hielten. Große Stockungen sind in den Gewerbe- und Industriebezirken im Berichtsjahre nicht vorgekommen. Aus diesem Grunde hat der Konsum eine merkliche Einbuße nicht erlitten und ging der Handel auch zeitweise mit gedrückten Preisen doch in ziemlich geregelter Bahn. Eine große Besserung dürfte der Weichkäsehandel erfahren, wenn durch eine zeitgemäße Ergänzung des Gesetzes betr. den Verkehr mit Butter und Käse vom 15. Juni 1897 die Bezeichnung der Käse mit Rücksicht auf ihren Fettgehalt geregelt würde.

Milchpreise im Gebiet der Weichkäserei:

Wintermilch 1908/09: 107—112 ℳ für 1000 Liter.
Sommermilch 1909: 120—125 ℳ für 1000 Liter.

Käsepreise im Einkauf:

Limburger Durchschnittsqualität

Januar mit Mai 27—30 ℳ der Zentner.
Juni mit Dezember 30—36 ℳ der Zentner.

Käse mit gewährleistetem Fettgehalt:

(nach den Notierungen der freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftl. Vereins im Allgäu):

	30 Gr.	35 Gr.	40 Gr.
Januar mit Mai	ℳ 34—35	39—40	44—46
Juni mit September	ℳ 37—38	42—43	48
Oktober mit Dezember	ℳ 39	44	49

3. Butter.

Butter war das ganze Jahr — zeitweise zu noch nie dagewesenen hohen Preisen — gesucht und kam dadurch mancher Fabrikant zu einem günstigen Abschluß. Die große Sorgfalt, die der Butterbereitung heute zugewendet wird, und die bayerischen Butterschauen sind zweifelsohne ein Grund des guten Erlöses.

Rundschau.

Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg. Die große diesjährige Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft findet vom 2. bis 7. Juni d. J. in Hamburg statt.

Hamburg ist von jeher ein ausgezeichneter Platz für landwirtschaftliche Ausstellungen gewesen. Schon die internationalen Tierschauen von 1863 und 1883 haben das bewiesen, und auch die Hamburger Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft im Jahre 1897 hatte aus den benachbarten Ländern: England, Dänemark, Schweden, Holland und Frankreich eine große Anzahl von Besuchern angelockt. Da die diesjährige Ausstellung noch erheblich reichhaltiger als die Ausstellung von 1897 ist, wird auf einen starken Besuch auch aus den genannten Ländern gerechnet. Es sind bereits Studienreisen aus England, Dänemark, Frankreich, Argentinien und anderen Ländern angemeldet. Die reinrassige Züchtung hat in den letzten 15 Jahren in Deutschland eine große Förderung erfahren, auch die Fabrikation landwirtschaftlicher Maschinen hat ganz erheblich an Umfang und Brauchbarkeit der Fabrikate zugenommen, so daß die deutsche Maschinenfabrikation eine erhebliche Konkurrenz auch für die Nordamerikaner geworden ist. Für alle diese Gesichtspunkte wird die Hamburger Ausstellung die besten Möglichkeiten der Orientierung bieten.

Es sind 670 Pferde, 1332 Rinder, 822 Schafe, 815 Schweine und 228 Ziegen angemeldet. Maschinen und Geräte (Instrumente) sowie landwirtschaftliche Bauten werden wiederum in sehr großem Umfange am Platze sein. Es sind rund 8000 Maschinen, von den größten bis zu den

kleinsten, angemeldet, und die deutschen Landwirte decken auf diesen Ausstellungen einen großen Teil ihres Maschinenbedarfes. Hauptprüfungen finden statt für Untergrundlockerer, Spirituslampen und Entkrautungsmaschinen. Für die Vorprüfung sind 125 Maschinen angemeldet.

Eine sehr reichhaltige Ausstellung ist die von den landwirtschaftlichen Erzeugnissen aller Art. Wir finden hier Trinkmilch, Butter, Käse, Samen aller Art, Braugerste, Brauweizen, Weine, Obstweine, alkoholfreie Getränke, Weiden, Flachs, Hanf, Obst, Konserven, Dünger, Futtermittel, landwirtschaftliche Literatur usw.

Einen besonderen Anziehungspunkt der diesjährigen Ausstellung wird die kolonialwirtschaftliche Abteilung bilden, in der unter Leitung der Deutschen Kolonialgesellschaft Produkte deutscher Kolonien in reicher Auswahl zur Vorführung kommen.

Eine Ausstellung für sich bildet die wissenschaftliche Ausstellung, die aus einem gewaltigen literarischen, kartographischen und graphischen Material, sowie aus Modellen aller Art besteht. Die Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein, die Landherrenschuften der Hansestadt Hamburg, die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft selbst, die deutschen Genossenschaften, Meliorationsämter, die Generalkommission, der landwirtschaftliche Hauptverein für Mecklenburg u. v. a. werden ihre gemeinnützige Tätigkeit im Bilde darstellen. Einen wichtigen Punkt dieser Abteilung bildet die seit einigen Jahren eingerichtete Ausstellung für Landarbeit, welche die Betriebsabteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft arrangiert.

Alles in allem verspricht die Ausstellung für jede Art der landwirtschaftlichen Betätigung die reichhaltigsten Anschauungsmittel und die größte Förderung zu bringen, so daß ein Besuch für jeden Landwirt und Liebhaber der Landwirtschaft zu empfehlen ist. Die Ausstellung wird am Donnerstag, den 2. Juni, durch den Jahrespräsidenten der Gesellschaft, den Großherzog von Mecklenburg-Schwerin, eröffnet und dauert bis zum Dienstag, den 7. Juni abends. Eine Verlängerung ist ausgeschlossen. Die Verbindungen zum Ausstellungsplatze sind in Hamburg sehr günstige, auch die Unterkunftsverhältnisse sind durchaus geregelt; es besteht ein eigner Wohnungsnachweis-Hamburg, Ferdinandstraße 29.

Kataloge, Führer, die illustrierte Ausstellungszeitung, sind schon jetzt zu beziehen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstraße 14.

Der Milchpreis in Berlin. Die „Berliner Börsenzeitung" schreibt: „Der Verein Berliner Milchpächter macht die größten Anstrengungen, den von ihm durchgesetzten Milchverkaufspreis von 22 Pfg. im Laden und 24 Pfg. frei ins Haus aufrecht zu halten und allgemein zur Durchführung zu bringen. War dies zuletzt, von einigen Außenseitern abgesehen, dem Verein fast gelungen, so mehrt sich jetzt von Tag zu Tag die Zahl der Milchhändler, welche sich an den vereinbarten Preis nicht halten und die Milch billiger abgeben. In den ärmeren Stadtgegenden wird die Milch nicht nur für 22 Pfg., sondern sogar schon für 20 Pfg. frei ins Haus geliefert. Es handelt sich auch dabei um gute, gesunde Vollmilch, die den Milchproduzenten nur nicht so hoch bezahlt wird, wie von der Mehrzahl der Milchhändler. Die den Preis unterbietenden Händler zwingen immer mehr ihre Kollegen, sich ihnen schon aus Konkurrenzrücksichten anzuschließen. Der Versuch eines Teiles der Milchpächter, mit den Milchproduzenten gemeinsam die Preise zu halten, verspricht wenig Erfolg. Die Nachfolgerin der Milchzentrale, die Interessengemeinschaft Märkischer Milchproduzenten, verfügt nur über ein verhältnismäßig geringes Quantum Milch und vermag deshalb in keiner Weise auf den Berliner Milchmarkt und den Milchpreis bestimmend einzuwirken."

Ein neuer Milchkrieg. Im Anschluß an vorstehende Notiz geben wir folgende Ausführungen des „Teltower Kreisblattes" wieder. „Ein neuer Milchkrieg scheint unter den Berliner Milchpächtern ausgebrochen zu sein. Durch jahrelange Bemühungen, namentlich durch die sachlichen und verständigen Vorträge des Milchpächters Leiter war es dem Verein der Berliner Milchpächter gelungen, den Milchverkaufspreis in Berlin auf 22 Pfg. ab Laden und auf 24 Pfg. frei Haus zu erhöhen. Dieser Preis entspricht, wie uns von der Interessengemeinschaft Märkischer Milchproduzenten geschrieben wird, durchaus der Konjunktur auf dem Milchmarkte und trägt den an die Milchhändler gestellten Ansprüchen in bezug auf gesteigerte Mieten, Löhne usw. durchaus Rechnung. Neuerdings scheinen nun eine Anzahl Milchpächter in verschiedenen Stadtbezirken Berlins von der Organisation wieder abzubröckeln, und beide Parteien fangen an, sich durch Flugblätter gegenseitig zu beschimpfen. Der sich freuende Dritte in diesem Kampfe ist natürlich das Milch kaufende Publikum, dem infolge dieses Kampfes von verschiedenen Milchhändlern die Milch sogar mit 20 Pfg. frei Haus angeboten wird.

Aber auch für den Landwirt bedeutet der in Berlin ausbrechende Kampf um den Milchdetailpreis eine schwere Gefahr. Gute, gesunde Vollmilch mit 20 Pfg. frei dem Berliner Publikum zu liefern, ist nur dann möglich, wenn der Einkaufspreis der Milch ein sehr niedriger ist, da das Verteilen der Milch an die einzelnen Konsumenten bei den ständig steigenden Löhnen für Austräger, Kutscher usw. erhebliche Unkosten verursacht. Gelingt es also den opponierenden Milchhändlern, die Detailverkaufspreise wieder auf 18 Pfg. ab Laden und 20 Pfg. frei Haus herabzudrücken, so müssen selbstverständlich die Preise für den Landwirt in dem gleichen Maße fallen und auf das frühere Niveau von 11 bis 12 Pfg. franko Berlin zurückgehen, da zwischen dem Einkaufs- und dem Verkaufspreise immer eine Spanne von 7 bis 8 Pfg. bleiben muß.

Die Landwirte stehen den Vorgängen auf dem Berliner Milchmarkt vollständig machtlos gegenüber, da sie seit der Auflösung der Berliner Milchzentrale eine machtgebietende Organisation nicht mehr besitzen. Die Interessengemeinschaft Märkischer Milchproduzenten, die sich aus einzelnen Anhängern der alten Milchzentrale gebildet hat, verfügt augenblicklich noch über ein viel zu geringes Milchquantum, um den Milchpreis auf dem Berliner Milchmarkt entsprechend beeinflussen zu können. Sie kann zunächst nur den einzelnen ihr angeschlossenen Landwirt vor Schaden, der ihm durch unreelle Milchpächter droht, bewahren. Gesunde, sowohl für den Milchhändler, wie für den Landwirt nutzbringende Verhältnisse werden sich auf dem Berliner Milchmarkt nur dann schaffen lassen, wenn auf der einen Seite die Milchhändler, auf der anderen Seite die Landwirte fest organisiert sind und diese beiden geschlossenen Organisationen Hand in Hand arbeiten. Die Berliner Milchhändler sind an der Arbeit, für sich diese Organisationen zu schaffen; sie haben den Milchpachtverein von Groß-Berlin gegründet, in dem ziemlich alle Milchpächter, die selbständige Pachtungen haben, vereinigt sind, und sie sind an der Arbeit, einen Zentralverein für Groß-Berlin zu bilden. Die Landwirte dagegen laufen immer mehr auseinander und haben ihre Organisation — die

Milchzentrale — zerstört. Der Landwirt neigt nun einmal dazu, den Taler wegzuwerfen, um den Groschen aufzunehmen, und diese verhängnisvolle Neigung macht sich namentlich in der Milchwirtschaft unliebsam bemerkbar. Anstatt dahin zu streben, einen angemessenen, möglichst gleichbleibenden Milchpreis sich durch die Organisation und durch ein kleines Opfer — ½ Pfg. pro Liter Milch — zu sichern, nimmt man lieber auf kurze Zeit einen etwas höheren Milchpreis, um dann später mit um so viel weniger vorlieb zu nehmen. Der augenblickliche Milchpreis von 14½ Pfg. franko Berlin wird sich nur dann auf die Dauer halten, wenn der Verkaufspreis in Berlin auf 22 Pfg. ab Wagen oder Laden und 24 Pfg. frei Haus bestehen bleibt. Das wird sich aber nur dann erreichen lassen, wenn es gelingt, möglichst alle Landwirte zu organisieren; denn dann hat es diese Organisation in der Hand, gemeinsam mit den Milchpächtern die Detailverkaufspreise zu beraten, und dann können auch die widerstrebenden Elemente zur Einhaltung der durch die Organisation festgesetzten Milchpreise gezwungen werden."

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf einem großen Teil der Schweinemärkte des Inlandes mußten in der Woche vom 16. zum 22. Mai weitere Preisnachlässe gewährt werden. Nur Danzig, Berlin, Plauen und Dresden notierten höher. In Breslau, Magdeburg, Hamburg, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Leipzig, Zwickau, Nürnberg und München konnte der Preisstand der vorigen Woche behauptet werden.

Die Preise für Schweine stiegen in Dänemark und Paris, sie blieben unverändert in Manchester und Chikago, und fielen in Wien und Rotterdam.

Butterbeförderung in Kühlwagen von Ostpreußen nach Berlin. In der Zeit vom 15. Mai bis 15. September d. J. verkehren, nach einer Mitteilung der königl. Eisenbahn-Direktion Berlin, für die als Stückgut nach Berlin aufgegebenen Buttersendungen besonders ausgerüstete Kühlwagen von Königsberg in Pr. und Lyk zweimal und von Insterburg einmal wöchentlich, die auch von unterwegs gelegenen und von Anschlußstationen Zuladungen aufnehmen. Über die Beförderungstage und Strecken, Frachtkosten und Nebengebühren ist näheres im Verkehrsbureau der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin zu erfahren.

Beschäftigung der Meierinnen. Der Deutsche Milchwirtschaftliche Verein erläßt folgenden Aufruf:

Die soziale Fürsorge unserer Reichsgesetzgebung für Arbeiter und Arbeiterinnen ist ja sicherlich vielfach nützlich und recht gut gemeint; nur schießt sie manchmal über das Ziel hinaus, namentlich dann, wenn sie ohne Rücksicht auf die tatsächlichen Verhältnisse in den einzelnen Gewerben die Ergebnisse so mancher sozialpolitischen Studien in starre Paragraphen festlegt. Ein solcher Fall hat neuerdings das Molkereigewerbe aufs unangenehmste betroffen. Infolge des vielleicht vom Standpunkte des Sozialpolitikers aus bedauerlichen Umstandes, daß die Kühe sich durch noch so schöne Paragraphen den Zeitpunkt nicht vorschreiben lassen, wann sie ihre Milch geben sollen, anderseits infolge der — jeder Hausfrau bekannten — leichten Verderblichkeit frischer Kuhmilch ist nun einmal das Molkereigewerbe an bestimmte Arbeiten zu bestimmten Tageszeiten gebunden.

Man hätte nun vielleicht annehmen sollen, daß bei der Regelung der Arbeiterinnenfürsorge, wie sie durch die mit dem 1. Januar d. J. in Kraft getretene neue Fassung des § 137 ff. der Gew.-O. festgelegt ist, auch an das Molkereigewerbe seitens der Gesetzgeber gedacht worden wäre, da doch in der jährlichen Milchproduktion nach neueren Berechnungen mehr Werte produziert werden als in den meisten anderen Zweigen unserer Volkswirtschaft. Dem scheint aber nicht so gewesen zu sein, denn, wenn auch die Regierung sich in ihren Vorschlägen freie Hand für Zulassung genügender Ausnahmen vorbehalten wollte, so haben doch übereifrige Reichstagsmitglieder die Befugnisse des Bundesrates durch die Fassung der betr. Gesetzesbestimmungen soweit beschnitten, daß sie den Bedürfnissen des Molkereigewerbes Rechnung zu tragen einfach nicht mehr in der Lage ist. Als nun die sogleich nach Festlegung der neuen Bestimmungen von den Interessenten erkannten Unzuträglichkeiten kürzlich im Reichstage zur Sprache gebracht wurden, hat der Herr Staatssekretär des Innern am 23. Febr. d. J. die Ungeeignetheit der betr. Vorschriften selber mit folgenden Worten zugegeben: „Es ist dann von einem der Herren Vorredner erörtert worden die Frage einer anderweitigen Regelung der Ruhezeit für die weiblichen Angestellten in Molkereien. Meine Herren! Daß eine derartige Anregung aus diesem Hause kommt, wundert mich nicht; denn ich habe sie kommen sehen. Die betreffenden Bestimmungen in dem Gesetz sind gegen den Rat der verbündeten Regierungen beschlossen worden." (Hört, hört, rechts.)

Wir wollen hier nicht weiter in eine Erörterung darüber eintreten, wie große Beunruhigung durch solche übereilte Gesetzesmacherei in die betreffenden Erwerbskreise unnötigerweise hineingetragen wird, auch nicht darüber, welch ungeheurer, unnützer Aufwand an Arbeit und Kosten innerhalb der Verwaltungsbehörden und des Berufsstandes an Erhebungen, Eingaben, Beratungen u. a. m. zur Rückgängigmachung des von dem sonst so sehr auf Sparsamkeit bedachten Reichstag verursachten Fehlers verschwendet wird, schließlich auch nicht darüber, daß unvernünftige Wohltat in diesem Falle zur Plage werden muß, da undurchführbare Schutzbestimmungen für die Arbeiterinnen einfach deren Entlassung und Ersatz durch männliche Arbeitskräfte, also den Verlust der Brotstelle für jene zur Folge haben müssen. Im gegenwärtigen Moment handelt es sich nur darum, den Fehler so schnell wie möglich wieder gut zu machen; dazu ist aber die Mitarbeit der praktischen Betriebe notwendig, die allein das auch die berufenen Sozialpolitiker überzeugende Tatsachenmaterial liefern können.

Vor allem sind es zwei Bestimmungen des §137 der Gew.-O., die in den Molkereibetrieben schlechterdings nicht innegehalten werden können:

1. das grundsätzliche Verbot der Nachtarbeit von 8 Uhr abends bis 6 Uhr früh für alle Arbeiterinnen,
2. Die Anordnung einer täglich elfstündigen, von obigem Gebot der Nachtarbeit unabhängigen, ununterbrochenen Arbeitsruhe für jede einzelne Arbeiterin.

Das besagt also, daß in der Zeit von 8 Uhr abends bis 6 Uhr früh überhaupt keine Arbeiterin beschäftigt werden soll, und daß außerdem die Arbeitszeit für jede einzelne Arbeiterin so geregelt werden muß, daß zwischen dem Schluß der Tagesarbeit und dem Wiederbeginn mindestens eine elfstündige Pause liegt. Wenn also eine Meierin zu dem frühestens zulässigen Zeitpunkt von 6 Uhr früh ab beschäftigt werden soll, so muß am Abend vorher ihre Arbeit um spätestens 7 Uhr beendet gewesen sein,

damit die elfstündige Ruhepause herauskommt. Wäre sie etwa schon nachmittags um 5 Uhr mit der Arbeit fertig gewesen, so hätte sie trotzdem nicht etwa nach elf Stunden, also von 4 Uhr morgens ab, sondern auch erst von 6 Uhr ab beschäftigt werden können, da andernfalls ja das Verbot der Nachtarbeit übertreten worden wäre.

Nun sind allerdings einige Ausnahmen bei der Durchführung der obigen Gesetzesbestimmungen vorgesehen. Zunächst sollen sie nur für Betriebe mit mehr als zehn Personen gelten, sie werden möglicherweise dann später auch noch auf sämtliche Betriebe mit Motorverwendung ausgedehnt werden. Aber auch für diese von den Gesetzesbestimmungen betroffenen Betriebe sollen noch einige Erleichterungen gewährt werden, und zwar durch Bundesratsverordnung auf Grund der § 139 a und 154 Abs. 3 der Gew.-O., das Verbot der Nachtarbeit zunächst aber nur während des Sommerhalbjahres vom 1. 4. bis 1. 10. auf die Stunden von 10 Uhr abends bis 4 Uhr früh eingeschränkt werden. Natürlich ist für die Molkereien aus einfachen praktischen Gründen die Zulassung der Beschäftigung des weiblichen Personals auch im Winter zu bestimmten Stunden während der Zeit von 4 Uhr früh bis 10 Uhr abends statt von 8 Uhr früh bis 6 Uhr abends ebenso notwendig wie im Sommer. Für die allerneusten Betriebe würde allerdings der Schluß der Tagesarbeit auch schon auf 9 Uhr abends festgelegt werden können, jedenfalls rechtfertigt sich allein eine so unterschiedliche Behandlung der Sommer- und Winterzeit im Molkereigewerbe nicht.

Die vorgesehene Erleichterung wird aber in vielen Fällen illusorisch, wenn trotzdem die neuerdings getroffene gesetzliche Bestimmung, wonach jede einzelne Arbeiterin eine ununterbrochene elfstündige Ruhezeit haben soll, bestehen bleibt, da sich die Molkereien, insbesondere aber die Käsereien, unmöglich den Luxus zweier vollständiger Arbeitsschichten für die Morgen- und Abendarbeit halten können, ohne die Betriebskosten und dadurch die Preise für Milch und Molkereiprodukte ungebührlich zu verteuern. Diese Bestimmungen sind aber auch im Interesse der Meierinnen selber wirklich nicht notwendig, da in jedem Molkereibetriebe zu gewissen Tageszeiten Ruhe und Zeit zur Genüge gegeben ist, und da man die äußerst gesunde Beschäftigung der Meierinnen doch mit der von Arbeiterinnen in staubigen, schlecht ventilierten Fabrikräumen nicht auf eine Stufe stellen kann. Die Zulassung einer kürzeren als elfstündigen Ruhezeit an nur 60 Tagen im Jahr bis auf 8½ Stunden, wie sie das Gesetz ermöglicht, ist für das Molkereigewerbe gänzlich unzureichend und daher wertlos.

Die Abänderung dieser Gesetzesvorschriften ist seitens des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins und anderer berufenen Stellen, ebenso auch von den rechtsstehenden Parteien im Reichstage wiederholt beantragt worden, um aber die berechtigten Wünsche des Molkereigewerbes zur Erfüllung zu bringen, bedarf es noch des Nachweises

1. der Notwendigkeit der Ausdehnung der Ausnahmebestimmungen betreffs der erweiterten Arbeitszeit (von 4—10 statt von 6—8 Uhr) auch im Winter;
2. der Notwendigkeit der Zulassung einer kürzeren als elfstündigen ununterbrochenen Ruhepause für sämtliche Molkereien während des ganzen Jahres statt nur an 60 Tagen.

Zur Erreichung dieses Zieles werden alle Interessenten dringend ersucht, unter Darlegung der einschlägigen Verhältnisse mitzuteilen, ob diese beiden Punkte für ihre Betriebe von Bedeutung sind und daher eine Regelung dieser in dem vorliegenden Sinne erforderlich erscheint. Der einzelne Besitzer oder Leiter einer Molkerei scheue in seinem eigensten Interesse dieser geringen Mühe nicht, die ihn vielleicht vor unzähligen späteren Strafmandaten und sonstigen Scherereien bewahren kann.

Die Einsendung des Materials wird baldgefälligst erbeten an die Geschäftsstelle des deutschen milchw. Vereins in Friedenau, Friedrich Wilhelm-Platz 2.

Bestrafungen wegen Milchpantscherei. Das Schöffengericht in München verurteilte kürzlich die Milchhändlerin Maria Hausinger wegen mehrmaliger starker Milchfälschung durch Wasserzusatz zu 8 Tagen Gefängnis. — Vom Schöffengericht in Memmingen wurden am 8. Mai acht Kolonistenfrauen von Königsbrunn zu je 30 ℳ Geldstrafe verurteilt, weil sie mit Wasser verdünnte Milch in die Käserei gesandt hatten. — Das Schöffengericht in Bromberg verhängte über die Kätnerfrau Ottilie Steinke aus Jagdschütz am 19. Mai wegen Milchpantscherei eine Geldstrafe von 40 ℳ.

Sprechsaal.

Zentralisation der Butterfabrikation. Unter Hinweis auf die in letzter Zeit gebrachten Artikel „Zentralisation der Butterfabrikation" möchte ich nur bemerken, daß dies Thema eigentlich nichts geringeres behandelt als das vor Jahresfrist so lebhaft geführte Thema „Die Rahmlieferung". Wollte man diese beiden Themen erschöpfend behandeln, so könnte man sich die Finger wund schreiben, was, wenigstens zunächst, umgangen werden soll. Stellung möchte ich nur zu dem in Nr. 38 dieser Zeitung veröffentlichten Aufsatz „Butterfehler, ihre Ursache und Abstellung" nehmen.

Unter Benennung des Unterzeichneten schreibt Herr Raffelt in dem betreffenden Aufsatz wörtlich: „Wer da glaubt, bei den Milchlieferanten auf gütlichem Wege eine Änderung in der Fütterung herbeizuführen, der irrt sich. Der Landwirt muß seinen Acker aber mit den Früchten bestellen, zu denen sich der Boden eignet, und das Futter an sein Milchvieh verabreichen, wie es ihm den Witterungsverhältnissen der Boden geliefert hat." Anlaß zu dieser Äußerung soll eine von mir in Nr. 45 Jahrgang 1909 dieser Zeitung gegebene Fragebeantwortung, ob Kartoffelschlempe ungünstig auf das spätere Produkt wirkt oder nicht, gegeben haben. Von dieser Fragebeantwortung einen derartigen Sinn resp. Behauptung herzuleiten, dürfte wohl etwas stark sein, einmal steht meine in Nr. 45 gegebene Antwort mit diesem Aufsatze in gar keinem Zusammenhange, zum andernmal aber hat Herr Raffelt den Gegenbeweis noch nicht erbracht, daß man auf gütlichem Wege nichts erreiche, denn daß der Landwirt von Boden- und Witterungsverhältnissen abhängig ist, soll immerhin gelten, besagt aber weiter noch nichts.

Ich will gern gestehen, daß unsere heimische Butter nur zu oft und zu viel zu wünschen übrig läßt, auf eine Verbesserung der Qualität können aber nicht ausschließlich allein die Molkereien hinwirken, sondern sie müssen von ihren Mitgliedern unterstützt werden. Sie müssen diese anhalten, für die Gewinnung eines einwandfreien Rohmaterials Sorge zu tragen, da erst aus diesem ein erstklassiges Produkt sich herstellen läßt. Daß aber selbst dann die Molkereien nicht die Hände in den Schoß legen dürfen, ist wohl verständlich. Welchen Gefahren unsere deutschen Molkereien sich durch die

Herstellung schlechter Qualitäten begeben, schildert recht trefflich ein vom Molkereiinstruktor Franz Pittius-Südende in der letzten Nummer der landwirtschaftlichen Genossenschaftspresse veröffentlichter Aufsatz „Mehr Butter — Bessere Butter", auf den besonders hingewiesen wird. Die Ausführungen enden mit dem Schlußsatz: „Dem Eingeweihten ist es längst kein Rätsel mehr, daß die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkereien nur zu oft sehr mangelhaft ist. Würden wir uns auch in dieser Beziehung Holland und Dänemark zum Muster nehmen, so würden wir sicherlich nicht blos mehr, sondern auch bessere Butter herstellen". Tue jeder das seine! Damit dürfte wohl genug gesagt sein. Franz Scharfenorth-Breslau.

Blähen des Tilsiter Käses. Anfrage: Wie kann ich das Blähen des Tilsiter Fettkäses beseitigen? Ich verarbeite täglich ca. 1000 Liter Milch (Handbetrieb). Während ich im Winter gute Ware habe, ist es im Sommer umgekehrt. Ich labe die Milch jetzt bei 24 Grad ein und nehme bei 36 Grad heraus. Ich habe es auch schon auf andere Weise versucht, jedoch ohne Erfolg. Gibt es irgend ein Mittel, dem Blähen Einhalt zu tun?
M. C. in Sch. (1111

Antwort: Da der Fehler des Blähens Ihrer Tilsiter im Sommer vorkommt, im Winter nicht, ist anzunehmen, daß Unregelmäßigkeiten in der Milchgewinnung eine Rolle spielen, daß nicht die nötige Sorgfalt beim Melken angewendet wird und es wohl auch an der Abkühlung, am Transport usw. fehlt. Im Sommer tritt infolgedessen eine stärkere Pilzvermehrung ein und die Milch ist stärker gefährdet. Kontrollieren Sie die Milchgewinnung, die Stalltemperatur usw. und wenden Sie Kühlen der eben gewonnenen Milch an. Daß Sie bei nur 24 Grad einlaben müssen, beweist ebenfalls, daß es an der Milch fehlt und Sie dieser nicht trauen. Zur Entdeckung fehlerhafter Milchen, bzw. der fehlbaren Lieferanten können Sie mit vielem Erfolge die Gärprobe im Gärapparat (als Milchgärprobe oder als Labgärprobe) heranzuziehen, auch die Säurebestimmung wird Ihnen, wenn Sie einen Säurebestimmungsapparat haben, gute Dienste leisten. Um den Fehler an den Käsen zu beseitigen, empfiehlt es sich außer den geschilderten Maßregeln das bessere Ausschaffen des Bruches; machen Sie die Bruchkörner kleiner, was der Käser das „Besserversorgen" nennt. Als direktes Gegenmittel wurde schon der Zusatz von Kalisalpeter, in Wasser aufgelöst, zur Kesselmilch empfohlen (auf 100 L. 10—20 Gramm), namentlich auch bei Weichkäsen. (286

Briefkasten.

R. S. in N. Sie möchten wissen, ob eine Handmolkerei mit 600 Liter Milch täglich zum Preise von 3,35 Pfg. pro Fettprozent, wobei die Milch noch bei den Lieferanten abgeholt werden muß, rentabel ist. Wir können Ihnen darauf keine genaue Antwort geben, da wir nicht wissen, wie hoch der Fuhrlohn, die Miete und sonstige Ausgaben sich stellen. Immerhin läßt sich auf Grund Ihrer Angaben annehmen, daß der Verdienst, wenn überhaupt noch ein solcher bleibt, recht klein sein wird. Die Magermilch können Sie ja zu Quark oder zu Backsteinkäsen verarbeiten. Aus 100 Kg. Magermilch bekommen Sie etwa 9—9½ Kg. Quark und 7½—8 Kg. reifen Backsteinkäse. (1107

B. H. in L. Die von Ihnen gewünschte Adresse lautet: Schweineversicherungsverein, Magdeburg, Lüneburgerstraße 40. (1112

W. S. in M. In Preußen wird das Molkereigewerbe als Handwerksbetrieb nicht angesehen. Aus diesem Grunde war auch Ihre Heranziehung zu Beiträgen für die Handwerkskammer nicht gerechtfertigt. Sollten Sie erneut hierzu veranlagt werden, so erheben Sie deswegen Beschwerde beim Regierungspräsidenten. Sie sind auch berechtigt, wegen des schon bezahlten Beitrages noch zu reklamieren, da Beschwerden über die Heranziehung zu den Kosten der Handwerkskammer an eine Frist nicht gebunden sind. — Zu einer Beitragsleistung anderer Art anstelle des Handwerkskammerbeitrages können Sie nach unserm Dafürhalten nicht herangezogen werden. (1113

J. U. 1. Wieviel Butter der Verwalter für die Beköstigung des Personals entnehmen darf, das ist eine Frage, die ganz allein von den Abmachungen abhängt, die zwischen dem Verwalter und der Genossenschaft über die Beköstigung der Leute getroffen sind und die dritten Personen gar nichts angeht. — 2. Die Reinigung und Instandhaltung des Zimmers, in welchem das Personal wohnt, ist Sache des Verwalters, soweit über diesen Punkt nicht andere Abmachungen mit dem Personal getroffen sind. — 3. Das Zeugnis muß auf Ihr Verlangen auch über Ihre Führung und Leistungen erteilt werden. Lesen Sie gefl. § 113 der Gew.-Ordng. im Molkerei-Kalender Seite 3. (1136

K. G. Ersatz der Reisekosten können Sie nur verlangen, wenn das vorher ausgemacht worden ist. Dagegen haben Sie einen Anspruch auf Zahlung von Lohn sowie angemessene Entschädigung für Kost und Logis auf die Dauer von 14 Tagen. Zuständig für eine Klage ist das Gewerbegericht, in dessen Bezirk der Beklagte wohnt. Das Engagement war rechtskräftig zustande gekommen. (1148

H. Sch. in C. Die Dämpfe, die durch das Waschen aus dem Nebenraum in den Milchverkaufsraum dringen, sind geeignet, auf die Beschaffenheit der Milch schädlich einzuwirken. Wir halten daher die Polizeibehörde für berechtigt, anzuordnen, daß entweder der Waschkessel aus dem Nebenraum entfernt wird oder daß dieser, wenn er als Waschraum weiter bestehen soll, von dem Milchverkaufsraum durch eine Mauer (ohne jeden Durchgang) getrennt wird. Sie können gegen eine dahingehende polizeiliche Verfügung im Instanzenwege angehen; wir versprechen uns aber keinen Erfolg hiervon. (1121

O. W. G. Der Vertrag ist nach Form und Inhalt gültig. Sie geben uns nicht an, aus welchem Grunde einzelne der Unterzeichner jetzt keine Milch liefern wollen. Wenn deren Weigerung unberechtigt ist, was wir, da uns Gegenteiliges nicht bekannt ist, annehmen, so verklagen Sie zunächst einen oder einige der Leute auf Lieferung der Milch, soweit diese künftig zu liefern ist, und auf Schadensersatz, soweit die bis jetzt nicht gelieferte Milch in Frage kommt. Als Höhe des Schadens rechnet man im Durchschnitt pro Tag und pro Liter 1 Pfennig netto. (1129

M. H. in H. Wir können von hier aus nicht beurteilen, ob die Anordnung berechtigt ist, da wir die Örtlichkeit nicht kennen. Immerhin stehen wir dem Verlangen des Kreistierarztes, die auf einem Molkereigrundstück befindliche Dunggrube auszuzementieren, sympatisch gegenüber; denn eine solche Anordnung wird im Interesse der Reinlichkeit und der Gesundheitspflege allgemein zu billigen sein und dürfte daher auch eine Berufung an die vorgesetzte Behörde keinen Erfolg haben. (1109

L. K. M. Für Ihre Molkerei und Sterilisieranstalt wird sich als Betriebskraft zweifellos eine Dampfanlage, also Kessel und Dampfmaschine, am besten eignen. (1146

H. K. N. Nachdem Sie sich vertraglich zur Kautionsstellung verpflichtet haben, die Kaution aber trotzdem nicht gestellt haben, so kann Ihnen der Vorstand die Zahlung des Gehaltes bis zur Höhe der Kaution solange verweigern, bis Sie diese gestellt haben (§ 273 B.G.B.). Sie hätten eben eine solche Verpflichtung nicht eingehen sollen, wenn Sie doch in kurzem ausscheiden. (1123

M. N. 100. Ob Sie eine Polizeistrafe bezahlen müssen, wenn Sie sich 6 Wochen lang an einem Orte besuchsweise und ohne Beschäftigung unangemeldet aufgehalten haben, hängt davon ab, ob Sie nach den polizeilichen Bestimmungen, die über das Meldewesen für den betreffenden Ort gelten, zur Meldung verpflichtet waren. An vielen Orten ist für solche Fälle eine Meldung vorgeschrieben. (1130

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Juni 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

25. Mai. Ia 115—117 ℳ, IIa 112—115 ℳ, IIIa 112—114 ℳ, abfallende 104—110 ℳ. Tendenz: ruhig.

21. Mai. Ia 111—115/17 **Mk.**, IIa 108—115 **Mk.**, IIIa 112—114 **Mk.**, abfallende 106—112 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 26. Mai. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 25. Mai. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 116—118 Mk.

Wangen, 26. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 26. Mai. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Produktion zeigt eine weitere Zunahme und lassen sich die Eingänge frischer feiner Butter nicht ganz räumen.

Berlin, 26. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter pro 50 kg** Ia 110—117 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 100—108 Mk., abfallende 85 bis 95 Mk.

Berlin, 25. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Bei der für den Graswuchs außerordentlich günstigen Witterung hat die Produktion weiter zugenommen und sind die Zufuhren sehr bedeutend. Der größte Teil besteht aber noch immer aus Blendlingsbutter, diese drückt auf den Markt und wird zu unregelmäßigen Preisen angeboten. Gras- und feste Stallbutter war dagegen gut beachtet und konnten sich die Preise hierfür behaupten.

Berlin, 25. Mai. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft verlief in dieser Woche unverändert ruhig. Die Zufuhren in inländischer Butter waren ziemlich bedeutend und wurde feinste Butter dringend angeboten, trotzdem konnten die Läger hierin nicht ganz geräumt werden. Die Notierung für inländische Butter konnte sich jedoch behaupten und werden die Preise wahrscheinlich bis zu Ende der Woche unverändert bleiben. Die Eingänge in russischer, resp. sibirischer Butter waren ebenfalls bedeutend, jedoch bestand der größte Teil aus Blendlingsbutter, die wenig Beachtung fand. Gute Nachfrage herrschte für feinste, weiße Winterbutter, welche jedoch nur wenig vorhanden ist und wurden hierfür gute Preise bezahlt. Die Preise waren für russische und sibirischer Butter Ia 112—114 Mk., IIa 110—112 Mk.

Hamburg, 26. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Zum Erstaunen vieler Beteiligter sind die Preise in den letzten Tagen nicht weiter gewichen. Im Gegenteil, es mußten sogar gewisse gar zu billige Angebote zurückgewiesen werden und erhöhten Preisen Platz machen. Vielleicht ist die mit Macht eingreifende sogenannte Spargelsaison ein Faktor, welcher diese Befestigung des Marktes ausgeübt hat; andererseits ist es aber auch der Umstand, daß an manchen Stellen bereits Geneigtheit besteht, zu den jetzigen Preisen ins Kühlhaus einzulagern. Wahrlich eine gewagte Spekulation! Die Ergebnisse des Jahres 1808 scheinen vollständig vergessen zu sein.

Hamburg, 26. Mai. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den Erwartungen entsprechend wurde unsere letzte Notierung um 9 ℳ, also auf 118 ℳ ermäßigt. Der Markt schloß ruhig, die Läger konnten nur zum Teil geräumt werden. Der neue Markt hat eine wesentliche Änderung der Tendenz nicht erfahren. Die frischen Zufuhren waren recht bedeutend und zum Teil schon reine Grasbutter. Viele Inhaber hielten es bereits für angebracht, größere Quantitäten in die Eishäuser zu stellen. Dadurch wurde der Markt wesentlich entlastet und konnten die bisherigen Preise für die dann noch zur Verfügung stehenden Sachen wieder erzielt werden. Wirklich feinste, reinschmeckende Marken sind daher heute schon so gut wie ausverkauft, nur Blendlings- und IIa. Qualitäten werden noch reichlicher angeboten, doch sind Inhaber gezwungen, diese weit unter Preis zu begeben. Auch die auswärtigen Märkte haben eine Änderung der Lage nicht gemeldet, im Gegenteil, der dänische Markt scheint an sich etwas besser zu liegen, wenigstens lauteten die Offerten nicht niedriger als bisher. Es ist an sich nicht recht verständlich, daß man zu diesen verhältnismäßig noch hohen Preisen Ware für spätere Zeiten zurückstellt. Es wäre viel richtiger, die vorhandenen Mengen noch in den Konsum zu geben, wodurch die Preise schon von selbst einen weiteren Rückgang erfahren werden. Es ist kaum anzunehmen, daß die jetzt zurückgestellte Ware den Spekulanten Verdienst bringen wird, da der Graswuchs ein absolut üppiger ist und das Vieh in den nächsten Wochen reichlich Futter zur Verfügung hat. Man steht aber vielfach auf dem Standpunkt, daß die erste Grasbutter die haltbarste ist; viel läßt sich allerdings nicht dagegen einwenden, aber der Preis muß doch auch eine wesentliche Rolle spielen. Wir dürfen annehmen, daß unsere Notierung aus obigem Grunde in dieser Woche eine Änderung nicht erfährt, sind aber ebenso überzeugt, daß wir den niedrigsten Stand der Preise absolut noch nicht erreicht haben. Das Geschäft in russischer Butter ließ in dieser Woche viel zu wünschen. Die Zufuhr betrug im ganzen ca. 1000 Faß. Wirklich feste Winterware wurde je nach Qualität mit 110—113 ℳ verkauft. IIa. Sachen konnten nur 106—109 ℳ verzollt erzielen. Trotzdem ist es noch nicht gelungen, die kleinen Bestände sämtlich unterzubringen. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung (notiert 95 Kr. = 107 ℳ).

Hildesheim, 27. Mai. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Von Woche zu Woche werden mit dem vorzüglichen Wachstum die Zufuhren größer, von denen besonders die nicht einwandsfreien Sachen das Geschäft erschweren. Während nun waghalsige Spekulanten, die den kommenden Futterreichtum kaum in Berechnung ziehen, mehr oder weniger Spekulationsfieber zeigen, dadurch die gegenwärtig no chhohen Preise halten und teilweise treiben, hängt doch die Situation an einem Faden. Unmöglich wird man die früheren bitteren Erfahrungen so schnell vergessen haben. Die niedrigsten Preise sind nach unserer Überzeugung noch nicht erreicht.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 108—110 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 26. Mai. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 117 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 113—115 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 27. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. In dieser Woche nahmen die Einlieferungen einen größeren Umfang an und wenn auch der Konsum leidlich befriedigend ist, wurde doch hier und da mit Preiskonzession verkauft. Notierung blieb unverändert.

Preise für feinste Tafelbutter 115—116 Mk., II. Sorten 110—114 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 25. Mai. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft ist auch in dieser Woche weiter ruhig verlaufen. Da jedoch die Produktion noch keine Zunahme aufweist, konnten die Eingänge untergebracht werden und hielten sich die Preise unverändert.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 121—— Mk., feinste 117—120 Mk., II. Qualität 112—116 Mk., III. Qualität 108 bis 110 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 26. Mai. Bericht von Gebr. Rößler. Unvermutet machte sich seit Anfang der Woche eine zunehmend festere Stimmung bemerkbar, so daß vorläufig an ein weiteres Sinken der Preise kaum zu denken ist.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 115—117 Mk., Ia 114 bis 115 Mk., IIa 113—115 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 26. Mai. Butterbericht von Fritz Baum. Die Grünfütterung hat in Schlesien jetzt schon überall begonnen und werden in den nächsten Tagen allgemein größere Ankünfte reiner Grasbutter erwartet. Die Blendlingsware dürfte in Schlesien in kurzer Zeit überwunden sein. Die seitherigen billigen Spargelpreise haben einen großen Konsum hervorgerufen und ließen sich deshalb die reichlichen Ankünfte glatt räumen. Die Preise sind noch etwas unregelmäßig, doch machen sich überall schon festere Aussichten bemerkbar. Kopenhagen berichtet über einen festen Markt und Berlin hat die vor 8 Tagen notierten billigen Preise für prima Qualität von Mk. 1,10 an kassiert und notiert heute in den niedrigen Preislagen für prima Ware bereits 5 Mk. höher. Hier wird noch zu unregelmäßigen Preisen verkauft und zwar erzielt man für allerfeinste Ware in Tonnen 120—122 Mk. und die Detailpreise halten sich allgemein auf 130 Mk. Die Preise in Deutschland können nur dann weiter zurückgehen, wenn Dänemark verflauen sollte, was aber nicht anzunehmen ist, da dorten bereits die Dosenpackungen begonnen haben.

Königsberg, 25. Mai. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die Ankünfte bestehen zum größeren Teil noch aus Stallbutter bezw. Übergangsbutter, namentlich was Sendungen aus Litthauen anbetrifft. Die kleinen Besitzer wollen die noch vorhandenen Futtervorräte im Stall aufbrauchen und haben das Vieh daher noch nicht ausgejagt. Die Zufuhren sind demnach zur Zeit noch nicht allzu groß und lassen sich räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 105—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 25. Mai. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Schiffahrt ist im vollen Gange, so daß die Zufuhren in voriger Woche wieder größer waren. Darunter befanden sich noch einige Partien reine Winterbutter, welche zu Rubel 13,20—13,50 aus dem Markt genommen wurden. Blendlingsware kam per Dampfer und per Achse reichlicher an den Markt, doch war für diese wenig Kauflust vorhanden und wurden Rubel 11,80—12,40 bezahlt.

b) Omsk. Die Zufuhren waren vorige Woche ca. 2000 Faß. Winterbutter wurde nur ein kleiner Teil zugeführt, so daß die Preise dafür sehr hoch waren. Für Blendlingsware gingen die Preise zurück und wurden dafür Rubel 12,20—12,50 bezahlt. Für nächste Woche wird die letzte Winterbutter erwartet und dürfte dann in ca. 14 Tagen mit reiner Grasbutter zu rechnen sein.

Käse.

Berlin, 26. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost-

6

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 27. Mai. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 113—118 **Mk.**, IIa 110 bis 112 **Mk.** Tendenz: besser.

und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 26. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Allg., 25. Mai. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Allg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Allg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versendfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 30—31 Mk., Limburger prima 27—28 Mk., Limburger sekunda 25—26 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 25. Mai. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 26. Mai. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:
Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 32 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 37 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 25. Mai. Auftrieb 3906 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 302 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 51—70 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 43—50 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 25—30 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 20—24 Mk. Verlauf des Marktes: Flottes Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 26. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 942 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 63—65 Mk., Klasse IV 61—63 Mk., Klasse V 54—58 Mk., Klasse VI 56—58 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	25.	15162	66 53	bis bis	62 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	26.	1307	62,50	bis	55	20—24 % Tara	langsam
Bremen	26.	867	67	bis	58	Schlachtgew.	langsam
Hannover	26.	942	65	bis	61	„	sehr schl.
Leipzig	26.	1609	66	bis	61	„	mittel
Chemnitz	26.	517	70	bis	64	„	—
Dortmund	26.	91	67	bis	64	„	langsam
Köln a. Rhein	25.	1320	66	bis	54	„	schlecht
Stuttgart	26.	791	69	bis	66	„	mittel
Breslau	25.	2201	65	bis	59	„	langsam
Stettin	26.	1953	64	bis	60	„	schlepp.
Posen	25.	579	49	bis	42	Lebendgewicht	schlepp.
Mülhausen i. E.	25.	554	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	25.	2752	76	bis	62	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 26. Mai. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Mai 102,— Mk., Mai-September 102,— Mk., Oktober-Dezember 106 Mk.
Mais mixed Mai 116,00 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Mai 116,— Mk., Mai-September 116,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 119,— Mk.
Mais mixed Mai 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Mai 135 Mk., Mai-Dezember 135 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prom. 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesigen Stationen
„ Juni-Dezbr. 8,25 „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 96 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 100 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 26. Mai. Mais amerik. mixed alter 155—159 Mk., neuer abfallend 145—149 Mk., La Plata-Mais 154—157 Mk., Gerste russ. 116 bis 122 Mk.

Hamburg, 26. Mai. La Plata-Mais cif per Mai-Juni 130,50 Mk., Gerste russ. cif per Mai-Juni 94,25 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

8263 4 Br.
WP 8191 2 „
7872 6 „
W 8056 1 „
8273 1 „
8264 2 „
8208 1 „
K 8203 1 „
8297 4 „
AB 8198 4 „
8151 5 „
K 7998 8 „
LE 8140 2 „
DM 8006 1 „
7847 7 „
8188 11 „
8167 8 „
W 8141 2 „
Thür. 7670 1 „
8157 17 „
7823 1 „
7983 1 „
8074 4 „
Z 8223 8 „
XP 8142 6 „
6164 1 „
8041 5 „
AZ 8145 6 „
AS 1987 1 „
8219 6 „
455 4 „
7830 6 „
8398 28 „
8435 1 „
8557 2 „
JF 8308 1 Br.
8528 1 „
GK 8490 1 „
MK 8425 5 „
8486 3 „
8489 1 „
FG 8327 2 „
OR 8368 9 „
LG 8196 7 „
MW 8358 12 „
8347 6 „
8411 3 „
8355 9 „
8387 7 „
D 8422 5 „
8439 9 „
8393 12 „
KM 8449 2 „
8487 1 „
8454 2 „
8456 1 „
DD 6848 4 „
8188 4 „
NN 8316 5 „
S 8396 3 „
B 8375 2 „
6788 1 „
8436 3 „
8496 2 „
8004 2 „
Z 8351 4 „
OL 8349 7 „
8244 4 „
8313 2 „

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8997 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 42. Hildesheim, den 1. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Versicherung der Molkereigenossenschaften gegen Einbruchsdiebstahl.

Daß es mit der Anschaffung eines „feuer- und diebessicheren“ Geldschrankes für den Besitzer größerer Barbestände heutzutage nicht getan ist, sich vor Verlusten durch Einbruchsdiebstahl genügend zu schützen, lehren uns die sich immer wiederholenden Fälle von erfolgreichen Geldschrankberaubungen. Dem Attribut „feuersicher“ vor dem Worte Geldschrank wollen wir seine Berechtigung nicht absprechen, aber das zweite Attribut „diebessicher“ können wir nur mit Vorbehalt als zutreffend bezeichnen. Gewiß, einem mit Diebeswerkzeugen nur mangelhaft ausgerüsteten Einbrecher hält ein moderner, mit allen erdenklichen Sicherungsvorrichtungen versehener Geldschrank schon Stand, nicht aber dem das Öffnen von Geldschränken als S p e z i a l i t ä t betreibenden Einbrecher.

Die gewiegtesten Einbrecher bedienen sich nicht mehr allein des Hammers, Meißels und Bohrers, sondern sie machen sich die Erfindungen der Chemie zunutze, die ihnen das Öffnen der Kassenschränke ganz bedeutend erleichtern. So haben sie zu letzterem Zwecke vielfach „Thermit“ benutzt, ein vor einigen Jahren erfundenes Pulver, welches an sich durchaus nicht gefährlich, bequem und ganz gefahrlos in jedem beliebigen Gefäße transportiert, sogar in der Tasche mitgeführt werden kann. Dieses Pulver wird auf die einfachste Weise durch Überstreuen von etwas Magnesium in einem Tiegel zur Entzündung gebracht und erzeugt alsdann in wenigen Sekunden eine Temperatur von mehr als 3000 Grad Celsius. Die Entwickelung dieser Temperatur erfolgt so rasch, daß der Tiegel, in welchem das Thermit entzündet wird, kalt bleibt und in die Hand genommen werden kann. Temperaturen von 2000—3000 Grad Celsius bringen Eisen- und Panzerplatten zum Schmelzen, und zwar in sehr kurzer Zeit. Gießt man das feurig-flüssige Thermit auf einen Eisenblock, so schmilzt es ihn, wie heißes Wasser einen Schneehaufen.

Ein anderes, von den Einbrechern angewandtes Verfahren, den Geldschrank zu öffnen, besteht in der V e r w e n d u n g d e s e l e k t r i s c h e n S t r o m s. In diesem Falle bedient sich der Einbrecher, falls in dem betreffenden Gebäude elektrische Beleuchtung benutzt wird, der letzteren, indem er an ihr zwei Drähte befestigt, von denen er den einen mit dem Geldschrank verbindet, während er den andern in seinen mit starken Asbesthandschuhen bekleideten Händen hält. Hierauf befestigt er an das Ende dieses Drahtes einen etwa 3 Ztm. dicken Kohlenstift und preßt die Spitze desselben gegen die Türritzen des Geldschrankes. Sofort fängt das Eisen an zu glühen und unter Funkensprühen zu schmelzen. Der Einbrecher hat nur langsam den Kohlenstift weiter zu führen und in höchstens einer halben Stunde hat er ein so großes Stück aus der Tür herausgeschmolzen, daß er diese öffnen oder andernfalls leicht in das Innere des Schrankes hineingreifen kann. Schon mit einer Stromstärke von 50 Volt soll es möglich sein, eine einzöllige massive Stahlplatte mühelos zu durchschneiden.

Auch das K n a l l g a s g e b l ä s e ist ein bei den Einbrechern beliebtes Mittel zum Öffnen der Kassenschränke. Die Stichflamme dieses Gebläses erzeugt eine gewaltige Hitze, welche Stahl und Eisen wie Wachs zum Schmelzen bringt. Läßt man die Flammen des Knallgasgebläses auf einen Punkt der Stahlpanzerung des Geldschrankes wirken, so ist in wenigen Augenblicken ein Loch hineingebrannt, welches man auf die leichteste Weise dadurch erweitern kann, daß man die Flamme langsam weiterführt. Das Knallgasgebläse besteht aus zwei bequem in der Tasche zu tragenden Metallflaschen, die mit ko[illegible]miertem Sauerstoff, bzw. Wasserstoff gefüllt sind. Zwei Schläuche führen die Gase zu einem besonders konstruierten Hahn, an welchem durch die Vereinigung dieser Gase die vorerwähnte heiße Stichflamme erzeugt wird.

Kein Wunder, daß angesichts der vielen Geldschrankberaubungen die Geldschrankindustrie in ihren Bemühungen, Behälter zu ersinnen, welche den Einbrechern so viel wie möglich Widerstand bieten, nicht rastet. Auf der einen Seite sehen wir die Fortschrite der Geldschrankindustrie der Abwehr, auf der anderen Seite dem Angriff dienen. Und dieser Kampf der Besitzlosen gegen die Besitzenden wird mit einer Verwegenheit und einem Ingrimm geführt, der oft das größte Staunen hervorrufen muß. Die Beute, die dem erfolgreichen Geldschrankknacker alljährlich in die Hände fällt, geht in die Hunderttausende von Mark. Oft sieht der Einbrecher glücklicherweise seine Mühe ja schlecht belohnt, wenn er gerade das Pech hat, einen Kassenschrank zu öffnen, der zufällig nur wenig bares Geld oder aber Wertpapiere enthält, bei deren Veräußerung er sich leicht der Gefahr der Entdeckung aussetzen würde. Nicht selten aber auch hat er die Genugtuung, durch eine fette Beute für seine Anstrengungen belohnt zu werden.

Unsere Molkereigenossenschaften, von denen viele zeitweilig über recht hohe Kassenbestände verfügen, haben nach dem hier Geschilderten Grund genug, auf die Sicherung ihrer Wertbestände ein ganz besonderes Augenmerk zu richten. Man kann heute nicht mehr behaupten, der Genossenschaftsvorstand habe seine volle Pflicht als sorgsamer Geschäftsmann getan, wenn er einen möglichst soliden Geldschrank anschafft, wenn er einen Schrank veralteten Systems vielleicht gegen einen modernen, womöglich das doppelte Zentnergewicht aufweisenden Kassenschrank auswechselt. Um die Genossenschaft gegen jeglichen Geldverlust durch Beraubung zu schützen, muß es Aufgabe des Vorstandes sein, erstere gegen Einbruchsdiebstahl zu v e r s i c h e r n. Die Versicherung gegen Einbruchsdiebstahl hat in Deutschland während der wenigen Jahre, welche seit ihrer Einführung verflossen sind, eine stetig wachsende Ausbreitung gefunden. Ebenso wie die vielen sonstigen Versicherungsarten, z. B. Hagel-, Vieh-, Feuer-, Lebensversicherung, Transport-, Invaliden-, Kranken-, Altersversicherung, Versicherung gegen Kursverlust, Haftpflichtversicherung u. a. einem Bedürfnis unserer heutigen Zeit entsprechen, so stellt sich auch die Inanspruchnahme der Einrichtung der Einbruchdiebstahlversicherung durch die Geldschrankbesitzer mehr und mehr als eine nicht zu umgehende Notwendigkeit heraus.

Wir haben in Deutschland verschiedene Versicherungsgesellschaften, welche gegen jeden Schaden aus Anlaß eines Diebstahls, der durch Einbruch, Einsteigen, Erbrechen von Behältnissen, durch Eröffnung mittels falscher Schlüssel oder durch gewaltsames Aufbrechen mittels irgendwelcher Werkzeuge zur Ausführung gelangt, versichern. Versichert werden Bargeld, Banknoten, Kupons, Sparkassenbücher, Effekten, Wertpapiere, Wechsel, sowie alle in Tresors aufbewahrten Wertgegenstände für eigene oder fremde Rechnung. Die Versicherung erstreckt sich aber nicht nur auf bewegliches Eigentum, sondern auch auf die Beschädigung desselben, sowie der Räumlichkeiten, in welchen es sich befindet. Die Versicherungsgesellschaften

gewähren für gewöhnlich den vollen Ersatz des Schadens bis zur Grenze der versicherten Summe ohne jede Selbstversicherung auch dann, wenn nicht der Gesamtwert des Eigentums sondern nur ein Bruchteil zur Versicherung deklariert wird.

Die Prämien, welche die Versicherungsgesellschaften für die Versicherung der Wertbestände der Kassenschrankbesitzer erheben — die Aufbewahrung der Wertbestände in einem soliden Kassenschrank ist natürlich erste Bedingung —, sind mit etwa ½ bis 1 pro Mille der Versicherungssumme als so geringfügig zu bezeichnen, daß man sich wundern muß, wie es noch Genossenschaften geben kann, die eine solche Versicherungsnahme als eine unnütze Geldausgabe betrachten. Ist in ihrem Kassenschrankzimmer erst mal ein unerwünschter nächtlicher Besuch gewesen, der seine Absicht, die Genossenschaft um ein erhebliches Sümmchen Geldes zu erleichtern, mit Erfolg ausgeführt hat, so wird man natürlich bald anderen Sinnes werden; denn: Ist das Kind in den Brunnen gefallen, so sorgt man dafür, daß sich solch unangenehmer Vorgang nicht wiederholt — man deckt den Brunnen einfach zu. Der Genossenschaftsvorstand, welcher für die Aufbewahrung der Bargelder der Genossenschaft in einem widerstandsfähigen Kassenschrank Sorge trägt und außerdem die Gelder gegen Einbruchsdiebstahl versichert, kann überzeugt sein, daß er dann seine Pflicht und Schuldigkeit als sorgsamer Geschäftsmann zur Genüge erfüllt hat.

Mitteilungen.

Die Fütterung der Milchkühe mit Industrieabfällen. (Von Prof. Ch. Porcher (Revue génér. du Lait. Bd. 8, 1909, 60.) Die Fütterung der Kühe übt auf die Beschaffenheit der Milch und der Molkereiprodukte einen bei weitem größeren Einfluß aus als auf ihre Menge. Aus diesen Gründen muß man gewisse Futtermittel ausschließen, die ungünstig wirken. Dazu gehören eine Reihe von Industrieabfällen, die billig zu haben sind und infolgedessen eine größere Verbreitung gefunden haben. Man kann geradezu von einem Mißbrauch sprechen, und ungünstige Folgen davon bleiben nicht aus. Die hauptsächlich verfütterten Industrieabfälle sind Treber, Schlempen und Ölkuchen. Die Treber sind die Abfälle der Brauerei oder der Getreidebrennerei. Sie sind reich an wertvollen Nährstoffen und von guter Verdaulichkeit, aber sie enthalten sehr viel Feuchtigkeit und sind infolgedessen leicht dem Verderben ausgesetzt und werden häufig im sauren Zustande verfüttert.

Die Schlempen sind die Abfälle der Zuckerindustrie bezüglich Kartoffelbrennerei. Die letzteren enthalten häufig zugesetzte Schwefelsäure oder Alkohol.

Die Ölkuchen sind die Rückstände der Ölschlägerei. Sie stammen von verschiedenen einheimischen (Lein, Leindotter, Colza, Nuß, Oliven) oder exotischen Saaten (Sesam, Erdnuß, Baumwollsaat, Kokosnuß). Manche dieser Kuchen sind an sich giftig, z. B. Baumwollsaat und Ricinus, andere verdächtig (Senf). Manche sind durch Schwerspat oder Gips verfälscht. Wieder andere sind gefährlich dadurch, daß sie noch Schwefelkohlenstoff enthalten, mit welchem das Öl extrahiert ist, oder daß sie verschimmelt oder ranzig geworden sind, oder schließlich, daß ihnen giftige Unkrautsamen (Brandsporen, Taumellolch, Senf usw.) beigemengt sind.

Da die genannten Abfälle mit Ausnahme der Ölkuchen sehr wasserreich sind, so sind sie außerordentlich leicht den Zersetzungen durch Bakterien oder durch Schimmelpilze ausgesetzt, und man muß hinsichtlich der Bedeutung für die Ernährung scharf zwischen den frischen und den veränderten Produkten unterscheiden. Die schädlichen Substanzen der Futtermittel können sehr leicht in die Milch übergehen, und zwar ohne daß die gewöhnliche grobe Analyse gestattete, sie nachzuweisen. Der Organismus des Kindes reagiert aber auf derartige Stoffe mit einer ganz außerordentlich großen Empfindlichkeit. Aus diesem Grunde ist die Verwendung von Industrie-Abfällen zur Fütterung von Kühen zu verwerfen, wenn die Milch derselben zur Kinderernährung dienen soll. (Anmerkung des Referenten: Der Verfasser scheint das Kind mit dem Bade auszuschütten. Viele Industrieabfälle, z. B. ganz frische oder sorgfältig getrocknete Biertreber sowie eine große Anzahl von Ölkuchen sind ganz vorzügliche Kraftfuttermittel. Auch gegen gut getrocknete Rübenschnitzel in mäßigen Gaben läßt sich nichts einwenden, ja, die Ölkuchen gestatten sogar recht häufig auf die Beschaffenheit der Milch bezüglich des Milchfettes in günstiger Weise einzuwirken. Selbstverständliche Voraussetzung ist es, daß man derartige Futtermittel den Tieren im unverdorbenen Zustande verabreicht. Das gilt aber in demselben Maße auch von allen anderen Futtermitteln. Verschimmeltes Heu wirkt genau so ungünstig wie verschimmelte Treber.)

Über die Mittel zur Frischerhaltung der Milch in der Wirtschaft und auf dem Transport. Vortrag, gehalten auf dem 4. nationalen Milchwirtschaftlichen Kongreß zu Paris 1910 von P. Dornic. (Rev. génér. du Lait. 1910, 198.) Bei der Behandlung der Frage der Erhaltung der Milch wird vollständig von der Erörterung der Verbesserung ihrer Qualität durch die Fütterung und Haltung der Kühe abgesehen. Die Milch wird in dem Zustande, wie sie von der Kuh kommt, als etwas Gegebenes angesehen und nur die Frage betrachtet, wie ihr die Eigenschaften, die sie einmal besitzt, erhalten bleiben können, bis sie in die Hände des Konsumenten gelangt. Gegenwärtig wird auf das Melken häufig sehr wenig Sorgfalt verwendet, und wenn nicht das Gerinnen zu fürchten wäre, würde es noch schlimmer sein. Die Temperatur ist ein wichtiger Faktor für die Erhaltung der Milch; aber nicht der wichtigste. Das geht schon daraus hervor, daß viele Molkereien im Sommer nicht ein Liter geronnene Milch erhalten, im September und Oktober dagegen, wenn nach einer Reihe kühler Tage plötzlich wieder Wärme eintritt, durch eine große Menge geronnene Milch überrascht werden.

Die Verluste, die die Milchwirtschaft durch die Verschlechterung der Milch erleidet, beziffern sich auf Millionen; sie entstehen durch geringere Ausbeute und durch mangelhafte Qualität der Produkte. In der Käserei kann saure Milch entweder garnicht (Emmentaler) oder nur mit Schwierigkeiten gebraucht werden (Brie, Camembert); in jedem Falle leiden Qualität und Ausbeute. In der Butterei liegen die Verhältnisse scheinbar günstiger, aber auch nur scheinbar. Ansaure Milch entrahmt schlecht; der Rahm verträgt das Pasteurisieren nicht, und die Butter hat niemals das feine Aroma der aus guter frischer Milch hergestellten.

Die Haltbarkeit der Milch hängt von der Sauberkeit der Menschen, der Kühe und der Melkgefäße ab, ferner von der Reinheit der Stalluft und der Sorgfalt bei der Behandlung. Die meiste in den Verkehr gelangende Milch enthält enorme Mengen von Bakterien; zuweilen viele Millionen in 1 Kbztm. Ihre Vermehrung läßt sich kontrollieren durch das Fortschreiten der Säuerung. Die frische Milch gesunder Kühe hat höchstens 20 Aziditätsgrade. Diese Azidität hängt von der Zusammensetzung der Milch ab und hat keine Beziehungen zu dem Gehalt an Bakterien. Die letzteren zersetzen aber sehr bald den Milchzucker unter Bildung von Milchsäure. Mit 30 Aziditätsgraden gerinnt die Milch beim Kochen, mit 70 bei gewöhnlicher Temperatur.

Die Mittel, durch welche die Milch vor Zersetzungen geschützt werden kann, sind: Reinlichkeit der Ställe, der Tiere, der Gefäße, der mit dem Melken beschäftigten Personen, Filtration und Kühlung der Milch.

Werden die Kühe auf der Weide gemolken, so liegen die Verhältnisse viel günstiger als beim Melken im Stall. Daher ist die Milch im Sommer häufig haltbarer als im Winter. Die Ställe müssen sauber gehalten und gut gelüftet werden; jede Aufwirbelung von Staub, der stets Milliarden von Bakterien enthält, ist namentlich während des Melkens zu vermeiden. Die Sauberkeit der Tiere, besonders des Euters, ist von größter Wichtigkeit. Häufig läßt man die Kühe direkt im Kot liegen, so daß sich am Hinterteil dicke Krusten ansetzen. Das ist selbstverständlich im höchsten Grade verwerflich. Zu empfehlen ist es, vor dem Melken das Euter mit lauwarmem Wasser zu reinigen, und die Haare des Bauches leicht anzufeuchten, damit von da aus kein Staub in die Milch gelangen kann. Die Sauberkeit des Melkpersonals bedeutet schlechtweg alles. Dieses kann aber nur sauber sein, wenn auch die Tiere sauber gehalten sind; denn es hat keinen Sinn, sich einer mit Kotkrusten bedeckten Kuh in peinlich sauberer Kleidung zu nahen. Die ersten Strahlen der Milch sind arm an Fett und reich an Bakterien; man sollte sie nicht in den Milchkübel melken. Die Melkgefäße müssen mit kochendem Wasser gereinigt und an einem sauberen Ort, vor Staub geschützt, aufbewahrt werden. Verzinnte Eisengefäße von zylindrischer Form sind besonders zu empfehlen. Am besten ist es, wenn die Kühe außerhalb des Stalles gemolken werden.

Nach dem Melken soll die Milch zuerst durch ein Metallsieb, dann durch ein Filtriertuch geseiht werden; das letztere muß rein und geruchlos sein und nach jedem Gebrauch gewaschen werden; das Filtrieren ist außerhalb des Stalles vorzunehmen. Darauf muß sie sofort gekühlt werden, am besten mit Hilfe eines Berieselungskühlers. Leider geschieht dies selten; meist begnügt man sich mit dem Aufstellen an einem kühlen Ort oder allenfalls in kaltem Wasser. Die Temperatur darf höchstens 15 bis 16 Grad C. sein, besser ist es, wenn sie niedriger ist.

Die Aufbewahrungs- und Transportgefäße müssen täglich ausgedämpft und mindestens einmal wöchentlich mit Kalkmilch gereinigt werden, denn ihr Sauberkeitszustand ist von sehr großem Einfluß auf die Haltbarkeit der Milch. Umgießen der Milch ist nach Möglichkeit zu vermeiden.

Man sollte niemals verschieden alte Milch mischen. Die Schnelligkeit des Transports, die Tageszeit, in der er vorgenommen wird und die Transportbedingungen sind ebenfalls von Wichtigkeit. Auf der Eisenbahn ist der Transport zur Nachtzeit und in Kühlwagen zu empfehlen. Der Wagentransport ist so schnell als irgend möglich durchzuführen; die Milch ist durch Planen nach Möglichkeit gegen die Sonnenwärme zu schützen. Die Kontrolle der zum direkten Verzehr dienenden Milch sollte Spezialisten übertragen werden.

Die Genossenschaftsmolkereien sollten energisch darauf hinwirken, daß ihre Genossen hinsichtlich der vorstehend erörterten hygienischen Maßregeln aufgeklärt werden. S.

Die Temperatur in Kuhställen. In Schottland wurden in neuerer Zeit ausgedehnte Versuche behufs Feststellung des Einflusses der Temperatur in Kuhställen auf den Milchertrag bewirkt. Unter Leitung der Highland Landwirtschaftsgesellschaft wurde das Milchergebnis von Kühen in gut ventilierten, aber kühlen Ställen und dasjenige der gleichen Tiere geprüft, die in warmen, schlecht gelüfteten Ställen untergebracht worden waren. Dabei stellte sich heraus, daß ersteres weit befriedigender war und die Kühe außerdem gesunder und nicht so leicht für Krankheiten empfänglich waren, wie wenn sie längere Zeit in mangelhaft gelüfteten Ställen hausten. Die Gesellschaft empfiehlt daher den Landwirten aufs Dringendste, für gute Lüftung in den Kuhställen zu sorgen und lieber eine niedrigere Temperatur als warme, ungesunde Luft zu dulden. (277

Unangenehmer Einfluß von verdorbenem Erdnußmehl auf die Milch. Die „Schweizerische Milchzeitung" schreibt: In einer Käserei, wo ziemlich viel Milch als Konsummilch Verwendung

findet, wurde von den Konsumenten reklamiert, die Milch hätte einen abscheulich widrigen Geschmack und verbreite beim Aufkochen einen penetranten, unangenehmen Geruch. Der Käser, eine Autorität auf seinem Gebiete, hatte trotz der großen Lieferantenzahl bald die fehlbare Milch entdeckt. Eine angesetzte Gärprobe fiel nicht schlecht aus, jedoch verbreitete die erwärmte Milch einen ekligen Geruch; es waren also die Reklamationen der Konsumenten nicht unbegründet. Eine Stallinspektion ließ nichts Abnormales entdecken; die Euter erschienen normal, ebenso schien die Milch in Farbe und Geschmack in Ordnung zu sein. Die Stallordnung war gut zu nennen und die Tiere selbst befanden sich in gutem Ernährungszustand. Auf Befragen, was verfüttert werde, hieß es: nur Heu und Gras und noch etwas gemahlenen „Erdnuß", der auf das Gras gestreut werde; aber er gebe diesen nur noch zwei Kühen, die übrigen hätten nicht einmal das Gras gefressen, welches mit dem Erdnußmehl überstreut war. Es wurden nun noch einmal die Euter dieser beiden Kühe genau untersucht und die Milch von jedem einzelnen Strich gekostet, aber ohne Erfolg, indem weder Farbe noch Geschmack zu irgend welchen Einwendungen Anlaß gab. Eine von jeder einzelnen Kuh in der Gärprobe aufgestellte Milch führte dann rasch zum Ziel. Es war wirklich die Milch der zwei Kühe, welche den Erdnuß fraßen, die beim Erwärmen diesen unangenehmen Geruch verbreitete. Selbstverständlich wurde die Verfütterung dieses Erdnußmehles eingestellt, und zwar sofort, aber noch nach zehn Tagen konnte man diese unangenehme Beigabe an der Milch dieser Kühe konstatieren.

Es zeigt dies, wie ein äußerst feines Reagens die Milch ist und wie vorsichtig man in der Verabreichung von Beifutter sein muß. Auch zeigt dieses Beispiel, daß eine bloße Stallinspektion nicht genügt, um solche Fehler zu entdecken, sondern daß eine chemische Untersuchung Hand in Hand gehen muß.

Zur Frage der Bestimmung des Wassergehaltes der Butter. Von Dr. F. Bengen. (Chem.-Ztg. 1910, 149.) Bei der üblichen Bestimmung des Wassergehaltes der Butter durch Verjagen bei 102 Grad im Glyzerintrockenschrank fand Verf. häufig, daß nach einmaligem einhalbstündigem Erhitzen noch keine Gewichtskonstanz erreicht war, sondern daß bei weiterem Erhitzen noch immer eine geringe Menge sich verflüchtigte. Er fand ferner Differenzen, und zwar zuweilen ziemlich große, zwischen dieser Methode und einer indirekten, die darin bestand, daß der größte Teil des Wassers im Wassertrockenschrank verjagt, dann das Fett in einem Gemisch von Äther und Petroläther gelöst und von der fettfreien Trockensubstanz abfiltriert wurde. Die letztere wird auf tariertem Filter gewogen; die Fettlösung auf 250 Kbztm. aufgefüllt, 25 Kbztm. davon abpipettiert, das Lösungsmittel verdunstet und das Fett 15 Min. im Wassertrockenschrank getrocknet. Er kommt auf Grund seiner Beobachtungen zu dem Schluß, daß das Butterfett flüchtige Glyzeride enthält, die sich bei dem üblichen Trocknen mit dem Wasser verflüchtigen, und daß daher die gebräuchliche Bestimmung fehlerhaft ist. S.

Die Zusammensetzung des Butterfettes und die Wasserbestimmung in der Butter. Von Dr. M. Siegfeld. (Chem.-Ztg. 1910, 149.) Im Gegensatz zu Bengen (s. voriges Referat) ist Verfasser der Ansicht, daß Butterfett keine flüchtigen Bestandteile enthält, daß die übliche Methode der Wasserbestimmung gut ist, und daß, wenn Differenzen zwischen dieser und der indirekten Methode Bengens vorkommen, der Fehler in der letzteren liegt. Daß das Butterfett keine flüchtigen Bestandteile enthält, wird theoretisch und praktisch bewiesen. Für das Vorhandensein von Ameisensäure und Essigsäure im Butterfett ist kein Anhaltspunkt vorhanden; man muß die Buttersäure als niedrigstmolekulare Säure darin ansehen. Wenn man aber selbst Ameisen- und Essigsäure darin annehmen wollte, so könnten sie in flüchtiger Form nur als einfache Triglyzeride vorhanden sein. Auch die letzteren sind sehr wenig flüchtig; ihr Siedepunkt liegt über 166 bis 288 Grad. Sie können aber, wie Verfasser nachgewiesen hat, im Butterfette nur in verschwindender Menge vorkommen, die Hauptmenge besteht aus gemischten Glyzeriden. Daß Butterfett keine flüchtigen Bestandteile enthält, geht daraus hervor, daß es bis zu 2½ Stunden auf Temperaturen bis zu 115 Grad erhitzt werden konnte, ohne daß es einen Gewichtsverlust erlitt. Ferner wurden 10 Gr. Butterfett mit Wasserdämpfen destilliert; das Destillat mit Äther ausgeschüttelt, der Äther durch einen getrockneten Luftstrom verjagt und eine Spur Wasser durch mehrstündiges Stehen im Exsikkator entfernt. Es hinterblieb nur ein hauchfeiner Anflug, im Gewichte von 0.001 Gr. Damit kann die Frage, ob das Butterfett flüchtige Bestandteile enthält, als erledigt angesehen werden. S.

Literatur.*)

Die Bakterien im Kreislaufe des Stoffes in der Natur und im Haushalt des Menschen. Von Dr. Ernst Gutzeit. Prof. a. d. Universität Königsberg i. Pr. Aus Natur und Geisteswelt, Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen, 233. Bändchen. Verl. von B. G. Teubner in Leipzig. 138 S. mit 13 Abbildungen. Preis geheftet 1 M, gebunden 1.25 M.

Der Verfasser hat sich zur Aufgabe gesetzt, gegenüber der laienhaften Anschauung der unbedingten Schädlichkeit der Bakterien die allgemeine Bedeutung der Kleinlebewelt für den Kreislauf des Stoffes in der Natur und den Haushalt des Menschen auseinanderzusetzen, und er wird dieser Aufgabe bestens gerecht. Die krankheitserregenden Bakterien werden dementsprechend nur so weit behandelt, als es für das allgemeine Verständnis unbedingt erforderlich ist, der Hauptteil des Buches ist der überaus wichtigen Aufgabe der Bakterien in der Natur gewidmet, durch Zersetzung der Abfallprodukte des tierischen Stoffwechsels und der abgestorbenen Tiere und Pflanzen Raum zu schaffen für neues Leben höherer Organismen, und mehr noch, die Abfallstoffe von neuem in Pflanzennährstoffe umzuwandeln. Nach einem kurzen historischen Rückblick und der Beschreibung der Formen und der Biologie der Bakterien sowie der wichtigsten Methoden bakteriologischer Forschung wird die Bedeutung der Bakterien für den Kreislauf des Kohlenstoffs und des Stickstoffs, für die Entstehung der Moore und die Selbstreinigung der Flüsse usw. eingehend behandelt, weiterhin die überaus wichtige Rolle, die die Bakterien für die Landwirtschaft spielen. Daran schließt sich die Beschreibung verschiedener Gewerbe, in denen die Tätigkeit der Bakterien nutzbar gemacht wird, des Molkereigewerbes, der Bäckerei, der Gährungsgewerbe, der Essigfabrikation, die Bedeutung der Bakterien und Schimmelpilze für den Haushalt. Das Ganze ist anregend und fesselnd geschrieben, und enthält in allgemein verständlicher Form recht viel Wissenswertes. S.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher sind durch unsere Expedition zu beziehen.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Fortsetzung aus Nr. 40.)

Neben den Nachweisungen über Menge und Verbleib der Milch und der aus ihr gewonnenen Produkte und Nebenprodukte werden unter Anleitung und Beaufsichtigung des Obermeiers von den Schülern und Hospitanten Molkereitabellen geführt, welche genaue Einblicke in den technischen Betrieb gestatten. Es hat sich im Laufe der Jahre als wünschenswert herausgestellt, für die technischen Aufzeichnungen Formulare zu benutzen, welche den vorhandenen besonderen Verhältnissen Rechnung tragen. Solche Formulare für die Molkereitabellen sind im Jahre 1898 eingeführt worden, und möchte ich nicht unterlassen, an dieser Stelle es klar und deutlich auszusprechen, daß diese Tabellen nicht dazu bestimmt sind, allgemein in praktischen Betrieben etwa an Stelle bisher benutzter Formulare Verwendung zu finden. Die Aufzeichnungen und die aus denselben sich ergebenden Prozent- und Durchschnittsberechnungen werden in geeigneten Zwischenräumen kontrolliert und an diese Kontrolle erläuternde Bemerkungen angeknüpft. Die wichtigsten Angaben der Tabellen seien nachstehend mitgeteilt.

1. Zentrifugenbetrieb.

Alfa-Separator A I. Modell 1904.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in der Minute	—	—	5600
Entrahmt im ganzen 11 157 Kg. in 79 Std. 23 Min.	—	—	—
Entrahmt in der Stunde	1066	1577	1413 Kg.
Rahm entnommen	9,4	16,0	12,02 %
Fettgehalt der Magermilch	0,08	0,20	0,12 %

2. Alfa-Separator A I. Modell 1908.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal. Umdrehungen in der Minute	—	—	6000
Entrahmt im ganzen 125 108 Kg. in 62 Std. 9 Min.	—	—	—
Entrahmt in der Stunde	1718	2288	2013 Kg.
Rahm entnommen	8,2	17,4	11,93 ¼
Fettgehalt der Magermilch	0,08	0,20	0,12 %

3. Balance-Zentrifuge. Modell 1905.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in der Minute	—	—	6000
Entrahmt im ganzen 100 018 Kg. in 62 Std. — Min.	—	—	—
Entrahmt in der Stunde	1320	2040	1613 Kg.
Rahm entnommen	6,4	15,0	10,76 %
Fettgehalt der Magermilch	0,08	0,15	0,10 %

4. Hansa-Separator C 14.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in der Minute	—	—	5500
Entrahmt im ganzen 40364 Kg. in 34 Std. 20 Min.	—	—	—
Entrahmt in der Stunde	1020	1410	1144 Kg.
Rahm entnommen	6,9	16,6	12,08 %
Fettgehalt der Magermilch	0,07	0,10	0,09 %

5. Titan-Alexandra-Separator M.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Geschwindigkeit normal, Umdrehungen in der Minute	—	—	7000
Entrahmt im ganzen 44 552 Kg. in 28 Std. 45 Min.	—	—	—
Entrahmt in der Stunde	1140	2047	1550 Kg.
Rahm entnommen	9,3	14,6	11,54 %
Fettgehalt der Magermilch	0,08	0,10	0,10 %

Allgemeine Angaben.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme der Luft im Zentrifugenraume	6	20	13,9 Gr. C.
Wärme des gekühlten Rahms	6	14	10,4 Gr. C.
Wärme der gekühlten Magermilch	11	25	18,0 Gr. C.

In der Umdrehungsgeschwindigkeit der Zentrifugen kamen im allgemeinen nur so geringe Schwankungen vor, daß dieselben außer acht gelassen werden konnten. Von dem Alfa-Separator Modell 1908 ist allerdings zu erwähnen, daß die vorgeschriebene Zahl von 6000 Umläufen in der Minute vielfach überschritten wurde und bis auf 6200 stieg.

Die Hauptmenge der Milch wurde vor der Entrahmung im Ahlbornschen Gegenstromerhitzer erhitzt; mit wenigen Ausnahmen wurde dabei eine Wärme von 80 bis 95 Gr. und im Durchschnitt eine solche von 84,1 Gr. erzielt. Beim Eintritt in die Zentrifugen war die Milch 39 bis 61, im Durchschnitt 47 Gr. warm. Die kleinere Milchmenge, von welcher die Magermilch verkäst werden sollte, wurde im gleichen Apparat auf etwa 35 Gr. vorgewärmt und der betreffende Rahm im Bergedorfer Rahmerhitzer auf 75 bis 80 Gr. erhitzt. Die Kühlung des Rahmes wurde bewirkt durch Überleiten über einen Doppelkühler, dessen obere Abteilung von Brunnenwasser, dessen untere von Eiswasser durchströmt wird. Die Magermilch wird bei herrschendem Frostwetter absichtlich nicht stark gekühlt, um ihr Einfrieren während des Rücktransportes nach dem Lande zu verhindern.

2. Butterbereitung.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Rahm verbuttert im ganzen 12 318 Kg. entsprechend 107 104 Kg. Milch. Rahm verbuttert pro Tag	45	154	81,7 Kg.
Wärme des Rahmes bei Beginn des Butterns	11,0	14,0	12,7 Gr.
Wärme bei Beendigung des Butterns	13,0	16,0	13,9 Gr.
Umdrehungen des Schlagwerks in der Minute	128	142	138
Dauer des Butterns	23	45	28,8 Min.
Butter gewonnen im ganzen 4026 Kg.	—	—	—
Milch zu 1 Kg. Butter	21,32	31,64	26,60 Kg.
Butter aus 100 Kg. Milch	3,16	4,69	3,76 Kg.
Fettgehalt der Buttermilch	0,40	1,40	0,67 %

Der Rahm wurde in schwach gesäuertem Zustande etwa 20 bis 24 Stunden nach seiner Gewinnung in zur Verbutterung von 250 Kg. geeigneten holsteinischen Butterfässern verbuttert. Als Säureerreger wurde gesäuerte pasteurisierte Magermilch verwendet, deren Säuerung während des größten Teils des Jahres unter Zuhilfenahme von Kieler Reinkulturen bewirkt worden war. Die Reinkultur wurde je zwei Wochen lang fortgepflanzt. Die angewendete Menge des Säureerregers betrug 5 bis 8 Proz. der Rahmmenge. — Die in früheren Jahren ausgeführte Färbung der Butter ist gänzlich aufgegeben worden, und zwar ohne daß die Beliebtheit der Butter bei den regelmäßigen Abnehmern Einbuße erlitten hätte. Gesalzen wurde die Butter mit 1½ bis 2 Proz. Egestorffer Salz; zeitweise wurde auch Higgins Meiereisalz verwendet.

In der Molkerei Hameln wurden im Jahre 1909 aus 3 658 352 Kg. Milch 135 162 Kg. zum Verkauf gelangter Butter gewonnen. Da der Durchschnittsfettgehalt der sämtlichen eingelieferten Milch 3,325 Proz. und der der gewonnenen Magermilch 0,109 Proz. betrug, und da im Durchschnitt von der Milch etwa 12 Proz. Rahm entnommen wurde, so müßten nach der Fleischmannschen Formel aus je 100 Kg. Milch 3,729 Kg. Butter gewonnen oder zu je 1 Kg. Butter 26,82 Kg. Milch gebraucht worden sein. Tatsächlich ergibt sich aus den vorstehend angeführten Zahlen, daß zu je 1 Kg. Buter 27,06 Kg. Milch nötig gewesen waren. Dabei ist zu bemerken, daß die Verwendung eines Teiles der Milch zu anderen Zwecken — direkter Verkauf, Gewinnung von Rahm zum Verkauf, Käserei — gewisse Unsicherheiten in die Berechnung hereinbringt.

Zur Kühlerhaltung des Butterlagerraumes ist an der Decke desselben ein Röhrensystem angebracht, durch welches dem Eisgenerator der Eis- und Kühlmaschine entnommene gekühlte Salzlösung während der wärmeren Jahreszeit nach Bedürfnis hindurch gepumpt wird. — Die im Jahre 1897 von der Firma L. A. Riedinger in Augsburg ausgeführte Eis- und Kühlanlage arbeitete zu vollkommener Zufriedenheit. Sie wurde im Februar gründlich nachgesehen und mit Kohlensäure frisch beschickt, hierzu war der Inhalt von acht der bekannten Stahlflaschen nötig. Ein Nachfüllen von Kohlensäure hat nicht wieder stattgefunden. Die Maschine war im Betrieb an 360 Tagen und zwar 2766 Stunden, im Durchschnitt also täglich etwa 8 Stunden. Herangezogen wurde sie zur Kühlung der pasteurisierten Milch für den Stadtverkauf mittels Solekühlers, zur vorerwähnten Kühlung der Luft im Butterlagerraum und zur Eiserzeugung; hergestellt wurden 2103 Zentner Eis.

3. Käsebereitung.

1. Briekäse, fett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 232 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	28	30	28,5 Gr.
Gerinnungsdauer	88	100	94 Min.
Gewonnen	—	—	18 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	11,00	16,67	13,74 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	6,00	9,09	7,28 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	1,77 Kg.
Reifungsdauer	4	6	5 Woch.

2. Kaiserkäse, fett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 6614 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	28	32	28,8 Gr.
Gerinnungsdauer	90	120	98 Min.
Gewonnen	—	—	5392 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	13,19	18,35	15,53 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	5,45	7,58	6,44 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	190 Grm.
Reifungsdauer	4	6	5 Woch.
Verlust während der Reifung	—	—	10,80 %
100 Kg. Milch geben reifen Käse	—	—	13,85 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	7,22 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	170 Grm.

3. Frühstückskäse, halbfett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 10 640 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	28	30	28,9 Gr.
Gerinnungsdauer	90	160	100 Min.
Gewonnen	—	—	14848 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	11,67	16,39	13,99 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	6,10	8,57	7,15 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	100 Grm.
Reifungsdauer	4	6	5 Woch.
Verlust während der Reifung	—	—	12,61 %
100 Kg. Milch gaben reifen Käse	—	—	12,23 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	8,18 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	87 Grm.

4. Romadur, drittelfett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 11 450 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	29	31	30,2 Gr.
Gerinnungsdauer	30	38	36 Min.
Gewonnen	—	—	4940 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	8,67	13,19	10,13 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	7,58	11,54	9,87 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	235 Grm.
Reifungsdauer	6	8	7 Woch.
Verlust während der Reifung	—	—	7,53 %
100 Kg. Milch gaben reifen Käse	—	—	9,37 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	10,67 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	217 Grm.

5. Backstein-Käse, mager.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 78 050 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	30	38	30,8 Gr.
Gerinnungsdauer	28	40	34 Min.
Gewonnen	—	—	23490 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	7,33	11,60	9,46 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	8,62	13,64	10,57 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	314 Grm.
Reifungsdauer	6	8	7 Woch.
Verlust während der Reifung	—	—	12,22 %
100 Kg. Milch gaben reifen Käse	—	—	8,20 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	12,19 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	277 Grm.

6. Tilsiter Käse, eindrittelfett.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 5680 Kg.			
Wärme beim Labzusatz	28	31	30,1 Gr.
Gerinnungsdauer	30	40	36 Min.
Gewonnen	—	—	88 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	6,67	8,00	7,31 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	12,50	15,00	13,69 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	4,72 Kg.
Reifungsdauer	4	6	5 Mon.
Verlust während der Reifung	—	—	8,19 %
100 Kg. Milch gaben reifen Käse	—	—	6,71 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	14,91 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	4,33 Kg.

7 Appetitkäse, mager.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Milch verkäst 4490 Kg.			
Erwärmt auf	30	32	30,8 Gr.
Gerinnungsdauer	4	12	7 Std.
Gewonnen	—	—	6183 Stck.
100 Kg. Milch gaben frischen Käse	11,67	17,01	13,42 Kg.
Zu 1 Kg. frischen Käse gebraucht Milch	5,88	8,57	7,45 Kg.
Gewicht eines frischen Käses	—	—	98 Grm.
Reifungsdauer	3	5	4 Woch.
Verlust während der Reifung	—	—	10,27 %
100 Kg. Milch gaben reifen Käse	—	—	12,05 Kg.
Zu 1 Kg. reifen Käse gebraucht Milch	—	—	8,30 Kg.
Gewicht eines reifen Käses	—	—	98 Grm.

Allgemeine Angaben.

	Minimum	Maximum	Durchschnitt
Wärme der Luft im Käsungsraume	6	18	13,4 Gr.
Wärme der Luft im Reifungsraume für Weichkäse französischer Art	15	19	16,9 Gr.
Feuchtigkeit der Luft im Reifungsraume für Romadur- und Backsteinkäse	14	18	16,0 Gr.
Feuchtigkeitsghalt der Luft in diesem Raume	86	97	93,0 Gr.

Den für den Verlust während der Reifung eingestellten Zahlen und den auf diese sich stützenden Angaben haften gewisse Unsicherheiten an, die daraus entstehen, daß die hergestellten Käse sehr häufig vor erreichter Reife abgegeben werden, und daß die Wägung sämtlicher Käse vor ihrer Abgabe sich als nicht durchführbar erwiesen hat.

Die Briekäse werden mit Schachschen Geräten, die Kaiserkäse, Frühstückskäse und Appetitkäse — letztere weiche Sauermilchkäse — in Schachschen Maschinen gemacht, die sich gut bewährt haben. Das verwendete flüssige und pulverförmige Lab stammt aus der Chemischen Fabrik von H. Beerend in Bremen und von der Firma Gebrüder Bayer in Augsburg.

Außer den aufgeführten Sorten wurden regelmäßig Schichtkäse aus frischem Quark und Rahm hergestellt. (Fortsetzung folgt.)

Lehrgang für Kuhmeister an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald. In der Zeit vom 20. bis 29. Juni ds. Js. wird an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald ein Lehrgang für Kuhmeister abgehalten. Der Lehrgang bezweckt eine Ausbildung im rationellen Melken sowie in allen mit der Aufzucht, Pflege und Fütterung der Milchkühe und der Behandlung der Milch verbundenen Arbeiten. Das Unterrichtsgeld beträgt 10 ℳ. Wohnung und Kost ist in Greifswald in der Herberge zur Heimat für 10 ℳ pro Woche zu haben. Anmeldungen sind zu richten an die Milchwirtschaftliche Anstalt zu Greifswald, von derselben wird auch jede weitere Auskunft erteilt.

Rundschau.

Milchwirtschaftliche Provinzialausstellung in Schleswig-Holstein. Der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein erklärte sich in seiner letzten Sitzung damit einverstanden, daß die Bezirksmeiereiverbände im März 1912 wieder eine milchwirtschaftliche Provinzialausstellung in Kiel veranstalten. Der Plenarversammlung der Landwirtschaftskammer ist vorzuschlagen, einen Garantiefonds in der bisherigen Höhe von 1500 Mark zu bewilligen.

Stiftung von Ehrenpreisen für die Wanderausstellung in Hamburg. Seitens der schleswig-holsteinischen Bezirks-Meiereiverbände sind verschiedene Ehrenpreise für Butter gestiftet worden. So haben der Bezirks-Meiereiverband für Westholstein einen Schreibtisch und derjenige für Nordschleswig eine künstlerisch geschnitzte Standuhr als Ehrenpreise für ungesalzene Butter ausgesetzt. Die übrigen Bezirks-Meiereiverbände werden sich mit Geldpreisen beteiligen, um dadurch das Interesse für die diesjährige Ausstellung zu bekunden. — Auch die Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein hat Ehrenpreise für Butter und Käse in Form von zwei Kammermedaillen bereit gestellt. Es ist besonders erfreulich, daß auch ein Ehrenpreis für Käse gestiftet worden ist, da man in letzter Zeit in unserer Provinz angefangen hat, der Käserei erweiterte Aufmerksamkeit entgegen zu bringen. (Landw. Wochbl. f. d. Prov. Schleswig-Holstein.)

Stand der Maul- und Klauenseuche. Nach den amtlichen Ausweisen war Deutschland am 15. Mai frei von Maul- und Klauenseuche. Am 20. Mai aber wurde wiederum in der Nähe der russischen Grenze im Kreise Lyck (Reg.-Bez. Allenstein) und bald darauf am 23. Mai ein weiterer Ausbruch bei Händlervieh in Insterburg festgestellt.

Polizeistrafe wegen Verkaufs von Butter mit Mindergewicht. Bei einer am 26. Mai vormittags auf dem Wochenmarkte in Löbau (Sachsen) vorgenommenen behördlichen Butterrevision wurden bei einer Händlerin von auswärts 7 Stücke Butter wegen Mindergewicht eingezogen. Für jedes minderwertige Stück war als Strafe eine Mark zu zahlen.

Geschäftliche Notizen. Neue Molkereien sollen errichtet werden in Lähn (Schlesien), Colmar (Elsaß), Bartschin (Westpr.) und Bollingstedt (Schl. Holst.). — Die vor einigen Jahren in Westrhauderfehn (Hannover) gegründete Privatmolkerei hat kürzlich ihren Betrieb eingestellt. — In Kuncheugut (Ostpr.) ist eine Privatmolkerei eröffnet worden.

Molkereibrand. In Haffkrug (Hannover) brannte die Meierei von Ontjes infolge eines Schornsteinbrandes vollständig nieder.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Wegen Milchpantscherei wurde der Landwirt Michael Labrenz in Zernik vom Schöffengericht in Gnesen kürzlich zu 300 M Geldstrafe verurteilt; L. hatte der an einige Händler gelieferten Milch Wasser in beträchtlichen Mengen zugesetzt. — Vor dem Schöffengericht zu Saarburg hatte sich vor einiger Zeit der Ackerer und Gastwirt P. Weißtroffer aus Körsig wegen Milchfälschung zu verantworten. W., der Mitglied der Molkereigenossenschaft zu Kirf war, lieferte längere Zeit hindurch Milch an diese, die entrahmt war. Der Vorstand der Molkerei setzte deshalb gegen Weißtroffer eine Konventionalstrafe von 20 M fest. Da W. die Zahlung der Strafe verweigerte, erfolgte Anzeige bei der Staatsanwaltschaft. Durch ein Gutachten der Versuchsstation in Bonn und durch den Betriebsleiter der Molkerei als Zeugen und als Sachverständigen wurde festgestellt, daß die Milch bis zu 40 Proz. entrahmt war. Das Gericht erkannte auf eine Strafe von 20 M und Tragung sämtlicher Kosten.

Entlaufener Molkerei-Verwalter. Der Molkerei-Verwalter W. Robben in Lorup (Bez. Oldenburg) hat seine Stellung am 22. Mai heimlich verlassen und den Betrieb der Genossenschaftsmolkerei dadurch großen Störungen ausgesetzt. Es wird vermutet, daß er sich nach Amerika begeben hat. Ob Veruntreuungen vorgekommen sind, darüber konnte bisher nichts festgestellt werden.

Sprechsaal.

Wegzug eines Genossen aus dem Bezirk der Genossenschaft. Anfrage: Einer unserer Genossen hat sämtliches Vieh und Inventar verkauft, sein Land und seine Stallungen und teilweise auch Wohnung auf 12 Jahre verpachtet und wohnt jetzt dauernd in L. Ist nun L. als sein Wohnsitz anzusehen? Der § 7 unseres Statuts lautet: Ein Genosse, welcher den Wohnsitz im Bezirk der Genossenschaft aufgibt, kann zum Schlusse des Geschäftsjahres seinen Austritt erklären. Indessen kann die Genossenschaft dem Genossen schriftlich erklären, daß er zum Schlusse des Geschäftsjahres auszuscheiden habe. Muß oder kann der Genosse ausscheiden, oder kann er auf Beschluß der Generalversammlung auf 12 Jahre von der Milchlieferung entbunden werden? Der Betreffende möchte gern Genosse bleiben.

C. M. D. (1156

Antwort: Es heißt in dem Statut kann, nicht muß usw. Folglich steht es der Genossenschaft frei, den aus dem Bezirke Verzogenen als Mitglied beizubehalten oder ihn auszuschließen. Ebenso kann der Genosse von seinem Rechte Gebrauch machen oder nicht. — Es ist ein Fehler im Statut einer Molkereigenossenschaft, wenn es die Vergünstigung des Ausscheidens durch Fortzug aus dem Genossenschaftsbezirke zuläßt. Der Paragraph sollte gestrichen werden. Welche Orte der Bezirk der Genossenschaft umfassen soll, das muß gleichfalls im Statut festgesetzt werden. Wenn also L. nicht im Bezirke Ihrer Genossenschaft liegt, so ist der Genosse aus dem Bezirk verzogen, da L. jetzt sein Wohnsitz ist. Ob man den Genossen von der Milchlieferung entbinden und als Mitglied beibehalten soll, das müssen örtliche und persönliche Rücksichten entscheiden. Gesetzlich steht dem nichts entgegen. Fr.

Briefkasten.

M. S. Da Sie als erster Gehülfe angenommen sind, der hauptsächlich die Butterei zu besorgen habe, so sind Sie berechtigt, solche Arbeiten zu verweigern, die mit dem eigentlichen Molkereibetriebe gar nichts zu tun haben. Werden Sie dann infolge solcher Weigerung sofort entlassen, so haben Sie für 14 Tage Anspruch auf Lohn und sonstige Bezüge. Im übrigen ist es aber, wenn einem die Arbeit nicht paßt, stets das Richtigste, die Stellung erst nach ordnungsmäßiger Kündigung zu verlassen. (1152

M. Sch. Jede preußische Provinz hat einen Landeshauptmann, mit Ausnahme der Provinz Hessen-Nassau. In Brandenburg und Hannover führt der Landeshauptmann den Titel Landesdirektor. Der Amtssitz des Landesdirektors der Provinz Brandenburg ist Berlin. (1158

A. K. Der Arbeitgeber war zum Lohnabzug für die 5 Tage, die Sie zum Besuche von Verwandten gebraucht haben, berechtigt. Der § 616 des B.G.B. kann auf einen solchen, ohne zwingenden Grund genommenen Urlaub keine Anwendung finden. (1160

M. R. in R. Ob Sie wöchentlich nur 20 Pfund Butter zu liefern brauchen oder aber 100 Pfund liefern müssen, ist zunächst nach den mündlichen oder schriftlichen Verhandlungen zu beurteilen, auf Grund deren der schriftliche Vertrag geschlossen worden ist. Wenn so der genaue Vertragswille nicht zu ermitteln ist, so würde die zu liefernde Menge innerhalb der bestimmten Grenzen durch einen der Vertragschließenden bestimmt werden müssen. Diese Bestimmung ist „nach billigem Ermessen" zu treffen. Erkennt der andere Vertragsteil diese Bestimmung nicht als der Billigkeit entsprechend an, so muß sie durch Urteil getroffen werden (§ 315 B.G.B.). Daß einer der Vertragschließenden Lust haben wird, bei dem geringfügigen Wochenquantum von 20 bis 100 Pfund Butter und bei der bereits in 7 Monaten zu Ende gehenden Vertragsdauer die Sache vor den Kadi zu bringen, glauben wir allerdings nicht. (1168

D. O. G. Weisen Sie im Termin darauf hin, daß die betreffenden Milchfuhren zum Betriebe einer Molkerei gehören und daß auf Grund des § 105 d Gewerbe-Ordnung durch Ausnahmebestimmungen des Bundesrats vom 16. 10. 97 und 15. 7. 99 die Betriebsarbeiten Sonntags 6 Stunden ununterbrochen bis 12 Uhr mittags, also auch während des Hauptgottesdienstes, zugelassen sind. — Warten Sie das Urteil ab. Wir verweisen Sie auch auf Seite 18 des Molkereikalenders. (1184

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Juni 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 795.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

28. Mai. Ia 115—117 **Mk.**, IIa 113—115 **Mk.**, IIIa 112—114 **Mk.**, abfallende 105—110 **Mk.** Tendenz: stetig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Mai 1910.

Berlin: 125 125 125 125 117 117 117 117 M. Monats-Durchschnitt: 121,00 M (1909: 123,00 M).
Auktionen: 125,15 126,05 114,00 117,20 116,30 M. Monats-Durchschnitt: 119,74 M (1909: 122,76 M).
Hamburg: 127 127 118 118 M. Monats-Durchschnitt: 122,50 M (1909: 120,25 M).
Auktionen: 120,58 122,99 112,10 112,83 M. Monats-Durchschnitt: 114,62 M (1909: 122,24 M).

Berlin, 31. Mai. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 16 Faß 118 Mk., 64 Faß 117 Mk., 23 Faß 116 Mk., 32 Faß 115 Mk., 23 Faß 114 Mk., 18 Faß 113 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 116,30 Mk. Zugeführt 176 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 31. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—117 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 100—108 Mk., abfallende 85 bis 95 Mk.

Berlin, 28. Mai. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Trotz der besseren Berichte mit etwas höheren Preisen vom Auslande blieb die Stimmung ruhig. Der Absatz ist infolge des Monatsschlusses noch schwächer geworden, auch von der Provinz fehlen die Aufträge und zur Spekulation wird bei den jetzigen hohen Preisen nichts gekauft. Preise konnten sich nur schwach behaupten, aber sobald allgemein Grasbutter geliefert wird, erwartet man einen weiteren Rückgang der Preise.

Hamburg, 31. Mai. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die hohen Notierungen sowohl in Hamburg wie in Berlin sind ungerechtfertigt und schädigen die Allgemeinheit des Handels auf das empfindlichste. Die Marktlage ist gedrückt; die Notierungen müßten, um der allgemeinen Geschäftslage Rechnung zu tragen, auf 112 ermäßigt werden.

Hamburg, 27. Mai. Butterbericht von Ahlmann u. Boysen. Durch die letztwöchentliche Preisreduktion um 9 ℳ hat sich der Buttermarkt belebt und konnte die Zufuhr von frischer schleswig-holsteinischer Meiereibutter zu ähnlichen Preisen wie in der vorigen Woche begeben werden. Obgleich nur wenig Grasware herankam, so haben schon viele Käufer die Butter für Spekulationszwecke weggestellt; bezahlt wurde im Engroshandel ℳ 113—114. Es kamen in dieser Woche ca. 1000 Faß sibirische Butter nach hier, bezahlt mit ℳ 109 bis 111 verzollt; es macht sich eine bessere Frage nach Ziehbutter geltend und hofft man, für diese Ware jetzt höhere Preise zu erzielen. Der Kopenhagener Markt liegt unverändert gut, notiert Kr. 95 = ℳ 107; Berlin meldet für den letzten Sonnabend einen weiteren Rückgang, ließ jedoch die Notierung am Mittwoch unverändert auf ℳ 117 bestehen. Unsere Notierung blieb heute unverändert; ℳ 118.

Leipzig, 30. Mai. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Da die Einlieferungen bedeutend zugenommen haben und die Offerten von auswärts auch recht dringend sind, mußten hier und da Preiskonzessionen gemacht werden. Der Monatswechsel wirkt natürlich auch deprimierend und es ist anzunehmen, daß die Stimmung sich im Laufe dieser Woche wieder bessert.
Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 117—119 Mk., für geringere Ware 114—116 Mk. pro Zentner.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 26. Mai. Bericht von J. Themans Izoon. Die Stimmung im Butterhandel ist hier bedeutend fester geworden. Der Konsum hat sich gehoben und die jetzige schöne Qualität wird in großen Quantitäten hier jetzt zur Spekulation aufgekauft, hauptsächlich für England. Die Notierung ist letzten Freitag mit 47 fl. ziemlich stramm gehalten, aber soll morgen unverändert bleiben. Ia Molkereibutter notiert 98—102 Mk. pro 100 Pfd.

Käse.

Berlin, 31. Mai. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 31. Mai. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.
Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 31. Mai. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 430 Partien Käse, welche infolge der großen Zufuhr und hohen Forderungen langsam verkauft wurden. Man zahlte für Ia Ware 30—32 fl., für leichtere 32 bis 33 fl., für schwere Laibe 2. Qualität 28—30 fl., ¾ fette 27—28 fl., Edamer 30—31 fl. Die feinen schweren Lagerkäse, welche bei den Bauern gekauft werden, erzielten 33—34,50 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,25 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 28. Mai 11 945 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 62—64 Mk., d) fleischige 60—63 Mk., e) gering entwickelte 58—60 Mk., f) Sauen 55—58 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 30. Mai. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 990 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 62—64 Mk., Klasse IV 60—63 Mk., Klasse V 54—58 Mk., Klasse VI 54—59 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 31. Mai. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 3200 Stück. Preise: Schwere 62,00—63,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,00 Mk., Sauen 50,00—54,00 Mk., Ferkel 56,00—57,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Futtermittel.

Hannover, 31. Mai. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Aus allen Produktions-Ländern laufen fortgesetzt die günstigsten Berichte über die neue Ernte ein. Die Märkte konnten sich den hierdurch entstehenden Einflüssen nicht entziehen und wurden sämtliche Futterartikel zu billigeren Preisen lebhaft abgesetzt. Wir notieren heute für: Prompt 99 Mk., Juni, Juli, August 1910 97,50 Mk., September/Dezember 1910 99,50 Mk., Oktober 1910 bis März 1911 102,— Mk., Januar bis August 1911 106,— Mk., unverzollt ab Unterweser. Mixed. Mais: Prompt 116,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. La Plata-Mais: Der Artikel hat einen starken Rückgang aufzuweisen. Wir notieren heute, als äußerst preiswert, für: Lieferung August bis November 1910 102 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,80 Mk., spätere Termine 7,90 Mk. franko hiesigen Stationen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	28.	11945	64	bis	58	Schlachtgew.	langsam
			51	bis	46	Lebendgewicht	
Hamburg	31.	3200	64	bis	58	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	30.	812	67	bis	60	Schlachtgew.	schl. ger.
Hannover	30.	990	64	bis	60	"	schlecht
Magdeburg	31.	1828	64	bis	58	"	flau
Leipzig	30.	2200	65	bis	59	"	langsam
Dresden	30.	2094	67	bis	62	"	—
Chemnitz	30.	2281	65	bis	60	"	—
Dortmund	30.	1800	67	bis	63	"	lebhaft
Essen	30.	3516	66	bis	62	"	mittel
Barmen	30.	656	67	bis	65	"	—
Köln a. Rhein	30.	2870	68	bis	66	"	lebhaft
Mainz	31.	214	72	bis	71	"	ruhig
Frankfurt a. M.	30.	1737	70	bis	65	"	—
Mannheim	30.	1448	70	bis	69	"	mittel
Stuttgart	31.	879	68	bis	66	"	mäßig
Augsburg	27.	851	73	bis	69	"	—
Nürnberg	30.	2042	71	bis	70	"	flau
Breslau	30.	1395	64	bis	59	"	langsam
Königsberg, Pr.	28.	413	60	bis	45	Lebendgewicht	—
Danzig	31.	977	52	bis	45	"	ruhig
Posen	30.	121	50	bis	47	"	ruhig
Mülhausen i. E.	30.	193	70	bis	67	Schlachtgew.	—

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Mai 1908 . .	57,33	58,71	63,25	60,00	60,71	63,00	61,33	56,75
Mai 1909 . .	62,00	62,50	67,37	65,20	65,14	66,60	65,71	60,12
Mai 1910 . .	66,75	64,38	65,80	67,16	67,28	65,20	51,00	65,57
Letzte Mainotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende April 1910.	—3,00	—1,00	—3,00	—4,00	—3,00	—2,00	—	—2,00

Eier.

Hamburg, 30. Mai. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,92 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notterungskommission:

1. Juni. Ia **113—115/117** M, IIa **109—115**, IIIa **110** M, abfallende **100—108** M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 1. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft: I. Klasse 550 Drittel zu 108,50 bis 113,50 M, im Durchschnitt 111,37 M, II. Klasse 65 Drittel zu 104,00 bis 108,00 M, im Durchschnitt —— M. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 1. Juni 16017 Stück. a) — M, b) 60—62 M, c) 59—62 M, d) 57—60 M, e) 55—57 M, f) 53—55 M. Für 100 Pfund Schlachgewicht. Tendenz: Überstand.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen
für Magerkäserei. Ferner kann sich ein Lehrling melden. (9181
E. Kisser, Schubin, Pr. Posen.

Gehülfe
willig, sofort gesucht. (9156
A. Châtton, Molkereibesitzer, **Lemförde** bei Osnabrück.

Älterer, zuverlässiger (9160
Gehülfe
speziell für die Käserei gesucht. Kenntnisse in der Harz- und Weichkäsefabrikation erwünscht. Bei entsprechenden Leistungen Stellung dauernd und gut besoldet. Antritt 1. Juni, evtl. auch etwas früher. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet Direktor **Schröder,** Zentralmolk. **Göttingen.**

Da mein jetziger (9210
Gehülfe
sich einer Operation unterziehen muß, suche ich für denselben zum 15. Juni Ersatz bei Kessel, Maschine und Alfa. Gehalt 25 ℳ ohne Abzug.
Barnekow, Verwalt., **Klein-Miltzow,** Pommern.

Suche zum baldigen Eintritt tüchtigen (9213
Gehülfen
für Tilsiter Käserei bei 45 ℳ monatlich und freier Station. Bevorzugt werden solche, die zum Herbst Soldat werden. Reise frei.
H. Krause, Molkerei **Jever** i. Oldbg.

Suche zum 15. Juni einen jungen, tüchtigen (9212
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25 ℳ und freie Station.
Otto Zierrath, Zeppernick, Bezirk Magdeburg.

Junger, kräftiger, zu jeder Arbeit williger (9216
Gehülfe
für Tilsiterkäserei sofort für dauernde Stellung gesucht. Es wollen sich nur solide Leute melden.
Dampfmolkerei Pillkallen, Ostpreuß.

Tüchtiger, zuverlässiger Gehülfe
katholisch, sofort gesucht. Gehalt nach Uebereinkunft. Off. an (9110
W. Rybicke, Molkereibesitzer **Gorzyce,** Kr. Znin.

Gesucht zum 15. Juni ein tüchtiger und zuverlässiger (8978
Gehülfe
als erster für Betrieb und Kontor. Derselbe muß flott Milch annehmen können und die Abrechnung von ca. 350 Genossen vollkommen beherrschen, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Anfangsgehalt 38 ℳ bei freier Station und Kassen.
Ferner findet ein junger
Gehülfe
Stellung bei 30 ℳ Gehalt für Butterei, Hülfe im Kontor und alle vorkommenden Arbeiten im Betrieb. Zeugnisabschriften mit Angabe des Alters erbittet
C. Schlei, Molkerei-Genossenschaft **Luckau,** N.-L.

Suche zu möglichst baldigem Antritt, spätestens zum 1. Juni einen sauberen, anständigen, jungen
Gehülfen
für hiesigen Vollbetrieb. Gehalt 30 Mark ohne Abzug exkl. Wäsche. Off. mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbeten an (8877
P. Mächler, Malinie bei Pleschen.

Tüchtiger, junger (8868
Molkereigehülfe
kath. Relg., mit polnischer Sprache, wird als Zentrifugen- und Maschinenführer sofort angenommen. Derselbe muß kleine Reparaturen vornehmen können. Gehalt 80 Kronen monatlich, Wohnung usw., bei guter Leistung wird zugelegt. Off. mit Zeugnisabschr. erb.
Mlezarnia Luczanowicka, Krakow-Podwale 6, Galizien.

Tücht. Gehülfe
findet zum 1. Juni dauernde Stelle in beschr. Betrieb. Lohn 28 Mark und freie Kassen. (8992
L. Heinrichs, Bertkow b. Goldbeck i. Altmark.

Wir suchen zum möglichst sofortigen Antritt einen in der Käserei erfahrenen tüchtigen (8866
Gehülfen.
Anfangsgehalt 35 ℳ bei fr. Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Neue Molkerei-Genossenschaft, e. G. m. u. H. Stralsund.

Tüchtiger, in jeder Hinsicht zuverlässiger (8951
Gehülfe
zu sofort oder später gegen hohen Lohn gesucht.
Milchhändler-Genossenschaft Duisburg, Grabenstraße 71.

Suche zum 10. Juni einen tüchtigen, arbeitsamen (9032
Molkereigehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. monatlich.
Werner, Verwalter, **Eilsleben** Bez. Magdeburg,

Suche zum 7. Juni ev. 15. einen jungen, tüchtigen (9030
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 28 Mk., Stellung leicht und dauernd.
Molkerei **Hannovera, Bavendorf** Post Thomasburg.

Käsemeister
der imstande ist, die Fabrikation einer größeren Harzkäsefabrik selbständig zu leiten, wird gesucht. Derselbe muß für erstklassige Ware garantieren. Gehalt steigend bis zu ℳ 3000. Offerten unter Beifügung von Zeugnisabschriften unter **9074** an diese Zeitung erbeten.

Junger Tilsiter-Käsereigehülfe und eine (9169
Meierin
können bei hohem Lohn eintreten.
Dampfmolkerei **Perwilten** b. Königsberg in Pr.

Ein unverheirateter, tüchtiger, solider und ehrlicher (9026
Milchverkäufer
wird zum 1. Juni od. später gesucht. Anfangsgehalt 45 Mk. nebst Prozenten.
Dampfmolkerei **Kreuz** a. Ostbahn.

Gesucht zu sofort 1. Juni oder etwas später ein tüchtiger (8870
Kutscher
bei 4 Pferden, zum Milchfahren und allen sonst beim Fahren vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 40 ℳ monatlich und freie Station. Offerten erbittet
Emil Raymann, Watenstedt, Kreis Helmstedt.

Zum sofortigen Antritt findet ein tüchtiger, ehrlicher Gehülfe als
Milchverkäufer
Stellung bei 40—50 ℳ Gehalt und freier Station. Demselben liegt auch die Wartung des Pferdes ob. Ferner suche zum 15. Juni einen tüchtigen, fleißigen, ersten (9201
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30—35 ℳ und alles frei.
Zentralmolkerei **Siestedt** bei Weferlingen. **Kolberg.**

Suche zum 15. Juni oder früher einen tüchtigen und

älteren Heizer

für Kessel u. Maschine, kleine Reparaturen und sonstige Arbeiten. Es wollen sich nur ordentl. tücht. Leute melden. Offerten mit Gehalt an (9148
W. Ramm, Dampfm. Bültum Station Bockenem.

Verheirateter, absolut nüchterner
Maschinist
wird zum Antritt am 1. Juli gesucht. Haupterfordernis: große Gewandtheit in der Bedienung eines Ammoniak- und Kohlensäure-Kompressors. Stellung dauernd. (9069
Vogtländische Molkerei, e. G. m. b. H., Plauen i. V.

Gesucht

ein junger Bursche oder kräftiges Mädchen

zum Scheuern der Molkereigeräte, wie Milchkannen, Flaschen ꝛc. gegen gute Bezahlung zu sofort oder später. Nur gesunde, kräftige Leute wollen sich melden. Angebote mit Gehaltsansprüchen an (9119
Dampfmolkerei
Heinrich Wolf, Darmstadt
Großherzogl. Hess. Hoflieferant.

Suche zu sofort einen (9215
jungen Mann
zur Besorgung meines Stadtverkaufswagens. Gehalt 30 ℳ sowie Tantieme nebst freier Station. Offerten erbittet
Dampfmolkerei **Kopperhörn b. Bant** in Oldenburg.

Lehrling.
Zum 1. Juli evtl. früher suchen wir einen kräftigen, an peinlichste Sauberkeit gewöhnten **jung. Mann** mit guter Handschrift. Sicheres Rechnen Bedingung. Lehrzeit nach Vereinbarung. Gründl. Ausbildung.
Dampfmolkerei **Holzsußra E. G.** b. Ebeleben (Thür.) (9092

Suche zum 1. Juni eine tüchtige, ältere (8933
Obermeierin
welche in allen Fächern der Meierei und Käserei firm ist, bei hohem Gehalt und Tantieme. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Frau Rittergutsbesitzer **Schnell** in **Craußenhof** b. Gutenfeld.

Suche zum 1. Juli eine tüchtige
Meierin
für Betrieb und Führung des Haushaltes. (8961
Röhl, Willerswalde b. Grimmen.

Wegen Erkrankung der engagierten Meierin suche ich zum 1. Juli 1910 eine mit dem Separatorenbetriebe vertraute (8860
Meierin
Gehalt nach übereinkunft. Bewerbungen unter Anschluß der Zeugnisse erbittet
Frau H. Hamann, Hof Sietow b. Roebel i. M.

Für meine Betriebe suche
Buchhalterin
die in freier Zeit b. d. häusl. Arbeit mithilft. Gelernte Meierin oder Fachmannstochter, firm im Rechnen und schöne saubere Korrespondenz Bedingung. (9168
Molkereibesitzer **Emil Zürcher, Perwilten** b. Königsberg in Pr.

Zum sof. Antritt sucht junges, anständiges **Mädchen** zur Erlernung der Butterei u. Haushalt bei 10 ℳ monatl. Taschengeld u. 1 Jahr Lehrzeit, gründliche Ausbildung u. gute Behandlung bei Familienanschluß; ev. junge Meierin z. weiteren Ausbildung bei 20 ℳ Anfangsgehalt u. freien Kassen. **Molk.-Verwaltung Liebenau,** Bez. Cassel. (9076

Meierin gesucht.

Suche baldigst eine jüngere, evgl. Meierin zur Führung des Haushaltes (2 Personen). Solche, die gut bürgerlich kochen können, bevorzugt. Gehalt 20 ℳ, Stellung leicht und dauernd. (9194
Herm. Andersen, Molkerei **Stephansdorf,** Kreis Neiße.

Gesucht ein junges Mädchen

als zweite Verkäuferin

für mein Ladengeschäft, für die Sommermonate zu sofort oder später. Gehaltsansprüche nebst Photographie erwünscht.
Dampfmolkerei (9120
Heinrich Wolf, Darmstadt
Großherzogl. Hess. Hoflieferant.

Meierin
wird für Molkerei und Milchhandel und Bedienung des Ladens bei 25 ℳ Gehalt pro Monat und vollem Familienanschluß per sofort gesucht.
G. Steinkopf, Wernigerode, Burgstr.

Suche zu sofort oder später für mein Spezial-Buttergeschäft in Großstadt Sachsens eine gewandte, saubere
Meierin
zum Butterausschlagen und für den Haushalt. Freie Station. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **A. M. 9196** an diese Zeitung erbeten.

Suche sofort oder zum 1. Juni eine junge, einfache (9218
Meierin
für Hülfe in Butterei und Haushalt. Selbige muß auch Gartenarbeit mitmachen und willig sein. Gehalt 25 ℳ.
Herm. Löhr, Mehrum b. Peine.

Suche zu sofort eine
Meierin
für meine Dampfmolkerei u. Haushalt bei Familienanschluß. Offerten mit Gehaltsangabe an (9163
Mahncke, Neustadt a. Kulm, Oberpf.

Sofort gesucht eine tüchtige
Meierin
welche mitmelkt und im Hause als Wirtin fungiert. Gehalt bei Familienanschluß 30 ℳ pro Monat.
Dom. Peterswalde bei Pasewalk.

Zum 1. Juli d. J. suche ich für den Haushalt des Herrn Amtsrat Dr. Bennecke eine (9108

Molkereimamsell

nicht unter 20 Jahren, evang., welche auch die Wäsche zu leiten hat und im Haushalte tätig sein muß. Lebenslauf und Gehaltsansprüche an
Frau **Hochstaetter, Athensleben** bei Lüderburg, Prov. Sachsen.

Per 15. Juni 1910 oder später wird für hiesig. städt. Betrieb bei hohem Gehalt tüchtiger (9064
Obermeier
welcher in allen Zweigen des Faches firm sein muß und vertretungsweise den ganzen Betrieb leiten kann, gesucht. **Dampfmolkerei Eilenburg.**

Sofort gesucht ein (9151
Meier
welcher mitmelkt, Dampfmaschine und Windmotor, sowie Jagd und Kuhstall versieht. Gehalt 30 ℳ pro Monat und Station.
Dom. Peterswalde bei Pasewalk.

Für eine städtische Milchküche im Rheinlande suche ich bis zum 10. Juni einen unverh., theoretisch u. praktisch geschulten

Meieristen

der insbesondere imstande ist, nach ärztlicher Vorschrift Kindermilch herstellen zu können. Nur bestempfohlene Bewerber, die schreibgewandt sind, sich vor keiner Arbeit scheuen und an peinlichste Sauberkeit u. Ordnung gewöhnt sind, wollen sich melden. Anfangsgehalt 120 Mark pro Monat u. Jahresgratifikation. (9033
Theodor Timpe, Magdeburg
Fabrik für milchsanitäre Einrichtungen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 43. Hildesheim, den 3. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Milchwirtschaft in Rußland.

Bis Ende der 60er Jahre hatte die Milchwirtschaft in Rußland nur eine geringe Bedeutung. Die Produktion von Molkereiprodukten wie die Ausfuhr hatte nur einen kleinen Umfang. Letztere beschränkte sich auf Schmalzbutter und Ziegenkäse, die nach der Türkei und der Balkanhalbinsel gingen. Die Einfuhr bestand aus Sahnenbutter aus Finnland und den besseren Käsesorten für die Hauptstädte.

Mit der Tätigkeit N. W. Wereschtschagins in Nordrußland begann ein Umschwung. Dieser ging selbst ins Ausland, machte sich mit der Herstellung der Käse und der Molkereitechnik bekannt und verpflanzte diese Kenntnisse nach Rußland. Die ersten Versuche, die Ende der 60er, Anfang der 70er Jahre gemacht wurden, hatten gute Resultate; die Butter- und Käsebereitung fand in Nordrußland eine steigende Ausbreitung. Mitte der 80er Jahre hatte der innere russische Markt bereits großen Bedarf für Molkereiprodukte, die Nachfrage wuchs von Jahr zu Jahr.

Ziffern für die damalige Produktion gibt es nicht. Das Buttereigewerbe hat sich hauptsächlich in den Gouvernements Wologda, Jaroslaw, Nowgorod, Twer, Wladimir, Kostroma ausgebildet. Schon Ende der 80er Jahre gab es in diesen Gouvernements nicht weniger als 1000 gewerbliche Molkereien und ungefähr 500 Buttereien und Käsereien in privaten Landwirtschaftsbetrieben.

Die Ein- und Ausfuhr stellte sich in der Periode von 1871 bis 1890, wie folgt:

In den Jahren 1871 bis 75 wurden eingeführt: 117 600 Pud *) Butter, 80 300 Pud Käse, ausgeführt 163 600 Pud Butter, 1600 Pud Käse;

1876 bis 80: eingeführt 106 700 Pud Butter, 65 600 Pud Käse, ausgeführt 194 000 Pud Butter, 31 300 Pud Käse;

1881 bis 85: eingeführt 101 000 Pud Butter, 57 600 Pud Käse, ausgeführt 233 700 Pud Butter, 33 200 Pud Käse;

1886 bis 1890: eingeführt 133 500 Pud Butter, 44 000 Pud Käse, ausgeführt 371 700 Pud Butter, 60 200 Pud Käse.

Die zur Förderung der Milchwirtschaft getroffenen Maßregeln beschränkten sich bis 1885 auf den Unterhalt einer einzigen Molkereischule, die von Wereschtschagin in Jedimonowo (Gouvernement Twer, Kortschewskischer Kreis) gegründet war, auf Subsidierung von Ausstellungen und Aussendung von Spezialisten ins Ausland. Diese Maßregeln wurden in immer größerem Maße angewandt. Auf Initiative Privater wurden praktische Lehrgänge der Molkerei in den Gouvernements Jaroslaw, Twer, und Wologda gegründet. Es wurden die sogenannten umherwandernden Molkereibetriebe ins Leben gerufen, eine Art von Feldmolkereien, von Spezialisten von Ort zu Ort geführt, um an ihnen den Bauern die Gewinnung der Molkereiprodukte praktisch klar zu machen. Schließlich wurde auch ein milchwirtschaftliches Laboratorium und eine Versuchsstation bei der Schule in Jedimonowo zur wissenschaftlichen Erforschung der russischen Milch im Jahre 1883 eingerichtet.

In dem letzten Jahrzehnt aber hat man dem Molkereischulwesen ganz besondere Aufmerksamkeit zugewandt. Es wurden nach dem Vorbilde der finnischen Molkereischulen 12 Schulen in Rußland eingerichtet, deren Hauptzweck die Ausbildung von Meistern und Meisterinnen für den Molkereibetrieb ist. Alle praktischen Handgriffe, sowohl was die Viehhaltung als was die Verwertung der Milchprodukte anlangt, müssen in den Schulen ausgeführt werden. Dieser Typus hat sich gut bewährt, außerdem sind später in Sibirien auch Molkereischulen für Großbetriebe (Artellorganisationen) gegründet worden, über die ein abschließendes Urteil jedoch noch nicht vorliegt. Endlich gibt es noch Schulen, bei denen auf Molkereibetrieb weniger Wert gelegt wird als auf Erlernung der Viehzucht.

Zurzeit bestehen in ganz Rußland 17 Molkerei- und Viehzuchtschulen, darunter drei für Frauen; außerdem gibt es sieben Frauenschulen für Landwirtschaft und Haushaltung unter Berücksichtigung der Milchwirtschaft.

Außer den Schulen spielen zur Verbreitung der Kenntnisse in der Milchwirtschaft eine große Rolle die sogenannten Instruktoren. Ursprünglich waren dies d ä n i s c h e Spezialisten, die Nordrußland im Auftrage der Regierung bereisten, um der Bevölkerung die Milchwirtschaft praktisch zu zeigen, j e t z t s i n d e s n u r R u s s e n. Im Jahre 1908 arbeiteten 102 Instruktoren in Rußland, deren Zahl man weiter zu vermehren strebt. Auch sind in letzter Zeit mit gutem Erfolge von der Nordischen Landwirtschaftsgesellschaft drei- bis vierwöchentliche Kurse für Bauern ins Leben gerufen worden, auf welche die Wanderinstruktoren vorher in ihren Vorträgen aufmerksam machen.

Den hauptsächlichsten Anstoß für die rasche Entwicklung des russischen Molkereiwesens gab aber nicht diese Lehrorganisation, sondern die Eröffnung der sibirischen Bahn, womit die Möglichkeit der Ausfuhr aus Sibirien gegeben war. Fast gleichzeitig mit diesem Ereignisse wurde die erste Molkerei in Sibirien eröffnet und Instruktoren vom Landwirtschaftsministerium dorthin gesandt. Die Butterbereitung in Sibirien, die noch 1894 ungefähr 400 Pud jährlich betrug, ist schnell gewachsen. In ungefähr 10 Jahren hat sie 2 Millionen Pud im Werte von fast 25 Millionen Rubel *) erreicht; sie ist trotz der durch den russisch-japanischen Krieg entstandenen Schwierigkeiten 1906 auf 3 Millionen Pud, 1907 auf 3½ Millionen Pud gestiegen und wächst weiter.

Die hervorstehendste Erscheinung, die das Anwachsen des Molkereiwesens in Sibirien begleitet, ist die g e n o s s e n s c h a f t l i c h e P r o d u k t i o n, die Gründung sogenannter A r t e l l m o l k e r e i e n. Diese Artellbewegung hatte früher im europäischen Rußland bei den eben aus der Leibeigenschaft herauskommenden Bauern wenig Erfolge gehabt. In Sibirien war der Bauer freier, intelligenter; man verfuhr auch vorsichtiger mit der Gründung von Artellen, weil man die früheren schlechten Erfolge in Rußland kannte. Man fing nicht mit der Organisation der Käserei, sondern der Butterei an. Innerhalb fünf Jahren gründete S o k u l s k i, der die Bewegung leitete, 18 Artelle. Die Regierung begünstigte die Bewegung und gab einen jährlichen Zuschuß von 7000 Rbl., um Neugründungen zu ermöglichen. Jetzt gibt es ungefähr 800 Artelle. Zurzeit macht sich eine neue Erscheinung geltend, die günstig auf das Molkereiwesen einwirken wird, der Zusammenschluß der Artelle zu Verbänden. Auch im europäischen Rußland macht die Artellbewegung neuerdings Fortschritte.

Die vielfach eintretenden Verschlechterungen und Fälschungen der Exportbutter, die dem Export teilweise große Verluste brachten,

*) 1 Pud = 16,38 Kilogramm.

*) 1 Rubel = 2,16 Mark.

bewirkten die Notwendigkeit, in Sibirien Laboratorien zur Untersuchung der Exportbutter zu gründen. Solche gibt es seit 1907 in Tomsk, Omsk, Kurgan, Barnaul, Smenogorsk und Kainsk. Ihr Programm ist zunächst, die monatlichen örtlichen Normen für die Zusammensetzung der Butter festzustellen (für Rayons, Wolost und schließlich für die einzelne Fabrik). Auf diese Weise soll ihnen die Möglichkeit gegeben werden, bei der Exportbutter deren normale Beschaffenheit zu bescheinigen, wodurch man den Export vor Rückschlägen zu sichern hofft.

Durch alle diese Bemühungen der Regierung und der Privatinitiative ist der Butterexport seit 1890 bedeutend gesteigert worden. In 20 Jahren hat er sich mehr als zehnfach vermehrt, nach seinem Werte noch um einen größeren Prozentsatz. Folgende Tabelle zeigt die Ausfuhr von Butter aus Rußland:

	Tausend Pud	Tausend Rbl.		Tausend Pud	Tausend Rbl.
1891—1895	350	3 553	1903	2516	32 041
1896	310	2 198	1904	2429	29 855
1897	529	5 407	1905	2336	30 653
1898	616	6 116	1906	3164	44 100
1899	630	7 056	1907	3638	47 456
1900	1190	13 476	1908	3111	45 485
1901	1968	26 434	1909	3456	48 404
1902	2311	28 440			

Man sieht, daß infolge des japanischen Krieges der Export verhältnismäßig nur wenig eingeschränkt wurde und daß er nach dessen Beendigung einen bedeutenden Aufschwung genommen hat.

Auch der innerrussische Verbrauch hat sich in dieser Zeit bedeutend vermehrt. Man schätzt die Gesamtproduktion Rußlands an Molkereiprodukten auf Grund der Eisenbahntransporte von solchen auf jährlich ungefähr 120 Millionen Rubel.

Für Käsereiprodukte ist kein solcher Aufschwung bemerkbar. Das hat seine Ursache teils darin, daß geringere Nachfrage nach diesen besteht, aber auch technische Gründe (größere Schwierigkeit der Käsebereitung, Festlegen größeren Kapitals, höheres Risiko) sprechen mit. Zurzeit werden ungefähr eine halbe Million Pud Käsereiprodukte im Werte von 3—4 Millionen Rubel in Rußland produziert.

Der Butterexport Rußlands ist ausschließlich auf das Wachsen des Molkereiwesens in Sibirien zurückzuführen, wie folgende Zahlen zeigen:

Die Ausfuhr aus Sibirien betrug in 1000 Pud: 1894: 0,4; 1895: 5; 1896; 27; 1897: 48; 1898: 160; 1899: 310; 1900: 1050; 1903: 1746; 1906: 2974; 1907: 3414.

Die Bereitung dieser gewaltigen Menge findet in fast 3000 Molkereien statt, von denen viele mehr als 3000 bis 5000 Pud Butter jährlich erzeugen. Die Buttererzeugung Sibiriens wächst noch weiter.

Der kaukasische Käsebereitungsrayon hat seiner Natur nach viele Ähnlichkeit mit der Schweiz, infolgedessen sich auch die Bereitung des Schweizer Käses hier eingebürgert hat. Die Entwicklung dieser Produktion wird von der Regierung durch die Entsendung von Spezialisten gefördert.

Gegenwärtig gibt es im Kaukasus 40 bis 45 Käsereien mit einer jährlichen Produktion von 60 000 Pud Käse. Die Bereitung von Butter und anderen Molkereiprodukten entwickelt sich, ist aber noch nicht bedeutend. Man schätzt ihren Wert auf ungefähr 1 Mill. Rubel. Auch besondere einheimische Käsesorten, namentlich Schafkäse, werden im Kaukasus erzeugt. Mit der Verbesserung der Technik wird der Käseproduktion des Kaukasus eine gute Entwicklung vorausgesetzt.

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in St. Petersburg.)

Mitteilungen.

Wassergehalt dänischer Butter. Nach Berliner Markthallen-Ztg. 1910, Nr. 37 wurden im analytischen Laboratorium der Landwirtschaftsschule Ladelund, Jütland, 250 Butterproben auf ihren Wassergehalt mit folgenden Ergebnissen untersucht:

unter 11 Proz. Wasser hatte 1 Probe = 0,4 Proz.
von 11 bis 12 Proz. Wasser hatten 4 Proben = 1,6 Proz.
„ 12 „ 13 „ „ „ 16 „ = 6,4 „
„ 13 „ 14 „ „ „ 66 „ = 26,4 „
„ 14 „ 15 „ „ „ 69 „ = 27,6 „
„ 15 „ 15½ „ „ „ 22 „ = 8,8 „
„ 15,5 „ 16 „ „ „ 17 „ = 6,8 „
„ 16 „ 17 „ „ „ 44 „
„ 17 „ 18 „ „ „ 5 „
„ 18 „ 19 „ „ „ 3 „ } 22,0 Proz.
„ 19 „ 20 „ „ „ 1 „
über 20 „ „ „ 2 „
} aller untersuchten Proben

Der höchstfestgestellte Wassergehalt betrug 23,05, der niedrigste 9,37 Proz., der Durchschnittswassergehalt 14,77 Prozent. Während im Berichtsjahre 1908 nur 8 Proz. der Proben über 16 Proz. Wasser zeigten, waren es 1909 schon 22 Proz., was man dadurch zu erklären versucht, daß die Einsender sehr häufig selber erst untersucht und nur die Proben mit einem Wassergehalte von fast oder über 16 Proz. dem Laboratorium zur Untersuchung eingesandt hätten. B.

Schnelle Bestimmung von Kasein in Milch. Von F. B. Robertson. (Journ. Ind. Eng. Chem. 1909, I, 723, Chem.-Ztg. 1909, Nr. 141). 50 ccm Milch werden auf 250 ccm verdünnt und unter beständigem Umrühren allmählich mit 75 ccm $\frac{n}{10}$-Essigsäure versetzt. Der Niederschlag wird unter Dekantieren filtriert, mit Wasser ausgewaschen, etwa 1 Stunde abtropfen gelassen und dann mit dem Filter in einem trockenen Becherglase mit 100 ccm $\frac{n}{10}$-Natronlauge übergossen. Die Lösung des Kaseins, welche durch Umrühren mit einem Glasstab unterstützt wird, erfolgt innerhalb 10 Minuten. Nach abermaligem Abfiltrieren von den Papierfasern wird der Brechungsindex des Filtrates mittels eines Refraktometers nach Pulfrich möglichst bei 20 Gr. C. bestimmt. Unter den angegebenen Versuchsbedingungen ermittelt man nach der Formel: g Kasein in 50 ccm Milch $= \frac{n - 1,33444}{0,00152}$, worin n den Brechungsindex der Endlösung bedeutet. Bei Bestimmungstemperaturen zwischen 20—30 Gr. C sind für jeden Grad 0,0001 von dem Werte 1,33444 abzuziehen, während zwischen 10—20 Gr. C je 0,00007 hinzuzuzählen sind. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Fortsetzung.)

Untersuchungs- und Versuchsstation.

Die Ausführung der analytischen Arbeiten im Laboratorium lag in den Händen der beiden Assistenten. Als erster Assistent hat sich Dr. Siegfeld in nunmehr zwölfjähriger Tätigkeit vorzüglich bewährt. Daß auch in der Besetzung der zweiten Assistentenstelle ein Wechsel nicht eintrat, wurde sehr angenehm empfunden. Der Inhaber dieser Stelle, Dr. Kersten, widmete sich den ihm zufallenden Arbeiten mit großer Sachkenntnis und Pflichttreue. — Außer den beiden Assistenten ist ein Hilfsarbeiter angestellt, und außerdem werden abwechselnd Schüler und Hospitanten zu deren gründlicher Unterweisung namentlich in Ausführung von Fettbestimmungen zur Mitarbeit im Laboratorium herangezogen.

Nachstehend sollen die ausgeführten Arbeiten und deren Ergebnisse in Kürze mitgeteilt werden.

1. Laut Vertrags zwischen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover und der Molkerei Hameln ist das Institut zur kostenfreien Ausführung aller derjenigen Fettbestimmungen in der von den Milchlieferanten gelieferten Milch verpflichtet, welche der Bezahlung der Milch zu Grunde gelegt werden. Wie früher schon bemerkt, ist die Zahl der Lieferanten sehr groß; eine Zunahme trat 1909 nicht ein. Nach den Bestimmungen der Geschäftsordnung der Molkerei Hameln muß die von jedem einzelnen Lieferanten gelieferte Milch viermal monatlich untersucht werden. Soweit Morgen- und Abendmilch getrennt eingeliefert werden, werden sie auch getrennt untersucht. Aus besonderer Veranlassung wird häufig die Zahl von vier Untersuchungen überschritten. Alle diese Umstände bewirken, daß die Anzahl der für die Molkerei Hameln ausgeführten Untersuchungen eine sehr bedeutende ist; im Berichtsjahre wurden für den angegebenen Zweck 21 832 Fettbestimmungen ausgeführt.

Um die Schwankungen zu zeigen, welche der Fettgehalt der Milch im Laufe des Jahres aufweist folgt hier eine Zusammenstellung der Monatsdurchschnitte, und stelle ich neben die auf das Berichtsjahr sich beziehenden Zahlen diejenigen der vorhergegangenen Jahre.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	Oktober	Novbr.	Dezbr.	Jahres-Durchschnitt
1894	3,29	3,16	3,07	2,99	3,00	3,01	3,17	3,34	3,55	3,54	3,49	3,43	3,244
1895	3,43	3,44	3,38	3,32	3,10	3,22	3,24	3,28	3,36	3,36	3,58	3,39	3,330
1896	3,30	3,25	3,24	3,18	3,27	3.24	3,33	3,40	3,50	3,45	3,59	3,40	3,338
1897	3,29	3,24	3,17	3,13	3,14	3,23	3,28	3,39	3,44	3,52	3,68	3,50	3,328
1898	3,34	3,32	3,27	3,23	2.17	3,22	3,35	3,45	3,45	3,47	3,55	3,45	3,347
1899	3,35	3,30	3,27	3,26	3,20	3,22	3,36	3,38	3,41	3,47	3,52	3,42	3,340
1900	3,25	3,22	3,17	3,17	3,15	3,12	3,23	3,25	3,28	3,40	3,59	3,44	3,267
1901	3,36	3,31	3,29	3,25	3,21	3,27	3,31	3,36	3,41	3,50	3,67	3,51	3,364
1902	3,33	3,34	3,31	3.25	3,24	3,27	3,35	3,36	3,42	3,52	3,66	3,51	3,372
1903	3,37	3,30	3,29	3,28	3,19	3,23	3,31	3,43	3,41	3,43	3,56	3,44	3,346
1904	2,30	3,21	3,22	3,17	3,15	3,21	3,26	3,32	3,40	3,50	3,48	3,39	3,293
1905	3,32	3,26	3,23	3,23	3,17	3,16	3,26	3,33	3,38	3,52	3,66	3.55	3,335
1906	3,38	3,31	3,34	3,29	3,25	3,35	3,40	3,47	3,46	3,54	3,59	3,47	3,398
1907	3,37	3,36	3,32	3,28	3,23	3,17	3,26	3,29	3,36	3,35	3,58	3,47	3,330
1908	3,33	3,26	2,25	3,25	3,18	3,22	3,29	3,34	3,36	3,48	3,53	3,37	3,316
1909	3,43	3,29	3,27	3,20	3,18	3,24	3,29	3,33	3,36	3,39	3,59	3,52	3,325

Der niedrigste beobachtete Fettgehalt war 2,00 Proz., der höchste 5,50 Proz., der niedrigste Monatsdurchschnitt eines Genossen 2,60 Proz., der höchste 4,68 Proz. und der durchschnittliche Fettgehalt in der Milch der einzelnen Genossen schwankte von 2,94 bis 3,86 Proz.

Über Viehhaltung und Fütterung in den Wirtschaften der Genossen lassen sich nur sehr allgemeine Angaben machen. Es wird im wesentlichen Niederungsvieh, den Holländer-, ostfriesischen und Wesermarsch-Rassen angehörig, gehalten und Aufzucht in ziemlich ausgedehntem Maße betrieben. Dabei aber findet fast nur Stallfütterung statt; Weide ist in kaum für das Jungvieh genügender Ausdehnung vorhanden. Die Grundlage der Futterrationen bildet im Somer frischer Klee, im Winter Wiesenheu und stellenweise Getreideschrot. Da in fast allen Wirtschaften Zuckerrüben gebaut werden, so werden ziemlich viel Rübenköpfe und -blätter in frischem und eingesäuertem Zustande, sowie auch eingesäuerte Schnitzel den Kühen gereicht. Von Kraftfuttermitteln finden Ölkuchen aller Art Verwendung.

2. Zur Kontrolle des Betriebes werden möglichst täglich Proben von Magermilch und von Buttermilch untersucht. Die ersteren werden sowohl von den einzelnen Zentrifugen direkt entnommen, als auch dem Magermilchbehälter, welcher die von den vier Zentrifugen kommende Magermilch aufnimmt. Die Bestimmung des Fettgehalts geschieht gegenwärtig in der Regel mittels des Gerberschen Verfahrens.

In den von den Zentrifugen entnommenen Magermilchproben wurden folgende Fettprozente gefunden:

Fettgehalt	Alfa-Separator A I Mod. 1904 Proben	Proz.	Alfa-Separator A I Mod. 1908 Proben	Proz.	Balance-Zentrifuge Mod. 1905 Probeo	Proz.
0,05	5	2,1	5	2,3	15	8,7
0,10	147	62,6	148	67,0	143	82,7
0,15	58	24,7	49	22,2	11	6,3
0,20	22	9,3	18	8,1	4	2,3
0,25	3	1,3	1	0,4	—	—
Durchschnitt	0,123 %		0,119 %		0,101 %	

Fettgehalt	Hansa-Separator C 14 Proben	Proz.	Titan-Alexandra-Separator M Proben	Proz.
0,05	20	14,5	4	2,7
0,10	99	71,7	128	88,3
0,15	16	11,6	11	7,6
0,20	3	2,2	2	1,4
0,25	—	—	—	—
Durchschnitt	0,101 Proz.		0,104 Proz.	

Der Fettgehalt der gemischten Magermilch schwankte in 237 untersuchten Proben von 0,05 bis 0,20 und betrug im Durchschnitt 0,109 Prozent.

Der durchschnittliche Fettgehalt von 1516 Buttermilchproben war 0,634 Proz., und zwar enthielten

bis 0,50 % Fett 618 Proben = 40,8 %
0,55 „ 1,00 „ „ 821 „ = 54,1 „
über 1,00 „ „ 77 „ = 5,1 „

4. In einer Anzahl von Magermilchproben wurde der prozentische Fettgehalt nach Gottliebs und nach Gerbers Verfahren bestimmt unter Benutzung von Normal- und von Magermilch-Butyrometern für das letztere. Es wurden die folgenden Zahlen gefunden:

Nr.	Gottlieb		Gerber Normal-Butyrometer		Gerber Magermilch-Butyrometer	
1	0,25	0,25	0,22	0,25	0,25	0,25
2	0,21	0,19	0,20	0,20	0,20	0,20
3	0,11	0,13	0,12	0,12	0,10	0,10
4	0,17	0,17	0,16	0,16	0,17	0,17
5	0,10	0,09	—	—	0,08	0,08
6	0,10	0,11	—	—	0,10	0,10
7	0,07	0,08	—	—	0,07	0,08
8	0,10	0,11	—	—	0,10	0,08
9	0,12	0,11	—	—	0,09	0,09
10	0,13	0,11	—	—	0,11	0,11
11	0,13	0,12	—	—	0,11	0,11
12	—	—	0,25	0,25	0,22	0,22
13	—	—	0,08	0,08	0,07	0,07
14	—	—	0,08	0,08	0,07	0,07

5. Bei Bestimmung des Fettgehalts von homogenisierter Milch nach Gerbers Verfahren ergab sich häufig der Nachteil, daß vollständige Abscheidung und scharfe Begrenzung des Fettes nicht zu erzielen waren. Die Beobachtungen wurden gemacht bei Untersuchung von sieben Proben homogenisierter Milch und einer Probe homogenisierten Rahms, die eingesandt worden waren. Die Homogenisierung war eine mangelhafte; die Proben rahmten auf und waren teilweise ausgebuttert. Von den für den Fettgehalt gefundenen Zahlen sind diejenigen eingeklammert, bei welchen die vorerwähnten Mängel sich zeigten.

	Fett nach Gottlieb		nach Gerber			
1	3,62	3,58	3,55	(1,20	1,30	2,10)
2	1,68	1,93	2,10	2,10		
3	3,30	3,25	(2,10	2,10	2,25	2,90)
4	3,30	3,23	3,00	3,30	(1,80	2,00)
5	3,33	3,30	3,35	3,35		
6	3,32	3,36	3,30	3,30		
7	2,90	2,81	2,90	(1,75	2,35	2,50)
8	11,05	10,07	(8,80	10,30)		

6. Die Bestimmung des Fettes in Milch nach Gerbers Verfahren führt zu annähernd richtigen Ergebnissen, wenn die Proben nicht zentrifugiert, dafür aber längere Zeit im Wasserbade gehalten werden. Ist das Wasserbad 65 Gr. wird die Pfropfenbildung vermieden. Versuche führten zu folgenden Ergebnissen:

	Proben zentrifugiert		nicht zentrifugiert 2 Stunden im Wasserbade bei 65 Gr. abgelesen über dem Pfropfen		mit dem Pfropfen	
1	3,00	2,95	2,80	2,80	3,00	3,00
2	3,35	3,35	3,15	3,25	3,70	3,55
3	3,15	3,15	2,90	2,80	3,20	3,40
4	3,15	3,20	2,90	3,00	3,30	3,40
5	2,60	2,50	2,40	2,40	3,00	2,90
6	2,80	2,80	2,70	2,65	2,80	2,90

	Proben zentrifugiert	1 Stunde im Wasserbade	$1^1/_2$ Stunde bei 45 Proz.
7	3,25	3,10	3,15
8	3,05	2,70	2,85
9	3,20	3,15	3,20
10	3,15	2,60	3,00
11	3,05	3,00	3,00
12	2,50	2,20	2,20
13	1,80	1,40	1,45
14	1,40	1,10	1,10
15	2,10	1,80	1,90

7. In 2 Milchproben, welche zu ihrer Süßerhaltung einen unnötig starken Formalinzusatz erhalten hatten, trat bei der Fettbestimmung nach dem Säureverfahren annähernde Lösung erst nach längerem Liegen im 65 Grad warmen Wasserbade ein. In solchem Falle führt das Sal-Verfahren leichter und sicherer zum Ziele. Gefunden wurde:

	nach Gottlieb	Gerbers Säureverfahren		Sal-Verfahren	
Probe 1	2,70	2,65	2,65	2,70	2,80
„ 2	2,30	2,10	2,10	2,20	2,20

8. Das im Jahresberichte für 1908 erwähnte Lezésche Verfahren zur Bestimmung des Fettgehalts von Magermilch wurde wiederholt geprüft. Das Ergebnis der Prüfung war gleich ungünstig.

9. In einer größeren Anzahl von Rahmproben wurde der Fettgehalt nach verschiedenen Verfahren festgestellt. Es geschah das wesentlich zur Übung von Schülern und Hospitanten, denen die Ausführung derjenigen Bestimmungen überlassen wurde, bei denen die chemische Wage nicht in Benutzung tritt. Soweit mehrere Schüler unabhängig von einander den Fettgehalt der gleichen Probe bestimmten, sind die Ergebnisse mit verschiedenen Buchstaben bezeichnet aufgeführt.

Verfahren: Probe	Adams		Gottlieb		Sal		Gerbers Azid. Rahm im Butyrometer abgewogen		Rahm verdünnt	
1	19,39	19,41	19,23	19,32	19,2	19,4	20,0	20,0	17,8	18,5
2	38,09		—		36,9		38,6		36,6	
3	15,28	14,94	—		15,4	15,5	15,8	15,8	15,5	
4	28,00	27,90	—		27,5	28,1	—		27,3	
5	44,74	44,75	—		43,8	43,6	45,9	45,2	—	
6	11,77		—		—		11,9		11,3	
7	11,77	11,77	—		—		11,6	12,2	11,3	

Verfahren: Probe	Adams	Gottlieb		Sal		Gerbers Azid. Rahm im Butyrometer abgewogen		Rahm verdünnt	
8	25,68	—		—		—		a 25,8 b 25,5 c 25,8	
9	—	45,97	45,96	45,8	45,8	—		—	
10	—	—		29,1		29,5		a 29,4 b 28,6	
11	—	—		27,2	27,3	27,2	27,3	27,0	
12	—	—		25,8	25,7	26,3	25,9	—	
13	—	—		26,0	26,0	25,9	26,9	—	
14	—	—		38,8	38,6	39,9	40,3	—	
15	—	—		31,2	31,2	—		31,4	
16	—	—		32,1	32,1	—		32,2	
17	—	—		27,0	27,1	—		25,8	
18	—	—		—		31,7		31,2	
19	—	—		—		34,1		34,0	
20	—	—		—		—		a 50,5 b 50,0 c 50,5	
21	—	—		—		—		a 21,6 b 21,6 c 21,6	
22	—	—		—		—		a 27,3 b 27,8 c 27,3 d 27,3	

(Fortsetzung folgt.)

Rundschau.

Milchhandel und gemeinnützige Vereine für Milchausschank. Durch die Zeitungen geht folgende Mitteilung: „Der gemeinnützige Verein für Milchausschank zu Berlin (Vorsitzender Kommerzienrat Conrad von Borsig) hat in Anerkennung seiner für die Förderung der Volksgesundheit wertvollen Arbeit vom Minister für Handel und Gewerbe eine Beihülfe von 1000 Mark erhalten. Der Verein hat im April sein fünftes Milchhäuschen am Bahnhof Jungfernheide eröffnet und versorgt jetzt gegen 50 große Betriebe, darunter zwei Banken, eine Kaserne, eine Eisenbahnwerkstätte, morgens mit 3000 Flaschen Vollmilch."

Die vorstehenden Zeilen regen uns, so bemerkt hierzu die „Berliner Milchzeitung", zu einigen Ausführungen über den Milchhandel durch gemeinnützige Vereine an. Als gemeinnützig werden hier in der Regel die Vereine angesprochen, welche, ohne für sich einen Gewinn zu erzielen, den Milchverkauf bzw. den Milchausschank betreiben. Derartige Vereinigungen sind in jüngster Zeit in einer ganzen Reihe von Städten, so auch in Berlin, Breslau, Düsseldorf usw. entstanden. Sie erfreuen sich meistens einer tatkräftigen Unterstützung der städtischen, und wie im oben zitierten Falle, auch vereinzelt der staatlichen Behörden. Da sie keinen Gewinn erstreben, sind sie auch von den Steuerpflichten entbunden, die der Milchhändler, welcher von früh bis spät mit den Seinen ums tägliche Brot kämpfen muß, dem Staat und der Gemeinde zu leisten hat, demselben Staat oder derselben Gemeinde, die aus dem staatlichen oder städtischen Steuersäckel die gemeinnützigen Vereine unterstützt, beziehentlich diesen Stätten unentgeltlich zur Verfügung stellt, die auf Kosten der Steuerpflichtigen unterhalten werden müssen. Begründet wird die Unterstützung damit, daß es sich um eine gute Sache handle, welche der Allgemeinheit zu statten komme.

Wir können nicht umhin, bei dieser Gelegenheit darauf hinzuweisen, daß ohne gemeinnützige Vereine längst schon in den meisten und wohl allen Großstädten in jedem ordentlichen Milchgeschäft ein Glas guter Trinkmilch verabfolgt worden ist, und zwar für einen Preis, der kaum höher genannt werden kann, als der Preis ist, welcher heute an die Milchschankstätten gemeinnütziger Vereine gezahlt werden muß. Unter dem Einkaufspreis Trinkmilch zu verschänken ist allerdings der einzelne Milchhändler um so weniger in der Lage, als er wohl einerseits alle Lasten des Gewerbes zu tragen, sich aber andererseits keinerlei behördlicher Unterstützungen zu erfreuen hat. Dazu kommt ferner, daß ihm keine Stätten auf frequenten Plätzen zur Verfügung stehen, die den Ausschank von Milch zu einem umfangreichen und lohnenden gestalten können. Bei dieser Sachlage mit den moralisch und materiell unterstützten Vereinen der bezeichneten Art erfolgreich in Wettbewerb zu treten, ist selbstverständlich nicht gut möglich. Die Dinge haben sich aber bereits heute soweit entwickelt, daß der Milchhändlerstand alle Ursache hat, der weiteren Entwicklung nicht länger mit verschränkten Armen zuzusehen, sondern durch tatkräftiges Eingreifen eine erwünschte Wendung herbeizuführen.

Mit bloßen Vorstellungen bei den behördlichen Organen unter Berufung auf eine Schädigung des Milchhändlerstandes wird diese Wendung nicht zu erreichen sein, denn voraussichtlich würde man sich darauf berufen, daß es sich hier um wohltätige Unternehmungen handle und daß das Wohl der Bevölkerung den Geschäftsinteressen des Milchhändlerstandes vorangestellt werden müsse. Es muß also ein anderer Weg eingeschlagen werden, wenn etwas erreicht werden soll. Und über diesen kann keine Unklarheit herrschen: der organisierte Milchhandel muß selbst Schankhäuschen errichten und unter gleichen Bedingungen dem Publikum von den Häuschen aus Trinkmilch zum sofortigen Genuß verabreichen.

Die Organisation möge kurz angedeutet sein. Der Verein oder die Vereinigung verpflichtet sich, die Milchschankhäuschen auf eigene Kosten zu erbauen, gute Milch zum gleichen Preise wie die gemeinnützigen Gesell-

schaften in diesen Häuschen zu verabfolgen und den Milchausschank der städtischen Kontrolle zu unterstellen. Andererseits stellt die Stadt oder Gemeinde den Platz für die Schankhäuschen kostenlos zur Verfügung. — Vorschläge der Milchhändler-Vereine in diesem Sinne wird man nicht abweisen können. In den Reihen des Milchhändlerstandes mag diese Anregung wohl manchem Bedenken begegnen, aber der Gedanke ist gewiß nicht so ohne weiteres achtlos beiseite zu legen, sondern wert, eingehend geprüft zu werden. Ein materieller Gewinn würde freilich durch die Milchschankhäuschen nicht erzielt werden können, aber der moralische Gewinn dürfte sehr hoch einzuschätzen sein und seine Folgen würden dem ganzen Stande zu gute kommen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf dem größten Teil der inländischen Schweinemärkte hat sich der Preisdruck in der Woche vom 22. zum 29. Mai fortgesetzt. Nur Elberfeld und Cöln notierten höher, und Dortmund, Essen, Frankfurt a. M., Münden, Nürnberg, Mannheim und Stuttgart unverändert.

Die Preise für Schweine fielen in Kopenhagen, Wien, Paris und Chicago, während sie in Manchester unverändert blieben.

Eiweißmilch. In der letzten Sitzung der Medizinischen Gesellschaft hielt, wie wir dem „Berliner Tageblatt" entnehmen, Professor Dr. Finkelstein, der Leiter des städtischen Kinderkrankenhauses in Berlin, einen sehr bemerkenswerten Vortrag über die von ihm seit zwei Jahren an 150 darmerkrankten Kindern angewendete neue Behandlungsweise mit sogenannter Eiweißmilch. Die Methode hat sich, um das gleich vorwegzunehmen, in den allermeisten Fällen nicht bloß bei der dyspeptischen, sondern auch bei der dekompositorischen Form so ausgezeichnet bewährt, daß sie nach der bestimmt ausgesprochenen Behauptung dieses ebenso vorsichtigen, als exakten klinischen Forschers in der Praxis nur auf das eindringlichste empfohlen werden kann. Nur bei Neugeborenen und bei Säuglingen im ersten Lebensmonat versagt sie. Die von Herrn Finkelstein hergestellte Eiweißmilch verhindert ganz zuverlässig die das Darmepithel schädigende Gärung und führt dadurch in überraschender Weise die Heilung der Darmschleimhaut herbei, so daß sehr bald die schwächenden Durchfälle aufhören, die für die Erkrankung charakteristischen Entleerungen den normalen Platz machen, die Fiebererscheinungen beseitigt werden, die daniederliegende Ernährung sich förmlich unter den Augen des Arztes hebt. Ausführlich erörterte der Vortragende die theoretische Seite der Frage; es hat sich bei den Untersuchungen mit aller Bestimmtheit herausgestellt, daß nicht sowohl das in der Milch enthaltene Kasein als vielmehr ihre Fette die schädigende Ursache abgeben. Über die praktischen Ergebnisse dieser Methode berichtete dann unter Zugrundelegung der Krankenhausstatistik der Assistent des Vortragenden, Herr Dr. Meyer. An diese Mitteilungen, die das lebhafte Interesse der Versammlung hervorriefen, knüpfte sich eine weit ausgesponnene Diskussion.

Nahrungsmittelfälschung durch Nachahmung von Sahneschichtkäse. Die Molkereigenossenschaft zu Grevenstein bei Cassel fabriziert einen Weichkäse, den sie als „Sahneschichtkäse" bezeichnet. Dieser Käse ist zum größten Teil aus Magermilch hergestellt; er besitzt jedoch eine gelbe Schicht, zu der besonders fettreiche Vollmilch, aber weder Sahne noch Rahm verwendet wird. Gegen den Geschäftsführer der genannten Molkerei als Betriebsleiter derselben, unter dessen Beaufsichtigung die Käsefabrikation stattfindet, wurde Anklage auf Grund des § 10 Abs. 1 des Nahrungsmittelgesetzes wegen vorsätzlicher Nahrungsmittelfälschung erhoben, weil er zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr ein Nahrungsmittel nachgemacht habe. Von dem Schöffengericht zu Elberfeld, das zuständig war, weil der Sahneschichtkäse auch dorthin an Händler von der Molkerei verkauft worden war, wurde der Angeklagte freigesprochen. Auf erhobene Berufung hob jedoch die Strafkammer des Landgerichts zu Elberfeld das schöffengerichtliche Urteil auf und verurteilte den Angeklagten zu einer Geldstrafe, aber abweichend von der Anklage nicht wegen vorsätzlicher, sondern wegen fahrlässiger Nahrungsmittelfälschung. Die Strafkammer erblickt die Nachahmung eines Nahrungsmittels darin, daß der von der Molkerei fabrizierte Käse als „Sahneschichtkäse" bezeichnet, trotzdem die Schicht nicht aus Sahne, sondern aus Vollmilch hergestellt werde. Zur Produktion der Sahne, die erheblich fettreicher sei als die fettreichste Vollmilch, wäre ein besonderes Verfahren erforderlich, so daß Vollmilch nicht dasselbe wie Sahne sei, wenn auch in jeder Vollmilch Sahne enthalten ist. Wenn in den Kreisen der Produzenten allgemein die Auffassung herrsche, daß, wenn die in dem Käse eingelegte Schicht von Vollmilch hergestellt sei, man denselben auch als „Sahneschichtkäse" bezeichnen könne, so sei dies nicht beachtlich, sondern es komme darauf an, was die Abnehmer und das kaufende Publikum unter „Sahneschichtkäse" verstehen. Diese erwarteten aber, daß der Käse auch seiner Bezeichnung entspricht, nämlich, daß derselbe Sahnezusätze enthält. Die von dem Angeklagten gegen dieses Urteil eingelegte Revision rügt, daß der Vorderrichter den Begriff „der Nachahmung eines Nahrungsmittels" verkannt habe. Das Publikum kaufe den Sahneschichtkäse, weil es darin einen besonders großen Fettgehalt vermute. Auf welche Art der Fettgehalt in den Käse komme, ob durch Sahne oder durch Vollmilch, sei deshalb gleichgültig. Der Strafsenat des Düsseldorfer Oberlandesgerichts verwarf jedoch durch Entscheidung vom 28. Mai d. J. die eingelegte Revision, da es die tatsächlichen Feststellungen der Strafkammer durch keinen rechtlichen Irrtum beeinflußt sieht. Mit Recht, so betont das Oberlandesgericht, muß ein Käse, der als „Sahneschichtkäse" bezeichnet und in den Handel gebracht wird, auch wirklich einen Zusatz von Sahne enthalten. (295

Der Einfluß der Maul- und Klauenseuche auf einen Viehkaufvertrag.*) (Urteil des Reichsgerichts. Bearbeitet von Rechtsanwalt Dr. Felix Walther-Leipzig.) Für Landwirte und Viehhändler dürfte folgender Fall Interesse bieten:

Der Händler G. hatte am 10. Oktober 1907 von dem Rittergutsbesitzer von G. in T. zwei Partien Rinder gekauft, die teils auf dem Gute T., teils auf dem Gute W. standen und von dem Verkäufer bis zur Hälfte Januar 1908 noch weiter gemästet werden sollten. Zu dieser Zeit sollte die Abnahme und Zahlung des Kaufpreises mit 42 Mark für den Zentner erfolgen. Der Käufer G. weigerte sich aber zur gekommenen Zeit, die Rinder abzunehmen und zu bezahlen mit der Begründung, daß in den Kreisen Thorn und Briesen, in denen die genannten Güter gelegen sind, damals die Maul- und Klauenseuche herrschte und das dort stehende Vieh unter Sperrmaßregeln stehe, welche eine Verwertung an den großen Märkten, wie sie nach dem Ver-

*) Nachdruck verboten.

frage vorausgesetzt werden müsse, nicht gestattete. Der Rittergutsbesitzer erhob darauf Klage auf Abnahme des in W. stehenden Viehs und auf Zahlung des Kaufpreises mit 17 423,70 ℳ sowie der Futterkosten usw. Während des Schwebens des Rechtsstreits verkaufte er dann das streitige Vieh an einen Dritten und beschränkte seinen Anspruch auf Zahlung von 2683,19 ℳ, ihn auf Verzug und § 326 B.G.B. (Schadenersatz wegen Nichterfüllung des Vertrags) gründend. Das L.G. und das O.L.G. Marienwerder wiesen die Klage ab. Auf die Revision des Rittergutsbesitzers erklärte der 2. Zivilsenat des Reichsgerichts:

Der Klageanspruch hat nach § 326 Leistungsverzug zur Voraussetzung. Das Oberlandesgericht führt aus, daß an sich auf seiten des Beklagten sowohl Abnahme- als Zahlungsverzug hätte in Frage kommen können. Es verneint aber den einen wie den anderen, weil bei der gegebenen Sachlage der Beklagte weder zur Abnahme der ihm verkauften Rinder noch zur Bezahlung des Kaufpreises für dieselben verpflichtet gewesen sei, und zwar aus dem Grunde nicht, weil zu der Zeit, wo die Rinder abzuliefern und abzunehmen waren, Mitte Januar 1908, über das Gut W., auf dem das Vieh sich befand, wegen der in der Nachbarschaft ausgebrochenen Maul- und Klauenseuche die behördliche Beobachtungssperre verhängt gewesen sei, und daher die Verwertung desselben auf den großen Märkten, insbesondere dem Berliner Markt, was nach dem Vertrage vorausgesetzt sei, nicht habe erfolgen können. Der Angriff der Revision ist verfehlt. Es braucht nicht auf die Frage eingegangen zu werden, ob den auf den § 459 des Bürgerlichen Gesetzbuches bezüglichen Ausführungen des Oberlandesgerichts mit Rücksicht auf die gegebene Sachlage beizutreten wäre, da die weiteren Erwägungen desselben dahin gehen, daß nach dem Vertragswillen der Parteien bei dem Abschluß die freie Veräußerlichkeit und Marktfähigkeit der Rinder zurzeit der Abnahme Bedingung des Vertrages gewesen sei. Danach ist die Annahme des Oberlandesgerichts, daß der Beklagte überhaupt nicht in Verzug gekommen sei, rechtlich nicht zu beanstanden, und die Entscheidung, daß der auf § 326 des Bürgerlichen Gesetzbuchs gegründete Schadensersatzanspruch sich als unbegründet erweise, gerechtfertigt. Die Revision wurde demgemäß zurückgewiesen. (Aktenz.: II 351/09.

Ausland.

Die Käsefabrikation auf den Berneralpen. Der an Alpengebieten weitaus ertragreichste Kanton Bern hat ganz verschiedene Verhältnisse sowohl in der Bewirtschaftung der Alpen wie auch in der Verwertung der Milch. Während früher fast auf sämtlichen Berner Alpen so ziemlich der gleiche Typ Alpenkäse fabriziert wurde, finden wir daselbst heute eine wahre Musterkarte. Am meisten aber herrscht das gegenwärtig handelsfähigste Fabrikat, der nach Greyerzer Art zubereitete fette Schnittkäse vor. Es ist dies ein bis haselnußgroß gelochter Schnittkäse mit ganz feinem fettem Teig. Gegenüber dem früher in großer Quantität fabrizierten Reibkäse hat dieser fette, weichere Schnittkäse den großen Vorzug, daß er viel rascher reift, eine etwas größere Ausbeute ergibt und einen schnelleren Umsatz der Ware gestattet.

In den an den Kanton Freiburg angrenzenden Gebieten wird noch vielfach der berühmte Greyerzer Reibkäse hergestellt, der dann im Herbst nach Bulle verkauft und von dort nach Italien exportiert wird. Eine ziemliche Rolle spielt auch noch der Saanenkäse, ebenfalls ein geschätzter Reib- und Hobelkäse; der Fabrikation dieses Käses wird die größte Aufmerksamkeit geschenkt und vielfach wird der Wohlstand der Bauernfamilien nach ihrem Käsevorrat bemessen. Der in Laiben von ca. 50 Kilo hergestellte fette Saanenkäse hat eine große Haltbarkeit, man zeigt Laibe, die in ihrem Käsgaden ein Menschenalter durchgemacht haben. Diejenigen Käselaibe, welche als Saanenkäse in den Handel kommen, haben ein Alter von etwa 4 bis 8 Jahren.

Auch die Ziegenkäse werden vielfach fabriziert und finden guten Absatz. Bei deren Herstellung wird aber, wie auch bei der Fabrikation des Hauskäses, am ganz alten Verfahren festgehalten. Bei der großen Nachfrage nach frischer Butter für die Hotelindustrie ist auf mancher Alp an Stelle der Fettkäsefabrikation diejenige von mageren und halbfetten Käsen getreten.

Auch die von dem Kloster Bellelay ausgegangene Fabrikation des Mönchkopfs (Tête de moine) spielt noch eine ziemliche Rolle. Ferner werden im Jura die in Frankreich bekannten Weichkäse, die Vacherins und ähnliche Sorten zum Teil als Hauskäse und zum Teil für den Lokalhandel hergestellt.

Herr Direktor Peter sagt in seiner in der bernischen Alpstatistik veröffentlichten Abhandlung, der wir vorstehende Notizen entnommen haben, daß er am Althergebrachten nicht Kritik üben möchte; eine schablonenmäßige Verwertung der Milch sei auf den Alpen nicht angezeigt, da man immer die örtlichen Verhältnisse in Betracht ziehen müsse. Es wäre deshalb gefehlt, nur die Herstellung solcher Käse zu empfehlen, die auf dem Markte gut verkäuflich sind. Besonders darf man nicht von der Herstellung der Käse, die speziell nur für den Haushalt bestimmt sind, abraten, um die Herstellung von Käsen für den Handel zu empfehlen. Der Ernährung des Aelplervolkes mit eigenen Milchprodukten muß vielmehr in jeder Weise Vorschub geleistet werden. Gerade deshalb soll aber auf die Herstellung der für den eigenen Haushalt bestimmten Käse alle Sorgfalt verwendet werden,

Auf den Alpen hat man ein durchaus erstklassiges Rohprodukt zur Verfügung; es mangelt dazu nur noch eine richtige Fabrikation und Behandlung der Käse, um das feinste Produkt, das überhaupt möglich ist, zu erhalten. Vor allem sollte auf die Labbereitung die größte Sorgfalt verwendet werden. Das alte stinkige Lab sollte einem guten, nach Emmenthalerart hergestellten Käsereilab Platz machen. Für weichere Käse, die nicht eine bestimmte Lochung haben müssen, empfiehlt sich das Pulverlab. Die Bearbeitung des Käses im Kessel wird zwar meist richtig und sorgfältig ausgeführt und es sind in diesem Punkte unsere Aelpler meist erfahren genug. Dagegen steht es anders mit der Reifung des Käses. Die beste Reifung einer bestimmten Käsesorte geschieht auch bei bestimmter Wärme und Feuchtigkeit. Herr Direktor Peter möchte nun nicht verlangen, daß man für die Alpkäse künstliche Heizung einführe, doch läßt sich durch eine passende Anlage des Käsekellers bzw. des Speichers ganz gut eine ziemlich gleichmäßige Naturwärme erreichen, die zur Reifung der Alpkäse sich gut eignet. Nur darf man die Käse nicht in ein beliebiges, dem Luftzug und der Außentemperatur stark ausgesetztes Lokal bringen, sonst werden sie in einem warmen Sommer gebläht und in einem kalten Sommer zeigen sie mangelhafte Reifung. Es wird daher empfohlen, auf den Alpen für solid gebaute und gegen Wind und Kälte geschützte Käselagerräume besorgt zu sein. (Schweizerische Milchzeitung.)

Sprechsaal.

Aufstapelung von Butter für die Herbstmonate. Infolge des überaus günstigen Standes der Weiden sowie des Klees ist die Milch- resp. Butterproduktion bedeutend gestiegen; infolgedessen sind auch die Butterpreise rapide gefallen. Manche Molkerei, die sonst mit ihrer Butterproduktion knapp auskam, hat jetzt eine ziemliche Überproduktion. Es fragt sich nun, ob man diese Butter billig verkaufen oder ob man dieselbe für den Herbst zurückstellen soll. Ich bin der Ansicht, man muß die jetzige Überproduktion für die Herbstmonate reservieren; was die Händler können, müssen die Molkereien auch können. Zu beachten ist nur, daß alle Vorbedingungen erfüllt werden, welches ein gutes Produkt herzustellen, gewährleisten. Hierzu gehört in erster Linie reinliche Gewinnung der Milch, gutes Durchseihen derselben durch ein Seihtuch oder gutes Milchsieb, tiefes Kühlen und Anlieferung der Milch in gut verzinnten Kannen.

Nachdem die Milch in gutem Zustande zur Molkerei geliefert ist, beginnt die Arbeit in der Molkerei selbst. Wo ein Vollmilcherhitzer aufgestellt ist, erhitze man die Vollmilch auf 75—80 Grad C. (andernfalls die Sahne), kühle die Sahne, die einen Fettgehalt von ungefähr 30 Prozent haben soll, so tief als möglich ab, zum mindesten aber auf 10 Grad C. Nach der Abkühlung bleibt die Sahne auf niedriger Temperatur einige Stunden stehen, wird dann auf 15—16 Grad angewärmt und kräftig angesäuert. Zur Säuerung eignet sich am besten gut zubereitete Reinkultur von guter Beschaffenheit, es muß aber nicht unbedingt Reinkultur sein, sondern man kann auch ausgesuchte, gute und wohlschmeckende Vollmilch dazu verwenden. Die obere Schicht und der Bodensatz von Reinkulturen sowohl als von der Vollmilch dürfen nicht verwendet werden. Abends, wenn die Sahne den richtigen Säuregrad erreicht hat, wird kräftig abgekühlt, morgens muß sie die richtige Sämigkeit erlangt haben und mit einer Temperatur von 11—12 Grad C. verbuttert werden. Bei der Abbutterung darf schlechtes Wasser nicht verwendet werden; dasselbe gilt vom Waschen der Butter. Gutes Wasser hingegen kann man reichlich gebrauchen, vor allen Dingen ist gutes Auswaschen der Butter sehr empfehlenswert. Die Butter soll körnig abgebuttert werden, sie wird nach dem Waschen mit 1½—2 Prozent Salz versehen; 4—5 Prozent Salz zuzufügen ist nicht ratsam und bewirkt auch keine bessere Haltbarkeit der Butter. Higginssalz sowie Lüneburger Salz sind sehr zu empfehlen.

Zum Einschlagen der fertigen Butter kann man glasierte Steintöpfe nehmen; dieselben können aber nur da verwendet werden, wo die Butter in der Molkerei aufbewahrt wird. Ebensogut als Steintöpfe sind gut gereinigte gewöhnliche Buttertonnen. Die Reinigung darf aber nicht mit Soda geschehen, denn auch nur kleine Reste davon verursachen einen fischigen Geschmack der Butter. Am besten reinigt man mit Kalkwasser und Dampf. Vor dem Gebrauch taucht man die Tonnen sowohl als das Einschlagpapier in eine Salycillösung, wodurch die Haltbarkeit der Butter wesentlich erhöht wird. Als Einschlagpapier darf nur gutes, dickes Pergamentpapier verwendet werden. Die Tonnen müssen gut ausgelegt und die Butter muß sorgfältig eingeschlagen werden. Als bester Aufbewahrungsraum für die fertige Butter eignet sich selbstredend ein mittels Eismaschine gekühlter Raum, sei es in der eigenen Molkerei, sei es im Kühlhaus der Markthalle oder des Schlachthofs einer nahegelegenen Stadt. Schön und wünschenswert wäre es aber, wenn die Molkereien, welche über Kühlräume verfügen, sich dazu verstehen würden, Butter von Nachbarmolkereien gegen entsprechende Vergütung bis zum Herbst zu lagern. Will oder kann man von Obigem aber keinen Gebrauch machen, so läßt sich die Butter auch in einem kühlen Keller, eventl. dem leeren Eiskeller, aufbewahren, aber keinesfalls so gut wie im Kühlhaus.

Auf oben beschriebene Weise hergestellte Butter hält sich sehr gut ein Vierteljahr und noch länger; man entlastet dadurch den jetzigen Buttermarkt und hat im Herbst, wo dochregelmäßig Butterknappheit eintritt, seine eigene Produktion zur Verfügung. Es kommt aber dabei auch noch sehr in Betracht, daß man keine fremde Butter, mitunter Mischbutter von zweifelhafter Beschaffenheit, zu enorm hohen Preisen zu kaufen braucht; man erspart sich dadurch manche Schererei und kommt auch nicht mit dem Gesetz in Konflikt.

So schön und so wünschenswert das Reservieren der jetzt überschüssigen Butter ist, so ist doch ganz entschieden davon abzuraten, wenn man keine einwandfreie Milch zur Verfügung hat. Wenn auch nur einige Lieferanten etwa eingesäuerte Rübenblätter oder Schnitzel, Schlempe oder Wickfutter, Senf oder dergleichen füttern, so verzichte man darauf, Lagerbutter zu machen. Haltbare Ware erzielt man nur da, wo reine Weidefütterung oder Fütterung im Stall mit gutem Klee stattfindet.

Ganz zu verwerfen ist aber der Zukauf von fremder Butter, wie er von verschiedenen Molkereien in jetziger Zeit betrieben wird, um die eigene Produktion zu Spekulationszwecken zum Herbst zurückzustellen. Dieses Geschäft sollte man den Butterhändlern überlassen. Überhaupt sollten sich die deutschen Molkereien nicht dazu hergeben, ausländische Butter zuzukaufen, sondern darauf bedacht sein, die eigene Produktion so zu verbessern, daß dieselbe als Vorzugsbutter zu hohen Preisen gekauft wird. Das übrige Geschäft sollte man aber ruhig den Händlern überlassen.

Schm. in Dbg. (289

Anstrichverzinnungsmittel Epicassit. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 40.)

I.

Ich habe Epicassit zur Verzinnung der Geräte eines größeren Betriebs gebraucht und die Erfahrung gemacht, daß es sich vorzüglich zu jeder Art von Verzinnung eignet. Jedoch muß man bei solchen Geräten davon Abstand nehmen, in denen die Produkte längere Zeit stehen bleiben müssen, wie Rahmbassins, Käsekessel usw., da die Produkte dann einen sehr unangenehmen Metallgeschmack annehmen, besonders bei Käsekesseln, da beim Ausschöpfen mit der Kelle der Anstrich abgeschrappt wird. Bei allen anderen Geräten ist die Verwendung unbedenklich, und es ist auch sehr haltbar.

Springmann-Berlin.

II.

Diese Frage betreffs Epicassit kann man wohl durchweg mit „gut" beantworten, denn die Verzinnung bindet an Eisenblech so gut wie an Kupfer. Die Hauptsache ist, daß die Geräte vorher gut gereinigt, möglichst blank abgeschmirgelt, dann mit Salzsäure, eventuell auch Schwefelsäure gut abgerieben und mit reiner Putzwolle ausgewischt werden. Danach verfährt man, wie es die Gebrauchsanweisung vorschreibt. Empfehlenswert ist es, sobald man mit der Stichflamme von einer Stelle fort ist, mit reiner Putzwolle lose abzuwischen, so erhält man eine glatte Fläche, fast wie neu. Was nun größere Gegenstände betrifft, so braucht man selbstverständlich

mehr Material und Zinn dazu, sonst wird es dasselbe sein. Wir haben zwei Käsekessel und Vollmilchbassin mit Epicassit verzinnt, was zu unserer größten Zufriedenheit ausgefallen ist. Danach haben wir noch eine Käsewanne verzinnt, die gerade nicht sehr schön geworden ist, was aber auf den zu stark eingefressenen Rost zurückzuführen ist. Immerhin kann man wohl Epicassit als ein gut bewährtes Verzinnungsmittel bezeichnen, das wohl kaum einer Vervollkommnung bedarf. Wie wohl jedem bekannt sein wird, bindet kein Metall ans andere, wenn Schmutz dazwischen ist, darum wird es auch nie ein Mittel geben, welches auf Rost bindet, und deshalb bedarf auch Epicassit keiner Vervollkommnung. W. R. in N. (291

Verpflichtung einer Molkerei-Genossenschaft zur Abholung der Milch eines weitab wohnenden Genossen. Anfrage: Eine Milchfuhre ist infolge geringer Milchlieferung unrentabel und wird eingestellt. Ein Genosse erhebt Widerspruch und besteht auf Abholung seiner Milch. Derselbe verzichtet jedoch auf diese nach seiner Ansicht berechtigte Forderung sowie auf seinen eingezahlten Geschäftsanteil, wenn die Genossenschaft freiwillig seine Löschung in der Mitgliederliste veranlaßt und den auf ihn infolge eines bestehenden Verlustes treffenden Kopf-Verlust-Anteil von ca. ℳ 300 nicht einfordert. 1. Ist nun die Genossenschaft verpflichtet, diese Milch abzuholen, trotzdem derselben durch die Fuhre monatlich ein Verlust von ca. ℳ 100 zugefügt wird? 2. Ist eine Sonderbehandlung dieses Mitgliedes gesetzlich zulässig? Molk. L. (1161

Antwort: 1. Da es im Paragraph 1 Ihres Statutes heißt: „Die Genossenschaft hat den Zweck, die von ihren Mitgliedern produzierte Milch zu sammeln" usw., und im Paragraph 13b: „Die Mitglieder sind verpflichtet .... täglich nach Maßgabe der Geschäftsordnung an die Genossenschaft zu liefern", so kann man wohl behaupten, der einzelne Genosse habe nicht das Recht, zu beanspruchen, daß ihm die Milch abgeholt wird. Nun steht dem aber entgegen, daß tatsächlich seit Jahren doch auf Rechnung der Gesamtheit dem einzelnen Mitgliede die Milch abgeholt worden ist, sie ist gesammelt worden! Wir würden daher weder zu einer Klage noch zu einem Verklagtwerden raten. Bei solch unklarer Rechtslage ist ein friedlicher Vergleich am besten. Wir würden außerdem empfehlen, um solche Fälle künftig zu vermeiden, durch Generalversammlungsbeschluß und durch eine Statutenänderung festzusetzen: wenn die Anfuhrkosten über ½ Pfg. (oder ¾ Pfg.) das Liter (Kilo) steigen, so werden die an dem Wagen beteiligten Genossen mit dem Mehr belastet, oder im Statut die Anfuhrkosten ganz den Teilnehmern aufzulegen. Was sich für Ihre Genossenschaft am besten eignet, das müssen Sie selbst bestimmen, nur muß es ein klares Rechtsverhältnis sein, man darf nicht hier sammeln und dort liefern sagen! (Vgl. Paragraph 1 und 13 Ihres Statuts.) Fr.

Unruhiger Gang einer Kohlensäure-Kühlmaschine. Anfrage: Hat eine Kohlensäure-Kühlmaschine, die bei 60 Atm. Druck arbeitet, zu viel Kohlensäure oder umgekehrt, wenn bei über 60 Atm. steigendem Druck das Druckrohr noch kalt bleibt? Kann Kohlensäure im Laufe der Zeit an Wirkungskraft verlieren, so daß sie neu ersetzt werden muß, oder genügt Nachfüllen? Muß es speziell Kohlensäure für Kühlmaschinen sein? Unsere Maschine arbeitet jetzt vier Jahre. Bei jedesmaliger Nachfüllung zeigt sich das Übel, daß die Rohrleitung, die ja mäßig warm werden muß, kalt bleibt, so daß man das Regulierventil schließen muß, um einen ruhigen Gang der Maschine herbeizuführen, was überhaupt nicht ganz gelingt. Auch wirkt die Maschine nicht genügend, trotzdem alle Ventile in Ordnung sind. B. in O. (1153

Antwort: Wenn eine Kühlmaschine mit zuviel Kohlensäure arbeitet, so zeigt sich dies dadurch, daß der Druck im Kondensator höher, wie er sonst sein soll, ist und daß bei normaler Einstellung des Regulierventils das Druckrohr kalt bleibt. Wenn auch die Kühlmaschine hierbei eine etwas geringere Leistung hat, als bei warmem Druckrohr, so wird man doch meist immer etwas mehr Kohlensäure hineinfüllen, als für den normalen Gang nötig ist, da ja eine absolute Dichtigkeit von Maschine und Rohrleitung sich nicht ermöglichen läßt und infolgedessen doch nach einiger Zeit die Füllung auf das richtige Maß zurückgeht. Natürlich kann es sich hier nur um ein geringes Zuviel an Kohlensäure in der Maschine handeln. Ein übermäßiger Überfluß ist nicht statthaft. Die Kohlensäure verliert im Laufe der Zeit nicht an Wirksamkeit, ihre Fähigkeit, Kälte zu erzeugen, geht auch im Laufe vieler Jahre nicht verloren. Es ist daher durchaus überflüssig, von Zeit zu Zeit die ganze Kohlensäure aus der Leitung zu entfernen und sie durch neue zu ersetzen. Die für die Kühlung zu verwendende Kühlmaschine muß wasserfrei und luftfrei sein, d. h. sie soll in möglichst reinem Zustande zur Verwendung kommen. Daß Ihre Kühlmaschine unruhig arbeitet, liegt vielleicht daran, daß in der Leitung Luft vorhanden ist, im übrigen läßt sich eine Ursache der schlechten Wirkung aus der Ferne nicht angeben. Es empfiehlt sich daher, einmal die Anlage von einem Fachmann gründlich untersuchen zu lassen. Rüters.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Verhinderung des Schäumens der Milch. Wie beseitigt oder verringert man das Schäumen der Milch? Wir verarbeiten täglich 10—12 000 Liter Milch. Mit ca. 40 Gr. geht die Milch durch die Zentrifugen, die Magermilch wird dann durch eine Rotationspumpe 5 Meter hoch über den Kühler gepumpt und hier auf 15 Gr. herabgekühlt. Der Schaum steht auf dem Kühler und im Bassin meterhoch und erschwert die Rückgabe sehr. Gibt es eine Maschine oder Vorrichtung zum Beseitigen oder Verringern des Schaumes? H. A. in B.

Verzeichnis der in der Molkereiabteilung der Ausstellung der D. L.-G. in Hamburg zuerkannten Preise.

Auch die diesjährige in Hamburg am 2. Juni eröffnete Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ist mit Molkereiprodukten reichlich beschickt. Die Butterabteilung enthielt nicht weniger als 775 Butterproben, davon 110 Proben ungesalzener Butter und 665 Proben gesalzener Butter. Der Lage des Ausstellungsplatzes entsprechend überwiegt natürlich die Beschickung aus den norddeutschen Produktionsgebieten; Schleswig-Holstein hat 394 Proben, Hannover 116 Proben und Mecklenburg 69 Proben geschickt. Von den süddeutschen Produktionsgebieten sind nur Bayern mit 34 Butterproben, in bemerkenswerter Weise vertreten.

Die Käsehalle weist 165 Nummern auf, vorwiegend Käse nach Holländer, Tilsiter und Limburger Art. Hier sind Schleswig-Holstein mit 39, Württemberg mit 35 und Bayern und die Rheinprovinz mit je 22 Proben beteiligt.

Die Butter- und Käseproben wurden am Mittwoch, am Tage vor Eröffnung der Ausstellung geprüft und am Donnerstag wurde das Ergebnis der Prüfung bekannt gegeben. Nach uns zugegangener telegraphischer Mitteilung erhielten Auszeichnungen:

Gruppe: Butter.

Klasse 3. Ungesalzene Butter.

I. Preis.

Gen.-Molk. Westerholm b. Sterup (Schl.-Holst.)
Gen.-Molk. Gr.-Niendorf b. Wamkow
" " Kröpelin i. Meckl.
" " Lübz i. Meckl.
" " Polzin (Pom.)
Gen.-Molk. Ablach b. Krauchenwies (Hohenzoll.)
Gen.-Molk. Zeitldorn b. Pondorf a. Donau
Gottfried Merkle, Dietmannsried.

II. Preis.

Molk.-Gen. Gr. Bölkow b. Clausdorf
Molkerei-Lehranstalt Güstrow
Molk.-Gen. Neubuckow (Meckl.)
Molk. Wendelstorf b. Bastorf
" Sonnewalde (Nieder-Lausitz)
Molk.-Gen. Bremervörde
Molk. Hagen (Bez. Bremen)
Straucher Molk., Strauch b. Lammersdorf
Molk.-Gen. Vettelhoven (Rhnld.)
" " Vettweiß (Rhnld.)
" " Niederjossa bei Niederaula (Hessen)
" " Eichenrod b. Herbstein (Hessen)
Viktorian Jarde, Gebrazhofen, Wtbg.
Dampfmolk. Sontheim-Brenz, Wtbg.
Lehrsennerei Boos (Algäu)
Cristoph Sommer, Bubesheim bei Günzburg a. D.
Joh. Kränzle, Erkheim
Florian Huber, Heimertingen
Jos. Sauter, Ichenhausen
Anton Blanz, Meggenried b. Wilpoldsried
Gutsverwaltung Oberlauterbach
Molk.-Gen. Stätzling b. Augsburg
" " Unterringingen b. Demantstein
Carl Geiger, Legan (Bayern)
Gen.-Meierei Gr. Quern (Schl.-Holst.)
" " Hattstedt "
" " Hohenwestedt "
" " Maasbüll "
" " Sterup

Anerkennungen.

Meierei Godderstorf b. Neukirchen (Holstein)
Gen.-Meierei Rüde b. Glücksburg (Holstein)
Gen.-Meierei Stepping (Schl.-Holst.)
Molk.-Gen. Gnoien (Meckl.)
" " Gr. Giewitz (Meckl.)
" " Jördenstorf (Meckl.)
Kolberger Molk., Kolberg (Pom.)
Frl. v. Jutrzenka, Pollnow. Kr. Schlawe
Molk. Börry (Hann.)
" Rhede (Ems)
Molk.-Gen. Oberhosenbach b. Herrstein (Oldbg.)
Molk.-Gen. Hawert, Kr. Heinsberg (Rhnpr.)
Dampf.-Molk. Wadersloh (Westfl.)
Molk.-Gen. Altenstadt (Hessen)
" " Büdingen (Oberhessen)
" " Gr. Felda (Hessen)
C. Wunderlich, Eisenharz b. Isny (Württemberg)
Anton Merk, Frechenrieden (Bay.)
Max Lang. Peiting (Bay.)
Milchael Wassermann, Schießen b. Roggenburg (Bay.)
Schilcher & Scheüfele, Unterdiessen (Bay.)
Anton Maier, Westerheim (Bay.)

Klasse 4. Gesalzene Butter.

I. Preis.

Die Genossenschaftsmeiereien:
Anneberg b. Sterup (Schl.-Holst.)
Atzerballigholz b. Hünenshaff (Schl.-Holstein.)
Bargenstedt b. Meldorf "
Barsbeck b. Schönberg "
Bokel b. Nortorf "
Djernis b. Hoptrup "
Esgrusschauby b. Sterup "
Fedderingen b. Hennstedt "
Feldstedt "
Gangerschild b. Süderbrarup "
Dannewerk b. Schleswig "
Haberslund b. Apenrade "
Heiligenhafen "
Heinkenborstel b. Hohenwestedt (Schl.-Holstein.)
Hockerup "
Hesbüll b. Neukirchen "
Jerrishoe b. Tarp "
Kaltoft b. Süderbrarup "
Lautrup b. Tingleff "
Linden "
Pölitz b. Rolfshagen "
Sarzbüttel, Kr. Süder-Dithmarschen "
Schafhaus Schl.-Holst.
Schörderup b. Schorrehy "
Schuby b. Karby "
Stübbek b. Apenrade "
Südenseeholz b. Sörup "
Süder-Seiersleff b. Hoyer "
Süder-Wilstrup "
Tating "
Ulderup "
Wesselburen "
Wiesby b. Tondern "
Witzwort "
Anslet b. Fjelstrup "
Arrild, Kr. Hadersleben "
Christiansfeld "
Gramby "
Hjerting "
Högelund b. Ober-Jersdal "
Rangstrup b. Aggerschau "
Molk. Gnoien (Mecklbg.)
Molk.-Gen. Neukloster (Mecklbg.)
" " Pastow b. Broderstorf (Mecklbg.)
Molk.-Gen. Rhein (Ostpr.)
Dampf-Molk. der Engelsdörfer in Westerengel b. Greußen (Prov. Sa.)

II. Preis.

Die Genossenschaftsmeiereien:
Abelgaard b. Tondern (Schl.-Holst.)
Auenbüll b. Ulderup. "
Ballum "
Bargstedt b. Nortorf "
Barkenholm b. Linden "
Behrendorf b. Tinglebüll "
Bistoft b. Mühlenbrück "
Böelschuby b. Böel "
Bokelholm "
Borgsum b. Nieblum "
Borgwedel b. Fahrdorf "
Brokdorf (Elbe) "
Bülderup "
Dätgen b. Nortorf "
Damkobbel b. Schauby "
Dörphof b. Karby "
Grödersby b. Arnis (Schl.-Holst.)
Dollerup b. Steinbergkirche "
Düttebüll b. Gelting "
Elmenhorst b. Bargteheide "
Esmark b. Satrup "
Faudrup b. Rapstedt "
Fiefbergen b. Schönberg "
Flensburg "
Fröslee b. Pattburg "
Groß-Harrie b. Einfeld "
Groß-Jündewatt "
Grünholz b. Sterup "
Guderup auf Alsen "
Hagenberg b. Norburg "
Hammoor b. Bargteheide "
Hardesby b. Sörup "
Havetoftloit b. Uelsby "

Lysabbel b. Schauby auf Alsen (Schl.-Holstein)
Heisagger „
Hellewatt „
Hennstedt b. Kellinghusen „
Holm b. Norburg „
Homfeld b. Innien „
Hüsby b. Schleswig 2 „
Husby „
Jahrsdorf b. Hohenwestedt „
Innien „
Jübek, Kr. Schleswig „
Kellinghusen „
Klipleff „
Ladelund „
Langballig „
Lindholm „
Löwenstedt b. Viöl „
Loiter-Au b. Grumby „
Loose „
Lütjenburg „
Lütjenwestedt „
Mastrup „
Mehlbek b. Hohenaspe „
Midlum b. Wyk auf Föhr „
Möllmark b. Sörup „
Mohrkirch-Osterholz „
Mohrkirch-Westerholz „
Mühlenberg b. Holzdorf „
Oberjersdal „
Oesterrade b. Albersdorf „
Quars b. Gravenstein „
Raisdorf „
Rinkenis „
St. Peter (Nordsee) „
Sande b. Stedesand „
Sandwehle b. Garding „
Schalkholz b. Tellingstedt „
Schnabek b. Westersatrup „
Schwackendorf „
Steinfeld „
Stolk b. Böklund „
Süderbrarup „
Süderholm b. Heide „
Süderlügum „
Taarstedt b. Scholderup „
Tensbüttel b. Albersdorf „
Uelsby „
Wasbek „
Welmbüttel b. Tellingstedt „

Welt b. Garding (Schl.-Holst.)
Hastedt b. Wensin „
Wester-Satrup b. Satrup „
Windbergen „
Wohlde „
Wrist „
Jedstedt b. Hügum „
Fockbek „
Gramm b. Grammby „
Jels-Grönnebäck b. Jels „
Kalleby b. Nübelfeld „
Krempe „
Oesby-Grarup b. Oesby „
Simonsberg b. Husum „
Skrave b. Schottburg „
Toftlund „
Molk. Bützow (Meckl.-Schw.)
Molk.-Gen. Dassow „
„ „ Grabow i. Meckl.
„ „ Muchow b. Zierzow in Meckl.
„ „ Plauerhagen bei Plau i. Meckb.
„ „ Wulfsahl b. Ziegendorf
„ „ Zepelin b. Bützow
„ „ Medow Kr. Anklam in Pom.
„ „ Richtenberg i. Pom.
„ „ Zanow. i. Pom.
Dt.-Molk.-Gen. Lindenbrück (Posen)
Molk.-Gen. Ragasen (Posen)
D.-Molk Seyda bez. Halle a. S.
Molk.-Gen. Späningen b. Meßdorf i. Sa.
D.-Molk. Walternienburg i. Sa.
D.-Molk. Lausigk b. Cöthen i. Anhalt
Molk. Dorste a. H.
Molk.-Gen. Fischerhude b. Ottersberg (Ha.)
„ „ Höftgrube (Ha.)
Molk. Schnega (Ha.)
„ Soltau (Ha.)
Meierei-Gen. Tostedt (Ha.)
Molk.-Gen. Neukirchen Kr. Ziegenhain (Hess.-Nassau)
Martin Bock, Pellworm (Schl.-Holst.)
J. Zachariassen, Düppel (Schl.-Hst.)
A. Fromm-Christiansen, Hofbesitzer, Ultang b. Heisagger (Schl.-Holst.)

Anerkennung:

Die Meierei-Genossenschaften: (Schl.-Holst.)
Ahrenhöft b. Breklum (Schl.-Holst.)
Albersdorf „
Almdorf b. Breklum „
Baurup „
Blans b. Ulderup „
Blocksberg b. Dagebüll „
Böell „
Bollersleben „
Brarupholz b. Scheggerot „
Bredebro „
Brekling b. Schleswig „
Brodersby b. Karby „
Brokstedt „
Deezbüll b. Niebüll „
Erteberg b. Tandslet „
Frörup b. Tarp „
Goldelund b. Joldelund „
Gr. Rheide „
Heidmühlen „
Hennstedt i. Dithm.
Högel b. Bredstedt „
Holebüll b. Hockerup „
Hoyer „
Jagel b. Schleswig „
Kleve b. Hennstedt „
Klixbüll „
Kreutzfeld b. Malente-Gremsmühlen (Lübeck)
Kuden b. Eddelak (Schl.-Holst.)
Laygaardholz b. Gravenstein „
Lindewitt b. Großenwiehe „
Löstrup b. Sörup „
Lutzhöft b. Husby „
Malkwitz b. Neukirchen (Lübeck)
Meddewade b. Oldesloe (Schl.-Holst.)
Meezen b. Innien „
Meggerdorf b. Friedrichsholm (Schl.-Holst.)
Meldorf „
Mögeltondern „
Mörel b. Hohenwestedt „
Mühlenbarbek b. Kellinghusen (Schl.-Holst.)
Neustadt „
Niesgrau „
Odderade b. Nordhastedt „
Oersberg b. Scheggerot „
Ostenfeld „
Osterhusum b. Husum „
Osterstedt „
Pommersby b. Vogelsang-Grünholz

Prastorf b. Probsteierhagen „
Quarnstedt b. Kellinghusen „
Rantrum „
Ringsberg „
Rödding „
Rothenkrug „
Rügge b. Mohrkirch-Osterholz „
Schauby auf Alsen „
Schelde „
Schönbeck b. Bordesholm „
Schönberg b. Dwerkaten „
Schwenstrup auf Alsen „
Steinberg b. Steinbergkirche „
Stollig b. Apenrade „
Nieder-Tandslet b. Tandslet „
Tappendorf b. Hohenwestedt „
Timmaspe b. Nortorf „
Tolk „
Trasbüll b. Baurup „
Uhlebüll b. Niebüll „
Uk „
Unewatt b. Langballig „
Wester-Akeby b. Scholderup „
Westerdeichstrich b. Büsum „
Wester-Ohrstedt b. Ohrstedt „
Wippendorf b. Schorreby „
Wöhrden „
Aller b. Christiansfeld „
Wiemersdorf „
Hemmingstedt „
Ipernstedt b. Husum „
Kirchsteinbek „
Stübing b. Hammeleff „
Treia „
Weddingstedt, Dithm. „
Westdorf b. St.-Michaelisdonn „
Meierei Dargun (Meckl.)
Molk.-Gen. Goldenbow b. Friedrichsruhe (Meckl.)
„ „ Kavelstorf (Meckl.)
„ „ Laage (Meckl.)
„ „ Mistorf (Altm.)
„ „ Rom (Meckl.)
„ „ Varchmin bei Cordeshagen (Pom.)
„ „ Voigtshagen bei Schönwalde (Pom.)
„ „ Wartenburg (Ostpr.)
„ „ Elsenhof b. Pudewitz Pos.
Meierei Stade b. Hamburg

Dtsch. Molk.-Gen. Mietschisko (Pos.)
„ „ „ Mogilno „
D.-Molk. Schweinitz a. Elster
„ Zahna (Sachs.)
„ Nohra (Sa.-W.)
Molk.-Gen. Bippen (Hann.)
„ „ Burgwedel „
Molk. Coppenbrügge „
Molk.-Gen. Garlstorf „
„ „ Holtland b. Hesel (Hann.)
„ „ Ihlienworth, Kr. Hadeln (Hann.)
Molk. Lüchow (Hann.)
„ Scharfoldendorf b. Eschershausen (Brschwg.)
„ Schwiegershausen b. Osterode am Harz
Molk.-Gen. Selsingen (Hann.)
Molk.-Gen. Suhlendorf (Hann.)
„ „ Trabuhn „

Molk. Waddeweitz b. Clentze (Hann.)
Molk.-Gen. Wieren (Hann.)
„ „ Winsen (Aller)
„ „ Winsen (Luhe)
„ „ Allendorf (Waldeck)
„ „ Welschenneft (Westfl.)
„ „ Hohenhausen (Lippe-D.)
Molkerei Horneburg (Hann.)
Heinrich Broderius, Erfde (Schl.-Holst.)
Henning Schultz, Hitzhusen b. Bramstedt (Schl.-Holst.)
Josef Menke, Ankum (Hann.)
Wilh. Wrede, Rittergutsp., Ringelheim (Hann.)
O. H. Burmeister, Leck (Schl.-Holst.)
Otto Evers, Mölln (Lauenburg)
Frau Lehnsgräfin Scheel-Plessen in Sierhagen b. Neustadt (Schl.-Holst.)

Gruppe: Käse.

Klasse 7. Vollfette und fette Käse nach Holländer, Tilsiter und ähnl. Art (Wilstermarsch, Steppenkäse 2c.)

I. Preis. Molk.-Gen. Neukirchen (Holst.)

II. Preis. Milchzentrale Lütjenburg (Holst.) für Gouda und Tilsiter Zentral-Molk. Emmerich (Rhnpr.) für Gouda — Keekener Käsemolkerei, Keeken N.-Rhn. für Edamer.

Anerkennung: Molk.-Gen. Neukirchen (Holst.) für Edamer — Milchzentrale Lensahn (Holst.) f. Tilsiter — Dampf-Käserei Bienen b. Millingen (Rhnpr.) f. Edamer — Warbeyener Molkerei (Rhnpr.) f. Holländer und Edamer — Keekener Käsemolkerei (Rhnpr.) f. Gouda — Griethausener Molk. Griethausen (Rhnpr.) f. Gouda.

Klasse 8. Halbfette Käse nach Holländer, Tilsiter u. ähnl. Art.

II. Preis. Milchzentrale Lütjenburg (Holst.) f. Marsch-Käse — Molkerei-Lehranstalt Güstrow (Meckl.) für Mecklenburger Kümmelkäse.

Anerkennung: Molk.-Gen. Deutsch.-Eylau (Westpr.) f. Tilsiter Dampf-Molk. Mölln (Lauenb.) für Tilsiter.

Klasse 9. Magere Hartkäse (Holsteiner 2c.)

I. Preis. Dampf-Molk. Mölln (Lauenb.) f. Tilsiter.

Anerkennung: Jos. Maucher, Erisdorf b. Riedlingen (Wtbg.) für Ernte-Käse — Meierei Godderstorf b. Neukirchen (Schl.-Holst.) f. Holsteiner Milchzentrale Lütjenburg (Holst) f. Hartkäse mit Kümmel.

Klasse 10. Vollfette und fette Münster-, Schachtel- und ähnliche Käse 2c.

I. Preis. Leo Becherer, Waldsee (Wtbg.) f. Münsterkäse

II. Preis. Anton Blanz, Meggenried b. Wildpoldsried (Bayern) für Münster-Käse und Kamenbert.

Anerkennung: Leo Becherer, Waldsee (Wtg.) f. Münsterkäse.

Klasse 12. Vollfette und fette Weichkäse nach Limburger Art (Romatur-, Weißlacker-, Stangenkäse 2c.)

I. Preis Heinrich Bort, Wangen (Wtbg.) f. Portionskäschen.

II. Preis Josef Bischof, Illertissen (Bay.) f. Romatur. — Heinrich Bort, Wangen (Wtbg.) für Romatur-, Delikateß- und Frühstückskäse Molkerei-Lehranstalt Güstrow (Mecklbg.) für Limburger — Molk.-Gen. Angerburg (Ostpr.) f. Brioler.

Anerkennung: Molk.-Gen. Deutsch.-Eylau (Westpr.) für Romatur Molk.-Gen. Stolp (Pom.) f. Limburger.

Kasse 13. Halbfette Käse nach Limburger Art.

I. Preis. Carl Geiger, Legau (Bayern) für Stangenkäse.

II. Preis. Leo Becherer, Waldsee (Wtbg.) f. Limburger — Heinrich Bort, Wangen (Wtbg) f. Weichkäschen.

Anerkennung: Jos. Bischof, Illertissen (Bayern) für Stangenkäse Jos. Maucher, Erisdorf b. Riedlingen (Wtbg) f. Stangenkäse — Molkerei-Lehranstalt Güstrow (Mecklbg.) f. Limburger.

Klasse 14. Vollfette und fette Weichkäse nach französischer Art (Gervais, Neufchateler, Liptauer, Brie, Kamembert, Roquefort 2c. (13).

II. Preis. Molk.-Gen. Büdingen (Hessen) f. Briekäse.

Anerkennung: T. U. Tammena, Gut Longewehr b. Loppersum (Han.) f. Gervais-Käse — Molk.-Gen. Büdingen (Hessen) f. Kamembert.

Klasse 16. Magere Weichkäse aller Art (Backsteinkäse 2c.)

I. Preis. Jos. Bischof, Illertissen (Bayern) f. Stangenkäse — Heinrich Bort, Wangen (Wtbg.) f. Stangenkäse — Molk.-Gen. Tessin (Meckl.) für Backsteinkäse — Carl Geiger, Legau (Bayern) f. Backsteinkäse — Molk.-Gen. Bützow (Meckl.) f. Backsteinkäse — Molkerei-Lehranstalt Güstrow (Meckl.) für Backsteinkäse.

II. Preis. Jos. Maucher Erisdorf b. Riedlingen (Wtbg) f. Stangenkäse und Limburgerkäse — Molk.-Gen. Büdingen (Hessen) für Appetitkäse F. Steinhäuser, Güstrow (Meckl.) f. Frühstückskäse.

Gruppe: Dauerware für In- und Ausland.

I. Preis: Zentralmolkerei Schwerin für Dr. Wellersche und Obotritia-Säuglingsmilch in Flaschen und Evaporated-Milk in Dosen. — Molk.-Gen. Neukirchen Holst auf Goudakäse. — C. Mäder, Stubben, Bez. Bremen (Hann.) auf Naturmilch, homogenisiert und sterilisiert.

II. Preis: Zentral-Molkerei Schwerin auf homogene, sterile Vollmilch in Flaschen. — Karl Kiehl, Rendsburg auf Dauerkäse in Pulverform. — Molkereilehranstalt Güstrow auf Butter in Dosen und Güstrower Exportkäse.

Anerkennung: Zentral-Molkerei Schwerin auf homogene, sterile Vollmilch in Dosen, homogene, sterile Kaffeesahne in Dosen und Dr. Wellers Kindernahrungsmilch. — Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M. auf Export-Kochbutter (Geschmolzene Butter, Butterschmalz). — Molkereilehranstalt Güstrow auf Käse nach Limburger Art, fett.

Gruppe: Milch.

I. Preis: Franz Rudorf, Gut Glinde, Bez. Hamburg. — F. C. J. Lampé, Eidelstedt (Schl.-Holst.) — Rittergutsbes. Schümann, Hinrichs-

hagen b. Greifswald (Pom.) — Rittergutsbes. Oertel, Großhermsdorf b. Kieritzsch (Sachsen). — Landw. Institut der Universität Leipzig. — Ernst Theodor Bienert, Dresden-Plauen. — R. Caspersmeyer, Cherbonhof b. Gaustadt-Bamberg (Bayern). — Milchwirtsch. Institut der Königl. Akademie Weihenstephan b. Freising (Bayern). — Stuttgarter Milchkuranstalt vorm. Grub Stuttgart.

II. Preis. Viehaltungs- und Molkerschule des Milchw.-Vereins im Allgäu, Gaishof b. Memmingen — Jakob Siefert, Fronhof b. Reichelsheim (Hessen).

Anerkennung: Rittergutsbes. Fr. Otto, Passendorf b. Halle a. S. Molk.-Gen. Altdorf b. Nürnberg (Bayern).

Briefkasten.

W. F. Da die Konkursmasse zur gemeinschaftlichen Befriedigung aller Konkursgläubiger dient, so war der Konkursverwalter an und für sich nicht berechtigt, einzelne der Gläubiger vor den anderen durch Auszahlung der vollen Forderung zu bevorzugen. Hier wird wohl durch Beschluß der Gläubigerversammlung oder des Gläubigerausschusses der Verwalter ermächtigt worden sein, an die Lieferanten für den Fall der Weiterlieferung das Milchgeld für die Zeit vom 1. bis 15. 4. voll auszuzahlen, damit durch die Weiterlieferung im Interesse aller Gläubiger eine Fortführung des Betriebes und eine bessere Verkaufsmöglichkeit der Molkerei erreicht wurde. Soweit einzelne Konkursgläubiger durch die volle Auszahlung des Milchgeldes sich benachteiligt fühlen, können sie sich beschwerdeführend an das Konkursgericht — dessen Aufsicht untersteht der Verwalter — wenden. (1114

U. in H. Haben Sie einen Kessel mit Unterfeuerung bestellt, anstatt dessen aber einen Kessel mit Dampfheizung zugesandt erhalten, so haben Sie diesen mit Recht nicht angenommen. Einer Klage können Sie in Ruhe entgegensehen. (1176

H. M. Da über die Dauer des zwischen Ihnen und dem Handlungsagenten geschlossenen Vertrages nichts bestimmt ist, so kann der Vertrag nur für den Schluß eines Kalendervierteljahrs unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen gekündigt werden (§ 92 H.G.B.). Vor Ablauf der Kündigungsfrist (1. Oktober) können Sie den Bezirk auch keinem anderen Agenten übertragen. (1185

C. B. in Z. Quark A. ist total angegangen und sondert eine jauchige, übelriechende Flüssigkeit ab. Er hat anscheinend in der Molkerei lose aufgeschichtet bereits längere Zeit gelagert, wenn es richtig ist, daß Sie ihn nach zweistündigem Transport in diesem Zustand erhalten haben. Quark B. ist infolge zu hohen Anwärmens oder Verwendung einer zu großen Gabe Lab lederartig zusammengezogen und angegangen. Beide Sorten sind gänzlich unbrauchbar. — Stellen Sie derartige Ware Ihren Lieferanten sofort zur Verfügung. B. (1139

J. K. in W. Ganz genau läßt sich auf Grund Ihrer Angaben nicht sagen, wieviel Sie für das Fettprozent in der Sahne bezahlen können. Wahrscheinlich wird 2,5 bis 2,6 Pfg. pro Fettprozent ungefähr das Richtige sein. Für die Untersuchung der Sahne gibt es verschiedene Verfahren, auf die wir hier nicht näher eingehen können. Wir empfehlen Ihnen zur Orientierung das Buch von Dr. Hesse, „Die Rahmuntersuchung", Preis 1 Mark. Zu beziehen von unserer Expedition. Für die regelmäßige Beförderung von Milch und Rahm auf der Eisenbahn bestehen besondere Bestimmungen (s. Molk.-Kal. 1910, S. 54), über die Sie bei der dortigen Güterabfertigung jede gewünschte Auskunft (auch bezüglich des Preises) erhalten. (1186

G. Z. D. Eine gesetzliche Bestimmung über den Höchstfeuchtigkeitsgehalt des Quarks gibt es nicht, es soll jedoch bei normal gearbeitetem Quark der Wassergehalt 68 Prozent nicht übersteigen. Machen Sie Ihren Lieferanten auf den zu hohen Wassergehalt des Quarks aufmerksam und teilen ihm gleichzeitig mit, daß Sie, falls sich die Beschaffenheit des Quarks nicht ändere, künftighin die Annahme verweigern oder entsprechende Abzüge machen würden. — Pappschachteln für den Butterversand können Sie beziehen von Carl Mann, Hildesheim. — Wir haben bis jetzt keine Butterprobe von Ihnen erhalten. (1172

B. 100. Da in dem abgeschlossenen Vertrage keine Mindestgrenze für den Fettgehalt der Milch festgesetzt ist, sind Sie zu Abzügen vom Milchgeld oder zur Zurückweisung der Milch, deren Fettgehalt zeitweilig bis auf 2,25 Prozent sinkt, nur berechtigt, wenn Sie nachweisen können, daß die Milch verfälscht ist. Warum nehmen Sie denn nicht in den Vertrag die Festsetzung eines Mindestfettgehaltes auf? (1195

B. 100. Aus 1000 Kg. Milch mit 3,5 Prozent Fett gewinnt man 39,70 Kg. Butter, aus 1000 Kg. Magermilch 90—92 Kg. Quark mit normalem Wassergehalt. (1194

H. Sch. in R. Der uns zugesandte Quark enthält Metallsalze in großen Mengen und ist zur Käsefabrikation nicht zu verwenden, da der aus diesem Material hergestellte Käse schwarz, bzw. blau werden wird. Für den Quark, den Sie ohne Reklamation angenommen und schon verarbeitet haben, können Sie nachträglich keine Abzüge mehr machen. Teilen Sie jedoch Ihrem Lieferanten mit, daß Sie, wenn sich die Beschaffenheit des Quarks nicht bessere, in Zukunft die Annahme verweigern und entsprechende Abzüge machen würden. (1180

J. K. in W. Natürlich können Sie mit einem Dampfentwickler 2—3 Räume heizen. Wieviel Kohlen Sie dazu benötigen, können wir Ihnen nicht angeben. Ebenso läßt sich auch nicht sagen, welches die besten Dampfentwickler sind. Wenden Sie sich an eine der bekannten größeren Maschinenfabriken. Mit dem Dampfentwickler können Sie auch Wasser und Milch anwärmen, aber keine Kraftmaschinen antreiben. Dafür müssen Sie entweder neben dem Dampfentwickler einen Motor oder anstatt des Dampfentwicklers einen kleinen Dampfkessel und Dampfmaschine aufstellen. (1188

A. H. G. Sie müssen bei der Gemeindebehörde des Ortes, an dem Sie das Gewerbe angefangen haben, den Gewerbetrieb anmelden. Da wir annehmen, daß in Ihrer Molkerei Kraftbetrieb zur Anwendung kommt, so müssen Sie den Betrieb zur Molkerei-Berufsgenossenschaft anmelden. Die Meldung geschieht an das Landratsamt, zu dem Sie gehören. Näheres hierüber finden Sie in unserem Molkerei-Kalender Seite 25—27. (1187

M. T. Über Anordnung der Bauten bei Volksschulen und über Aufbringung und Verteilung der Kosten beschließt die Aufsichtsbehörde der Gemeinde. In der Regel müssen die Kosten von der Gemeinde als der eigentlichen Trägerin der Schullast getragen werden und die Gemeinde erhebt die Kosten von ihren Mitgliedern, auf die nach dem Beschluß der Aufsichtsbehörde die Kosten verteilt worden sind. Gegen diesen Beschluß ist die Verwaltungsklage zulässig. Wenn die Höhe der von Ihnen erhobenen Beiträge dem Beschluß der Aufsichtsbehörde entspricht, so ist gegen Ihre Heranziehung zu den Schulbaukosten nichts zu machen. (1189

M. N. Wir entnehmen aus Ihrer Darstellung, daß Sie nach erfolgtem Kauf, aber vor Auflassung, auf das gekaufte Grundstück eine Molkerei haben bauen lassen und daß jetzt der Auflassungsstempel auch nach dem Werte dieses Gebäudes nebst Inventar (Maschinen) berechnet worden ist. Diese Stempelberechung ist nicht richtig; maßgebend für die Höhe des Stempels ist nur der von Ihnen für das Grundstück gezahlte Kaufpreis. Reklamieren Sie wegen des zuviel erhobenen Stempels bei der Gerichtskasse; weigert diese trotzdem die Rückzahlung, so müssen Sie klagen. Die Klage muß binnen 6 Monaten nach geleisteter Zahlung erhoben werden. (1171

S. E. in G.-N. Von französischen Molkereizeitungen nennen wir Ihnen „La Laiterie", Paris 9, rue Clauzel 18. (1190

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungs-kommission:

1. Juni. Ia **113—115/117 ℳ**, IIa **109—115**, IIIa **110 ℳ**, abfallende **100—108 ℳ**. Tendenz: ruhig.

28. Mai. Ia **115—117 Mk.**, IIa **113—115 Mk.**, IIIa **112—114 Mk.**, abfallende **105—110 Mk.** Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 2. Juni. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 2. Juni. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Kaufbeuren, 2. Juni. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 104 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhiger.

Wangen, 2. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 112 Mk., Vorbruchbutter 104 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 2. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Produktion zeigt eine weitere Zunahme und ist die Nachfrage nicht groß genug, um dieselbe schlank aufnehmen zu können. Dasselbe wird aus Hamburg gemeldet und dürfte ein Rückgang der Preise zur Gesundung des Marktes beitragen.

Berlin, 2. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—117 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 100—108 Mk., abfallende 85 bis 95 Mk.

Berlin, 2. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist unverändert ruhig und beschränkt sich die Kauflust nur auf den notwendigsten Bedarf, da man bei der für den Graswuchs günstigen Witterung, in kurzer Zeit reine Grasbutter und eine Zunahme der Produktion erwartet. Preise konnten sich nur schwach behaupten.

Berlin, 1. Juni. Bericht über den dieswöchentlichen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Alb. Asch jr. Die Zufuhren in inländischer Butter waren in dieser Woche ebenfalls sehr bedeutend und zeigte die Marktlage wenig Veränderung. Da jetzt sehr viel Blendlingsbutter eingeht, welche wenig haltbar ist, wurde dieselbe zu unregelmäßigen Preisen angeboten. Die Notierung hierfür war heute unverändert. Die Zufuhren in russischer und Sibirischer Butter waren ebenfalls groß und war speziell für weiße Stallbutter, welche als Ziehbutter Verwendung findet, rege Nachfrage; es wurden auch hierfür annehmbare Preise erzielt. Die heutigen Depeschen von drüben melden festere Marktlage und baldigen Eintritt von Preiserhöhungen. Letztere werden sich jedoch kaum behaupten können, da die Ernteaussichten hier sehr günstige sind, und die dortige Marktlage ebenfalls beeinflussen dürften. Erzielt wurde: für russische, resp. sibirische Butter Ia 111—113 ℳ, IIa 109—111 ℳ.

Hamburg, 2. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage hat sich nicht verändert und zeigt noch wie vor dasselbe wenig erfreuliche Bild. Man scheint in Berlin, der Marktlage Rechnung tragend, am Sonnabend die Notierung einige Mark herabsetzen zu wollen und auch die Hamburger Notierung wird aller Voraussicht nach morgen einen kleinen Abstrich erfahren. Ob diese Ermäßigungen aber schon genügen werden, dem Butterhandel im allgemeinen die schon so lange gewünschte Besserung zu bringen, bleibt abzuwarten. Wahrscheinlich wird noch ein weiterer Abstrich folgen müssen.

Hildesheim, 3. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die gespannte Situation mit Gewalt zu halten, kann nur zu bitteren, die Produktion und Handel schädigenden Resultaten führen. Die zunehmende Produktion hat einen seit Jahren unbekannten Umfang erfahren. Nur die tadellosen Sachen geben Befriedigung, während abweichende das Geschäft nach wie vor erschweren.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—108 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 2. Juni. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 117 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—115 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 3. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Nachdem die Grasbutter an den Markt kommt, die Produktion eine reiche zu werden verspricht und die letzten Tage verstärkte Zufuhren brachten, ließen sich die Preise nicht mehr halten und hofft man bei billigeren Preisen auf lebhafteren Absatz.

Preise für feinste Tafelbutter 113—115 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 1. Juni. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Infolge des Monatswechsels war das Geschäft in den letzten Tagen wieder etwas ruhiger. Die Produktion hat überall zugenommen und sind die Eingänge von allen Seiten reichlicher. Ein großer Teil besteht aus Übergangsware, die sich bei dem ruhigen Geschäft schwer verkaufen läßt und wäre es zu wünschen, wenn die Preise um mehrere Mark zurückgesetzt würden, damit der Absatz wieder besser würde.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 3. Juni. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **113—118 Mk.**, IIa **110 bis 112 Mk.**, Tendenz: ruhig.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 121—— Mk., feinste 117—120 Mk., II. Qualität 115—116 Mk., III. Qualität 112 bis **114 Mk. für 50 kg frei hier.**

Halle a. S., 2. Juni. Bericht von Gebr. Rößler. Infolge des Ultimo und in der allgemeinen Erwartung billigerer Preise wurde nur der dringendste Bedarf gedeckt.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 115—117 Mk., Ia 112 bis 114 Mk., IIa 110—112 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 2. Juni. Butterbericht von Fritz Baum. Die regelmäßigen Einlieferungen sind in Schlesien jetzt recht groß geworden, so daß es notwendig war, die Verkaufspreise zu ermäßigen, um alle Ware unterzubringen. Man verkauft in dieser Woche bereits allerfeinste Ware in Tonnen zum Preise von 118—120 Mk. und muß man den weiteren Verlauf abwarten. Kopenhagen dagegen berichtet über einen sehr festen Markt und sind dort im freien Verkehr die Preise bereits gestiegen.

Königsberg, 1. Juni. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. In Meiereibutter kam diese Woche schon eine reichlichere Zufuhr, zum Teil bereits aus reiner Weidebutter bestehend, heran, die natürlich nicht geräumt werden konnte, sondern zu Lager gehen mußte. Die Spekulation verhält sich abwartend, zumal das jetzige Preisniveau für selbige nicht gerade verlockend ist. Um den Konsum zu beleben und eine gesundere Basis zu schaffen, wird eine weitere Ermäßigung nicht zu umgehen sein.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—105 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 1. Juni. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Zufuhren waren vorige Woche ziemlich groß und bestanden durchweg aus Blendlingsbutter, die aber auch zu Preisen von Rubel 12 bis 12,50 flott Abnehmer fand. Nächste Woche wird hier reine Grasware erwartet und steigen die Preise schon jetzt von Tag zu Tag.

b) Omsk. Die Zufuhren bestanden hier schon seit vergangener Woche in reiner Grasware, die zu steigenden Preisen gut gekauft wurde. Anfänglich waren die Preise bis zu Rubel 12,—, stiegen jedoch in den letzten Tagen bis auf Rubel 12,80. Es wurden vorige Woche ca. 4000 Faß dem Markte zugeführt.

London, 28. Mai. Die besten Sorten ausländischer Butter finden zu ziemlich stetigen Preisen Käufer. Ganz tadellose dänische Ware ist im Augenblick knapp und geht zu 112 bis 114 Schill. flott ab, während holländische zu 102—106 Schill. festliegt. Das Angebot von sibirischer Butter nimmt jetzt zusehends ab, während dasjenige von englischer und irischer beständig wächst. Normandie-Butter fiel um 4 Schill. auf 106 bis 108 Schill., was die Nachfrage anregte. In Manchester herrschte ein stetiger Ton. Feinste dänische Ware erzielte daselbst 112 bis 113 Schill. und irische Rahmbutter 104 bis 106 Schill., während australische zu 102 bis 104 Schill. umgesetzt wurde. In Liverpool klagten die Käufer über die unbefriedigende Qualität der dänischen Ware, die zu 111 bis 113 Schill. still lag. Andere Sorten gingen um 1 Schill. zurück. In Glasgow bestand für dänische Butter guter Begehr. Friesische schwächte sich um 2 Schill. ab, während sich irische in gleichem Umfang befestigte.

Käse.

Berlin, 2. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 2. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 1. Juni. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 29—31 Mk., Limburger prima 27—28 Mk., Limburger sekunda 26—27 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 2. Juni. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 2. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 32 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 37 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 1. Juni. Auftrieb 4231 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 268 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 41—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 23—28 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 18—22 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; verbleibt Überstand; Preise niedriger. 6

Hannover, 2. Juni. Bericht der Preisnotierungs=Kommission des Zentral=Schlacht= und Viehhofs. Zum Verkauf standen 692 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III 64—66 Mk., Klasse IV 63—65 Mk., Klasse V 58—61 Mk., Klasse VI 58—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 2. Juni. (Hamburg=Altonaer Zentral=Viehmarkt). Am Markte 1307 Stück. Preise: Schwere 61,00—62,00 Mk., leichte 61,50 bis 00,00 Mk., Sauen 49,00—54,00 Mk., Ferkel 54,00—56,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine = Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	1.	16017	62 50	bis bis	57 44	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	2.	1370	63,50	bis	61	20—24 % Tara	rege
Hannover	2.	692	66	bis	63	Schlachtgew.	langsam
Leipzig	2.	1501	64	bis	58	"	langsam
Dresden	2.	1831	67	bis	62	"	langsam
Chemnitz	2.	154	69	bis	57	"	—
Dortmund	2.	121	67	bis	64	"	mittel
Köln a. Rhein	2.	1660	68	bis	60	"	belebt
Mannheim	2.	1188	70	bis	68	"	schlepp.
Stuttgart	2.	606	68	bis	65	"	mäßig
Breslau	1.	1822	64	bis	59	"	mittel
Stettin	2.	290	60	bis	55	"	flau
Posen	1.	456	50	bis	45	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	2.	779	50	bis	48		ruhig
Mülhausen i. E.	1.	614	70	bis	67	Schlachtgew.	rege
München	1.	3087	76	bis	60	"	—

Futtermittel.

Magdeburg, 2. Juni. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau=Gerste 59/60 kg Juni 100,— Mk., Juni=September 101,50 Mk., Oktober=Dezember 105,50 Mk.
Mais mixed Mai 116,00 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau=Gerste 59/60 kg Juni 115,— Mk., Juni=September 115,— Mk. und Oktober=Dezember 1910 118,— Mk.
Mais mixed Juni 145,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg=Wittenberge.
Aken=Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco=Ara Juni 134 Mk., Juni = Dezember 135 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,20 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
" Juni=Dezbr. 8,25 " " " " " " " "
Reismehl 24/28 Proz. 96 Mk. Quai Bremen=Hamburg, 100 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 2. Juni. Mais amerik. mixed alter 154—158 Mk., neuer abfallend 145—149 Mk., La Plata=Mais 154—157 Mk., Gerste russ. 116 bis 122 Mk.

Hamburg, 2. Juni. La Plata=Mais cif per Juni=Juli 96,— Mk., Gerste russ. cif per Juni 93,50 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre = Offerten:

	8726	2 Br.		8496	4 Br.
W	8653	15 "		8595	6 "
	8647	13 "	AS	1987	1 "
	8674	15 "		8600	5 "
	8667	47 "	Z	8351	7 "
	8557	2 "		8569	2 "
	8589	2 "		8723	21 "
	8511	2 "		8586	13 "
NN	8601	7 "		8635	6 "
ES	8683	5 "	OL	8349	7 "
KW	8628	3 "		7830	2 "
OS	8592	1 "		455	5 "
WD	8182	1 "		8244	9 "
HP	8385	1 "		8986	20 "
HA	8765	1 "	MK	8854	29 "
KK	8664	3 "		8849	7 "
	8585	1 "	JF	8308	2 "
	8578	1 "	A	8881	3 "
	8757	1 "		7274	1 "
	8763	1 "	HU	8789	2 "
	8696	5 "		8836	1 "
	7848	9 "	H	8949	1 "
	8616	2 "		8938	2 "
Sa	8572	10 "	AS	8985	1 "
Opr	8638	3 "	N	8879	2 "
KSP	8639	1 "		8780	2 "
	8617	3 "	G	8786	9 "
KE	8597	3 "		8779	12 "
	8602	7 "	OW	8788	5 "
MT	8573	1 "		8794	1 "
	8695	3 "		8837	5 "
LH	8706	7 "		8957	7 "
	8694	10 "		8801	5 "
	8662	9 "		8890	5 "
WflAZ	8680	14 "	JO	8844	6 "
SS	8682	9 "	N	8885	2 "
	8699	10 "		8855	8 "
	8439	3 "		8853	3 "
	8576	6 "		8865	4 "
MW	8358	11 "		8956	17 "
D	8422	6 "	AL	8925	2 "
	8456	3 Br.		8839	2 Br.
DD	6848	1 "	Z	8781	2 "
JR	8044	2 "		8790	4 "
W	7063	4 "	XYZ	8793	2 "
WS	8577	1 "		8840	5 "
	8660	5 "		8816	10 "
AB	18680	2 "		8841	2 "
	8601	5 "		8851	3 "
ST	8613	4 "		8895	12 "
EW	8632	7 "		8795	8 "
	8594	3 "		8965	1 "
	8708	18 "		8846	1 "

☞ In Chiffre=Inseraten ☜
wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

☞ Chiffre=Inserate ☜
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9220 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe ☞ neu bestellt. ☜

Stellen=Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 44. **Hildesheim,** den 8. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Molkereiwesen auf der 24. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg.

„Wissen und Können" ist der Wahlspruch der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Von dem Können der Gesellschaft legte ihre diesjährige Wanderausstellung, die vom 2. bis 7. Juni auf dem Heiligegeistfelde in Hamburg stattfand, wieder ein beredtes Zeugnis ab. Schier überwältigend muß der Eindruck auf denjenigen sein, der zum ersten Male diese Ausstellungen besucht. Auch die Hamburger Ausstellung war in nahezu allen ihren Teilen sehr stark beschickt, so reichlich, daß ein Teil der Anmeldungen nicht berücksichtigt werden konnte. Von ihrem kolossalen Umfang mögen die folgenden Zahlen einen schwachen Begriff geben. Die Ausstellung war beschickt mit 660 Pferden, 1268 Rindern, 825 Schafen, 783 Schweinen, 219 Ziegen, 424 Einheiten Geflügel, 283 Kaninchen, 245 Einheiten Fische und 93 Schäferhunden. Die Erzeugnisabteilung wies 3496 Nummern auf und die Abteilung der landwirtschaftlichen Geräte war mit 8111 Nummern beschickt. Alles war, wie man es ja bei den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft nicht anders kennt, in einer musterhaft übersichtlichen Weise geordnet, so daß es selbst dem Neuling ein leichtes gewesen sein muß, mit Hülfe der dem Katalog vorgedruckten Übersichtskarte sich auf dem großen Ausstellungsplatze zurechtzufinden. Auch mit dem Besuch der Ausstellung wird die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft zufrieden sein können. Die Besuchsziffer am Eröffnungstage betrug 12 770 und übertraf die bisher höchste Besuchsziffer des ersten Tages (Berlin-Schöneberg 1906 12 641) um ein kleines. Am zweiten Tage besuchten 37 000 Personen die Ausstellung; die bisher höchste Besuchsziffer des zweiten Tages hatte gleichfalls Berlin mit 27 062 aufzuweisen. Das Wetter war während der ganzen Ausstellungstage, abgesehen von einigen kurzen Gewittern, ein äußerst günstiges, so daß sicher auch die Besuchsziffern der letzten Tage — sie sind uns noch nicht bekannt — die der früheren Ausstellungen weit übertreffen.

Die den Molkereifachmann besonders interessierende milchwirtschaftliche Abteilung der Ausstellung wies wieder eine starke Beschickung auf. Sie war reichlicher als in den Vorjahren, ausgenommen die Stuttgarter Ausstellung 1908, wie die nachfolgende Übersicht über die Beschickung der bisherigen Ausstellungen zeigt:

		Frischmilchproben	Butterproben	Käseproben	Zusammen
Cannstadt	1896	—	289	204	493
Hamburg	1897	—	403	180	583
Dresden	1898	—	441	304	745
Frankfurt a. M.	1899	—	419	217	636
Posen	1900	—	285	48	333
Halle a. S.	1901	—	660	76	736
Mannheim	1902	—	425	246	671
Hannover	1903	—	545	—	545
Danzig	1904	—	525	131	656
München	1905	—	442	285	770
Berlin	1906	—	663	121	784
Düsseldorf	1907	35	516	104	655
Stuttgart	1908	31	676	375	1082
Leipzig	1909	22	609	101	732
Hamburg	1910	21	775	165	961

Die Abteilung **Butter** ist mit 775 Proben beschickt gewesen. Die Ausstellung derselben unterschied sich von der bisher üblichen in nichts. Die Butter befand sich wieder in mehrere Kilo fassenden Glashäfen, die zum Schutz gegen Staub mit einer Glasplatte bedeckt waren. Die Glashöfen waren in treppenartig angeordneten, innen durch Natureis gekühlte Schaugerüste zu ⅔ ihrer Höhe eingelassen, so daß die Butter auch trotz der in den Ausstellungstagen herrschenden großen Hitze in guter Konsistenz blieb.

Die 775 Proben Butter waren in nur 2 Klassen eingeteilt: Klasse 3, ungesalzene Butter, mit 110 Proben, und Klasse 4, gesalzene Butter, mit 665 Proben.

Von der Beteiligung der einzelnen Landesteile gibt die nachfolgende Zusammenstellung eine Übersicht:

Landesteil	Proben in Klasse 3	Proben in Klasse 4	Gesamtzahl der Proben	In Prozenten
Schleswig-Holstein	14	380	394	50,9
Hannover	7	109	116	15,0
Mecklenburg	19	50	69	8,9
Bayern	33	1	34	4,4
Westfalen, Lippe-Detmold	5	27	32	4,1
Pommern	4	19	23	3,0
Posen	—	16	16	2,1
Provinz Sachsen	2	13	15	1,9
Andere Landesteile	25	51	76	9,8
	110	665	775	

Wie seit jeher auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft herrscht auch hier in Hamburg die Provinz Schleswig-Holstein in der Butterabteilung vor; mehr als die Hälfte aller Butterproben stammt aus Schleswig-Holstein. Im Vergleich dazu muß die Beteiligung von Hannover, Oldenburg und Mecklenburg, von denen man mit Rücksicht auf die geringe Entfernung zum Ausstellungsorte wohl eine bessere Beschickung hätte erwarten dürfen, als sehr mäßig bezeichnet werden. Demgegenüber wird es überraschen, daß Bayern mit 34 Proben, davon 33 ungesalzener Butter, vertreten war.

Die bei weitem größte Mehrzahl der Proben war in Form von Sammelausstellungen eingesandt. Solche waren veranstaltet von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein, von der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle in Güstrow für Mecklenburg-Schwerin, vom Verbande hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften, vom Meiereiverbande für Westfalen, Lippe und Waldeck und vom Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften für die Provinz Posen. Außerdem waren 29 der aus Bayern stammenden Proben als Bayerische Sammelausstellung bezeichnet.

Das Richten der Butter fand am Tage vor der Eröffnung der Ausstellung statt. Die Butter war ca. acht Tage vorher eingesandt und bis zum Prüfungstermin in einem kühlen Raume aufbewahrt worden. Das Richten erfolgte nach dem bei der D. L.-G. üblichen Verfahren, wonach folgende Höchstzahlen verliehen werden können:

Für Geschmack (Reinheit, Aroma, Salz) . . . . . 10 Wertmale
„ Geruch . . . . 2 „
„ Ausarbeitung (Wasser- und Milchgehalt) . . . 4 „
„ Ansehen (Reinheit, Farbe, Schimmer) . . . . 2 „
„ Gefüge (innerer Zusammenhang, Härtegrad, Streichbarkeit) . . . . 2 „

Die Herkunft der Proben war den Richtern natürlich nicht bekannt. Einen Preis erhielt, und zwar

einen ersten Preis, große bronzene Preismünze, Butter, welche 19 oder 20 Wertmale erhalten hatte,
einen zweiten Preis, kleine bronzene Preismünze, Butter, welche 17 oder 18 Wertmale erhalten hatte,
eine Anerkennung, Butter, welche 15 oder 16 Wertmale erhalten hatte.

Das Ergebnis des Wettbewerbs wird durch folgende Tabelle veranschaulicht:

Landesteil	Proben	Von 100 der Gesamtproben	I. Preis	II. Preis	Anerkennung	Gesamtzahl der erteilten Preise	Von 100 der erteilten Preise
Klasse 3: Ungesalzene Butter.							
Schleswig-Holstein . .	14	12,7	1	5	3	9	15,3
Hannover	7	6,4	—	—	1	1	1,7
Mecklenburg	19	17,3	3	4	3	10	16,9
Bayern	33	30	2	10	5	17	28,8
Westfalen, Lippe-Detmold	5	4,5	—	—	1	1	1,7
Pommern	4	3,6	1	—	2	3	5,1
Posen	—	—	—	—	—	—	—
Provinz Sachsen . .	2	1,8	—	—	—	—	—
Andere Landesteile .	25	2,3	1	10	7	18	30,5
Klasse 4: Gesalzene Butter.							
Schleswig-Holstein . .	380	57,1	41	102	90	233	76,6
Hannover	109	16,4	—	6	20	26	8,5
Mecklenburg	50	7,7	3	7	6	16	5,3
Bayern	1	0,1	—	—	—	—	—
Westfalen, Lippe-Detmold	27	4,1	—	—	3	3	1
Pommern	19	2,9	—	3	2	5	1,6
Posen	16	2,4	—	2	3	5	1,6
Provinz Sachsen . .	13	2,0	1	4	3	8	2,6
Andere Landesteile .	51	7,7	1	2	5	8	2,6

Auf die in Klasse 3 ausgestellte ungesalzene Butter entfielen hiernach 8 erste, 29 zweite Preise und 22 Anerkennungen; von den 110 Proben wurden demnach 59, also 53,6 Prozent, prämiert. In Klasse 4 ,gesalzene Butter, gelangten 46 erste, 126 zweite Preise und 132 Anerkennungen; von den 665 Proben wurden also 304 = 45,7 Prozent prämiiert. Schleswig-Holstein und Bayern haben am besten abgeschnitten; das sind diejenigen Landesteile, die sich in den letzten Jahren am regelmäßigsten an den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft beteiligt haben.

Die Namen der prämiierten Aussteller haben wir bereits in voriger Nummer veröffentlichen können; wir wollen hier nur noch die Empfänger der sieben Sieger-Ehrenpreise nachtragen. Es erhielten:

Molkereigenossenschaft Kröpelin einen silbernen Becher, gestiftet vom Bergedorfer Eisenwerk;
Molkereigenossenschaft Barsbeck-Krokau-Wischer, Barsbeck b. Schönberg in Holstein eine Blumenschale, gestiftet vom Bezirksmeiereiverbande für Südschleswig;
Genossenschaftsmeierei Lautrup, Lautrup bei Tingleff einen Blumenständer, gestiftet vom Bezirksmeiereiverbande für Südschleswig;
Freie Genossenschafts-Meierei Ensted in Stübbeck die bronzene Martiny-Preismünze des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins;
Genossenschafts-Meierei Tyrstrup in Christiansfeld (Schleswig-Holstein) eine kleine Kammerplakette der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein;
Genossenschaftsmeierei Fremad in Auslet bei Fjelstrup (Schleswig-Holstein) eine Wanduhr, gestiftet vom Bezirksmeiereiverbande für Nordschleswig,
Meiereigenossenschaft Arrild in Arrild (Kreis Hadersleben) einen silbernen Becher, gestiftet vom Bergedorfer Eisenwerk.

Die Abteilung Käse war verhältnismäßig schwach, mit 165 Nummern, beschickt. Sie bereitete dem Fachmann, der extra ihretwegen nach Hamburg geeilt war, eine kleine Enttäuschung. Vertreten waren vorwiegend Käse nach Holländer, Tilsiter und ähnlicher Art, Holsteiner Käse, Käse nach Limburger Art, magere Weichkäse (Backsteinkäse) und Kräuterkäse. Auch die in der Käseabteilung erteilten Preise haben wir in voriger Nummer schon mitgeteilt. Sieger-Ehrenpreise erhielten in dieser Abteilung, wie wir noch nachfügen wollen:

Heinrich Bort, Wangen i. Algäu, für einen mageren Weichkäse, und zwar die bronzene Martiny-Preismünze des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins;
Carl Geiger, Molkereibesitzer, Legau (Bayern) für einen halbfetten Stangenkäse, und zwar einen silbernen Becher, gestiftet vom Bergedorfer Eisenwerk.

Seit 1907 hat die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft auf ihren Ausstellungen auch einen Wettbewerb für **Frischmilch** eingeführt. Auch hieran beteiligten sich in Hamburg wieder 20 Aussteller, darunter je 3 aus Schleswig-Holstein und dem Königreich Sachsen, 5 aus Bayern und zwei aus der Provinz Posen. Die Milch mußte am 26. Mai an das Hygienische Institut in Hamburg eingesandt werden, in dem sie einer eingehenden Untersuchung auf ihre Beschaffenheit und ihr Verhalten während mehrerer Tage unterzogen wurde. Über das Ergebnis dieses Wettbewerbs hoffen wir später einen eingehenden Bericht veröffentlichen zu können.

Die für Molkereifachleute in der Butter- und Käsehalle in den ersten Morgenstunden des ersten und zweiten Ausstellungstages veranstalteten Kostproben fanden nur geringe Beteiligung. Dagegen erfreute sich die neben der Butter- und Käsehalle angebaute Molkereikosthalle des regsten Zuspruchs. (Fortsetzung folgt.)

Mitteilungen.

Über den Nachweis von Palmfetten in Butter- und Schweinefett. Preisarbeit von Dr. Erich Ewers. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910, 154.) Verfasser hat zunächst Versuche angestellt, um mit der Baryum-Methode fremde Fette in Butter nachzuweisen. Er glaubt auch gefunden zu haben, daß die Verseifungszahl der unlöslichen Baryumsalze für Butterfett eine annähernd konstante Zahl ist, und er glaubt, durch Bestimmung der Baryumzahl, d. h. der den löslichen fettsauren Baryumsalzen entsprechende Anzahl cc Zehntelnormallauge für 5 Gr. Fett, ferner der in wässeriger Lösung bleibenden Fettsäuren aus den löslichen Baryumsalzen = der Petrolätherbaryumzahl und der Differenz beider einen sehr scharfen Nachweis von Palmfetten in Butter und in Schweinefett führen zu können. Die ganze Ausführung der Baryummethode war aber so umständlich, daß sie für Massenuntersuchungen ungeeignet erschien. Infolgedessen hat er das Baryum durch Magnesium ersetzt, wodurch die Ausführung sich vereinfacht. Die etwa 4 Stunden beanspruchende Ausführung ist die folgende: 5 Gr. Fett werden mit 20 Kbztm. Alkohol oder Kalilauge (ca. 1,25 normal) verseift und mit halb normaler Schwefelsäure titriert. Der Alkohol wird verjagt, die Seife in heißem Wasser gelöst und auf ca. 180 Kbztm. verdünnt. Nach dem Abkühlen auf 20 Grad werden 50 Kbztm. halbnormaler Magnesiumsulfatlösung zugesetzt, auf 250 Kbztm. aufgefüllt und gut gemischt. Dann wird mit Hülfe der Wasserluftpumpe filtriert, 200 Kbztm. des Filtrats auf ca. 1 Liter verdünnt, mit 10 Kbztm. halbnormaler Schwefelsäure zersetzt und zwei mal mit je 50 und ein mal mit 25 Kbztm. Petroläther ausgeschüttelt, die Fettsäure-Petrolätherlösung ein mal mit 40 und ein mal mit 20 Kbztm. geschüttelt und das Waschwasser mit der übrigen wässerigen Flüssigkeit vereinigt, von dieser 250 Kbztm. abdestilliert und das Destillat mit ein Zehntel Normallauge titriert. Die Anzahl Kubikzentimeter ist die Destillat-Magnesiumzahl oder D.M.Z. Die Petrolätherlösung wird mit 50 Proz. Alkohol gemengt und ebenfalls mit ein Zehntel Normallauge titriert. Die zur Neutralisation gebrauchte Anzahl Kubikzentimeter ist die Petroläther-Magnesium-Zahl = P.M.Z. Die Summe beider Zahlen ist die Gesamtmagnesiumzahl = G.M.Z. Nach Ansicht des Verfassers ist dieses Verfahren in der Praxis glatt und schnell ausführbar. In den vom Verfasser untersuchten Proben schwankte die D.M.Z. von 17,8 bis 20,8, die P.M.Z. von 7,7 bis 10,1 und die G.M.Z. von 25,5 bis 30,4. Die in denselben Butterproben ermittelten Verseifungszahlen bewegten sich zwischen 225,2 und 232,5. Da die Reichert-Meißlschen Zahlen zwischen 26,4 und 30,4 schwankten, ist die G.M.Z. also ungefähr gleich der Reichert-Meißlschen Zahl. Das Verhältnis zwischen D.M.Z. und P.M.Z. ist nicht direkt konstant, sondern wird mit steigender G.M.Z. kleiner. Da die beiden ersten Zahlen fast um die gleiche Größe fallen und steigen, so ist die Differenz D.M.Z. — P.M.Z. somit fast keinen Schwankungen unterworfen. Sie bewegt sich zwischen 10 und 12. Zwischen der Verseifungszahl oder R.M.Zahl und dieser Differenz sind Beziehungen nicht vorhanden. Deshalb ist zu erwarten, daß auch bei abnormen und niedrigeren Verseifungs- und Reichert-Meißlschen Zahlen ein Sinken der Differenz höchstens in ganz geringem Maße stattfinden wird. In Palmfetten wurde die G.M.Z. von 26,7 bis 27,2, die D.M.Z. 1,3 mit 1,4 und die P.M.Z. zu 25,3 bis 25,9 gefunden. Im Schweinefett waren die sämtlichen Zahlen ungefähr gleich „0". Ein Zusatz von 10 Proz. Palmfett zu Butterfett muß die Differenz um etwa 3,5, also auf 6,5 bis 8,5 erniedrigen. Sobald also die Differenz unter 9 sinkt, liegt eine Fälschung durch Zusatz von Palmfett vor. Man soll mit Hilfe dieser Methode etwa 10 Proz. Palmfett in Butterfett nachweisen können, bei gleichzeitiger Gegenwart von 10 Proz. Schweinefett schon 5 Proz. Palmfett. S.

Blutharnen der Rinder. Gegen das Blutharnen der Rinder, das in einigen Gegenden während des Weideganges, besonders auf moorigen Wiesen, häufig beobachtet wird und wodurch dem Viehhalter oft recht bedeutende Verluste entstehen, hat Dr. Bugge-Kiel (Landw. Wochenbl. f. d. Prov. Schlesw.-Holstein 1910, Nr. 8) das Impfverfahren mit dem vom Gesundheitsamt der Landwirtschaftskammer für Pommern hergestellten Impfstoff mit Erfolg angewandt und empfiehlt auf Grund seiner günstigen Erfahrungen, in solchen Gegenden, wo die Rinder oft unter dieser Krankheit zu leiden haben, die Viehbestände vor dem Austrieb auf die Weide impfen zu lassen, um sie immun gegen das Blutharnen zu machen. Der Impfstoff wird, nach Bugges Angaben, seitens des erwähnten pommerschen Instituts nur an Tierärzte, und zwar bisher unentgeltlich zur Ausführung von Impfungen abgegeben. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Fortsetzung.)

10. Bei zwei Fettbestimmungen in Rahm nach Adams wurde die Extraktion nach halbstündiger Dauer unterbrochen und das extrahierte Fett gewogen; es wurde gefunden 15,15 und 14,27 Proz. Fett. Nach weiterer einundeinhalbstündiger Extraktionsdauer betrug der Fettgehalt 15,28 und 14,94 Prozent.

11. Wird zur Fettbestimmung in Rahm das Salverfahren benutzt, so ist auf ein genaues Innehalten der Vorschrift zuachten, namentlich muß man ein längeres Stehen im Wasserbade vor dem Zentrifugieren vermeiden. Eine Rahmprobe gab nach Vorschrift untersucht in Doppelbestimmungen 45,8 und 45,8 Proz. Fett. Nach dem Ablesen wurden die Prüfer nochmals geschüttelt und gestürzt und eine Stunde im Wasserbade gelassen, wieder geschüttelt und gestürzt und dann zentrifugiert. Es wurde nun ein Fettgehalt von 43,6 und 43,8 Proz. angezeigt.

12. Auch bei der Untersuchung von Butter nach dem Salverfahren ist Schütteln und nachfolgendes Stehen im Wasserbade zu vermeiden. Dagegen übt längeres Stehen der mit Sallösung zusammengebrachten Butter kalt oder im Wasserbade, oder auch wiederholtes Stürzen mit nachfolgendem Zentrifugieren einen wesentlichen Einfluß auf das Ergebnis nicht aus.

13. Vergleichende Bestimmungen des Wassergehalts von Butter a) durch Verdunsten des Wassers auf dem kochenden Wasserbade und darauf folgendes ein- bis zweistündiges Trocknen im Luftbade und b) durch Erhitzen über freier Flamme führten zu folgenden Ergebnissen:

Probe								
1	a	15,41	15,50	15,28			Mittel	15,40
	b	15,44	15,08	15,22	15,13	15,35	„	15,24
2	a	10,54	10,59	10,51	10,49		„	10,53
	b	10,62	10,47				„	10,55
3	a	23,14	23,19	23,59			„	23,31
	b	23,05					„	23,05
4	a	13,03	13,03				„	13,03
	b	12,72	12,56				„	12,64

14. In einem Butterfälschungsprozeß war von einem Sachverständigen behauptet worden, daß schon geringe Butterfälschungen mit Hülfe der Phytosterinprobe ohne Messung der Krystallwinkel erkannt werden können, da die langen Nadeln des Phytosterins sich scharf von den breiten Tafeln des Cholesterins unterscheiden. Durch einen Versuch wurde durch Übereinstimmung mit früheren Beobachtungen festgestellt, daß auch das Cholesterin nicht selten in langen, schmalen Blättchen krystallisiert, die ohne Winkelmessung leicht mit Phytosterinnadeln verwechselt werden können.

15. Der Nachweis eines Zusatzes von aufgefrischter zu gewöhnlicher Butter soll unter Benutzung des Polarisationsmikroskopes möglich sein. Die hier ausgeführte Prüfung des vorgeschlagenen Verfahrens verlief erfolglos.

16. Die Gewinnung von Serum von gesäuertem Rahm und von solchem herstammender Buttermilch durch Abfiltrieren wurde durch vorheriges Erwärmen auf 45 Gr. zu beschleunigen gesucht. Der erwünschte Erfolg trat bei Rahm kaum, wohl aber bei Buttermilch ein.

17. Bei einer größeren Arbeit über die Zusammensetzung von Käsen stellten sich große Unsicherheiten bezüglich der gebräuchlichen Wasserbestimmung heraus. Es wurde für diese Bestimmung ein zuverlässigeres Verfahren ausgearbeitet, welches an geeignetem Orte veröffentlicht werden wird.

18. Die Bestimmung des Fettes in Käse ergab nach dem Salzsäure-, dem Gottliebschen und dem Gerber-Siegfeldschen Verfahren gleich befriedigende Ergebnisse.

19. Bei der Prüfung einer Herzschen Käsewage, welche eine annähernde Bestimmung des Fettgehalts von Käse außerhalb des Laboratoriums gestatten soll, wurden im Vergleich mit dem Salzsäureverfahren die folgenden Zahlen gefunden:

	Fett			Fett	
Käsesorte	Salzsäureverf.	Käsewage	Käsesorte	Salzsäureverf.	Käsewage
Tilsiter	49,0	33	Limburger	48,0	47
Kaiser	48,8	50	„	44,1	42
Brie	48,7	44	„	32,1	39
Romadur	48,5	45	„	31,0	25
„	43,0	36	„	28,7	33
„	23,0	32	„	20,2	24
Frühstücks	33,1	40	„	18,0	22
„	30,0	33	„	17,1	20

Bei der Mehrzahl der Bestimmungen ist die Übereinstimmung als eine genügende anzusehen. Sie würde zweifellos noch besser sein und sich auf eine größere Anzahl der Bestimmungen erstrecken, wenn Veranlassung gewesen wäre zur Aneignung größerer Fertigkeit in der Ausführung der Prüfung.

20. Die Cottonsche Reaktion zum Nachweis von Zuckerkalk in Milch und Rahm in der Ausführung von Baier und Neumann (Zeitschr. f. Nahr.- u. Gen.-Mittel, 1908, Bd. 16, S. 54) erwies sich als brauchbar.

21. Das von Rothenfußer vorgeschlagene Verfahren zum Nachweis von Zuckerkalk versagte hier bei seiner Nachprüfung infolge von Ausfallen des Rohrzuckers mit dem Milchzucker.

22. Die für das Gerbersche Sal-Fettbestimmungsverfahren vorgeschriebenen alkalischen Lösungen besaßen die folgenden spezifischen Gewichte:

Sal-Lösung für Milch, ohne Isobutylalkohol	1,165
„ „ „ Rahm, Isobutylalkohol enthaltend	1,095
„ „ „ Butter, „ „	1,120

23. Filtrierpapierstreifen, wie sie bei der Fettbestimmung nach Adams benutzt werden, wurden mit Äther extrahiert. Es wurde erhalten aus 16 Streifen 0,0910 Gr. braunrot gefärbte ätherlösliche Substanz, im Durchschnitt 0,0057 Gr. aus jedem Streifen. (Fortsetzung folgt.)

Kursus für Meieristen in Wreschen. Am 7. Juli 1910 beginnt an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen ein dreimonatlicher Kursus für Meieristen. Die Unterrichtsgebühr beträgt 50 M, die Kosten des Unterhalts inkl. Wohnung 135 M. Anmeldungen sind an den Direktor obigen Instituts, der auch nähere Auskunft erteilt, zu richten. Würdigen und bedürftigen Meieristen werden vom Oberpräsidenten der Provinz Posen sowie auch von eingen Kreisen der Provinz Stipendien bewilligt. Anträge um Gewährung solcher sind an die Landräte zu stellen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Der 20. ordentliche Verbandstag des Molkerei-Verbandes der Provinz Pommern findet am Donnerstag, den 9. Juni d. Js., nachmittags 3½ Uhr, in Stettin, Hotel „Preußenhof“ mit folgender Tagesordnung statt:

1. Bericht des Verbandsdirektors.
2. Bericht des Molkerei-Instruktors und Verbands-Revisors.
3. Rechnungslegung für 1909 und Erteilung der Entlastung.
4. Feststellung des Jahresvoranschlages für 1909 und Festsetzung der Jahresbeiträge und Revisionsgebühren für 1910.
5. Wahl von Mitgliedern des Verbandsausschusses für die statutarisch ausscheidenden Herren Willecke-Negrepp und von Courbière-Sanskow.
6. Änderung des Verbandsstatuts.
7. Die Pensionsversicherung und Witwen- und Waisenversorgung der Molkereibeamten.
   Berichterstatter: Molkereiinstruktor Henkel.
8. Neuerungen auf dem Gebiete des Molkereiwesens unter besonderer Berücksichtigung der neuen Butterfertiger.
   Berichterstatter: Zivilingenieur Rüters-Berlin.
   Mitberichterstatter: Molkereidirektor Rauch-Kolberg.

Deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaftstag in 1910. Der diesjährige deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften findet in den Tagen von Donnerstag, den 7., bis Sonnabend, den 9. Juli 1910, zu Coblenz statt. Zur Verhandlung werden eine Reihe wichtiger, zeitgemäßer genossenschaftlicher Fragen gelangen, wie: Die Einrichtung von Sterbekassen und die Verbreitung der Volksversicherung, eine dankbare Aufgabe für die Genossenschaften, die Wohlfahrt ihrer Mitglieder zu fördern. — Maßnahmen zur Förderung der molkereigenossenschaftlichen Tätigkeit unter den veränderten Wirtschafts- und Absatzverhältnissen. — Ausschließung von Mitgliedern bei Genossenschaften. — Organisation und Erfolge der genossenschaftlichen Viehverwertung. — Wirtschaftliche Voraussetzungen, Erfolge und Organisation der Elektrizitätsversorgung in ländlichen Bezirken. — Maßnahmen zur Förderung der Sicherheit in der Geschäftsführung der landwirtschaftlichen Genossenschaften. — Einrichtungen und Erfolge der Rechnerkurse. — Organisation und wirtschaftliche Ergebnisse der Winzergenossenschaften. — Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der genossenschaftlichen Obstverwertung.

Nach Schluß der Verhandlungen findet ein Ausflug nach Bullay a. d. Mosel statt. Anmeldungen zur Teilnahme sind alsbald an den Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften in Darmstadt zu richten.

Rundschau.

Milchüberfluß beim Übergang zur Grünfutterung. Das Badische landwirtschaftliche Genossenschaftsblatt schreibt über Milchüberfluß beim Übergang zur Grünfutterung folgendes: „Seit einigen Wochen macht sich in den Städten Karlsruhe, Mannheim, Heidelberg, Bruchsal, Pforzheim usw. ein bedeutender Milchüberschuß geltend. Aus diesem Grunde muß von seiten der Milchproduzenten alle Kraft eingesetzt werden, um einen Preisrückgang zu verhüten. Die Feldarbeiten sind nach erfolgter Frühjahrsbestellung für die Gespanne etwas geringer und es wurde schon an vielen Orten mit der Grünfütterung begonnen. Eine erhöhte Milchproduktion und somit ein bedeutend größerer Versand nach den Städten ist die natürliche Folge. Der Verbrauch bzw. Milchabsatz hat in den Städten in letzter Zeit im Verhältnis gar keine Erhöhung erfahren. Sobald durchweg mit der Grünfutterung des jungen, eiweißreichen Klees begonnen wird, so ist eine Milchschwemme in den Städten unausbleiblich. Gerade dieser vorübergehende Milchüberfluß läßt dem Milchhandel einen Preisrückgang für angebracht erscheinen. Leider findet dieses Bestreben des Milchhandels an vielen Orten auch von seiten unserer Landwirte dadurch Unterstützung, daß sie in Zeiten reichlicher Milchergiebigkeit den letzten Tropfen Milch abliefern wollen und selbst wieder auf den städtischen Milchplätzen, Bahnhöfen und in den Zeitungen die Milch um 1—1½ Pfg. billiger per Liter anbieten. Damit bereiten sie sich gegenseitig Konkurrenz und geben dem Händler Gelegenheit, die Milch wieder unter dem alten Normalpreis einzukaufen. Von seiten aller Milchproduzenten muß daher einheitlich dem vom Handel angestrebten Preisrückgang kräftig gesteuert und eine vorübergehende Mehrablieferung nach den Städten vermieden werden. Alle Milchproduzenten sind sich darüber einig, daß es viel rentabler ist, vorübergehend — für einige Wochen im Jahr — etwas mehr Milch in der eigenen Wirtschaft, sei es im Haushalt, Butter- und Käsebereitung, Schmalzgewinnung zur Vorsorge für milchrare Zeiten, Schweinefütterung, Kälberaufzucht usw. zu verwerten als durch eine Milchschwemme dauernd den Milchpreis wieder um 1 Pfg. herunterzudrücken, nachdem derselbe mit Mühe und Not erst erhöht werden konnte. Geschlossen sollten sich deshalb sämtliche Landwirte — insbesondere auch die Hausfrauen — in der Milchablieferung momentan für einige Wochen etwas einschränken, um auf diese Weise die jetzige durch Überfüllung des Milchmarktes hervorgerufene Krisis zu überwinden und den schwer erkämpften Milchpreis zu halten. Soweit Molkereien und Milchgenossenschaften in Betracht kommen, die ja mit den nötigen milchwirtschaftlichen Maschinen versehen sind, so kann ohne Ablieferungseinschränkung das Zentrifugieren der Milch mit Süßrahmtafelbutterbereitung in Betracht kommen, während bei Süßmilchabsatzgenossenschaften, Konsumvereinen usw. — ohne diese Maschinen — die Ablieferung der Milch vorübergehend prozentual erniedrigt werden muß. Butter nimmt unsere Milchzentrale in Karlsruhe z. Zt. in jedem Quantum zu den höchsten Preisen ab. Treu der Devise: „Einigkeit macht stark!“ werden die Landwirte auch in dieser Hinsicht dem angestrebten Preisrückgang trotzen können.“

Regelung der gemeinsamen Milchanfuhr seitens der Genossenschafter und Milchlieferanten. Das Pommersche Genossenschaftsblatt enthält nachstehende Ausführungen über die Regelung der gemeinsamen Milchanfuhr seitens der Genossenschafter und Milchlieferanten: „Während in vielen anderen Landesteilen die Anfuhr der Milch zu den Molkereien auf deren Kosten geschieht, erfolgt dies, soweit mir bekannt, bei unseren pommerschen Genossenschaftsmolkereien ohne Ausnahme durch die Milchproduzenten selbst, und zwar derart, daß die Güter allein und die bäuerlichen Besitzer gemeinsam fahren. In der Regel schließen sich im letzteren

Falle die sämtlichen bäuerlichen Besitzer eines Dorfes zusammen, oder wenn dies für einen Wagen zu viel werden sollte, bilden sich zwei, nötigenfalls auch noch mehr Milchwagenverbände. Das Milchfahren, sowie die Bestreitung der Wagen-Beschaffungs- und -Unterhaltungskosten geschieht am zweckmäßigsten nach Kuhzahl. In unserer Genossenschaft ereignete sich unlängst nun der Fall, daß sich durch den Beitritt neuer Mitglieder für einzelne Beteiligte eines bestehenden Wagenverbandes eine günstigere Milchanfuhr bei dem dadurch notwendig werdenden neuen Wagenverbande bot. Natürlich bildete diese Sachlage für die verbleibenden Mitglieder des alten Wagenverbandes eine wesentlich ungünstigere Gestaltung der Anfuhr, indem der einzelne nun öfter fahren mußte als früher. Unser Vorstand und Aufsichtsrat schlug daher der diesjährigen Generalversammlung vor, dem § 5 unserer Geschäftsordnung folgenden Wortlaut zu geben: „Den Transport der Milch nach und von der Molkerei haben die Beteiligten auf ihre eigenen Kosten zu besorgen. Derselbe soll tunlichst nur auf Federwagen, jedenfalls aber auf eine Art und Weise geschehen, daß starkes Stoßen und allzu vieles Rütteln der Milch vermieden wird. Die Transportwagen sind stets sauber zu halten und die Kannen auf dem Wagen sind während der heißen Tageszeit mit einem feuchten Plan zu überdecken. Die ermolkene Milch ist nach den verschiedenen Melkzeiten zu trennen, speziell darf in den besonders bezeichneten Kannen keine andere als nur Morgenmilch enthalten sein. Die Milch ist stets rechtzeitig nach den bestimmten Abstellplätzen zu bringen, daselbst auf ein jederzeit reinliches Gestell oder Unterlage aufzustellen; von da sind ebenfalls die Kannen nach Rückkunft des Milchwagens ehestens abzuholen. Die Regelung des Fahrens usw. ist ausschließlich Sache der betreffenden Gemeinde oder Teilhaber des Wagens so lange, bis Unzuträglichkeiten dem Vorstand und Aufsichtsrat gemeldet werden. Geschieht letzteres, dann ist der Vorstand und Aufsichtsrat befugt, die Beschwerde zu prüfen und sachlich und unparteiisch zu regeln." Durch diesen Paragraphen ist Vorstand und Aufsichtsrat in die Lage versetzt, auch die Minorität zu schützen, was gerade beim Milchanfahren für angebracht gehalten werden muß. Der in Frage stehende Fall ereignete sich, wie uns aus verschiedenen Molkereibetrieben bekannt ist, ziemlich oft und hat in Molkereikreisen wiederholt böses Blut gemacht. Deshalb dürfte die Einführung des mitgeteilten Schutzparagraphen auch anderwärts in Erwägung zu ziehen sein."

Milchbeförderung auf den Eisenbahnen. Wie bemerkt worden ist, wird das Eigengewicht der leeren Milchkannen in den Versandscheinen des öfteren unrichtig angegeben. Die Versandabfertigungen sind mit Rücksicht auf die große Anzahl und die späte Auflieferung der leer zurückgehenden Gefäße vielfach nicht in der Lage, die Angaben in den Versandscheinen mit den Anschriften auf den Kannen eingehend zu vergleichen. Um Frachthinterziehungen zu begegnen, sind die Empfangsstationen leerer Milchkannen angewiesen worden, die erforderlichen Prüfungen auch ihrerseits vorzunehmen, und bei Anständen die Versandstation entsprechend zu benachrichtigen, die den Absender in Kenntnis zu setzen und um sorgfältigere Ausfertigung der Milchversandscheine zu ersuchen hat.

Bekämpfung der Mißstände im Ausstellungswesen. Nachdem vor einigen Wochen der preußische Justizminister in einem Erlaß entsprechend einem Antrage der „Ständigen Ausstellungskommission für die deutsche Industrie" die Staatsanwaltschaften zu nachdrücklicher Bekämpfung der Winkelausstellungen und Scheinauszeichnungen angewiesen hat, haben inzwischen gleichfalls auf Antrag der Kommission auch die Justizminister von Bayern, Sachsen, Hessen, Oldenburg, Mecklenburg-Schwerin entsprechende Verfügungen erlassen, in denen zugleich auf die Auskunfterteilung und die Gutachterdienste der Kommission hingewiesen wird.

Ausland.

Ein neuer englischer Käse. Aus London schreibt man uns: „Einer der beliebtesten englischen Käse ist der sogenannte „Wensleydale", der seinen Namen einem Örtchen in Yorkshire verdankt, wo er hauptsächlich produziert wird. Er besitzt ein vorzügliches Aroma und feinen Geschmack, ist etwas dunkler als Stilton oder Cheddar und nicht ganz so scharf wie dieser. Er kommt gewöhnlich in Stücken von 5—12 Pfd. zum Verkauf. Vor kurzem wurde eine Spielart dieses Käses, doch in wesentlich kleinerer Form auf den Markt gebracht, und zwar mit großem Erfolg, denn es stellte sich sehr bald heraus, daß die Käufer die kleinen, 1—1¼ Pfd. wiegenden Käse von 4½ Zoll Länge und 3½ Zoll Breite sehr bereitwillig kauften. Jeder einzelne wird in dünnes Baumwollmusselin eingewickelt, so lange der Käse noch frisch ist, was sich zwar etwas teurer stellt als die Packung der großen „Wensleydales", aber dafür viel zu seiner Verkäuflichkeit beiträgt. Die Verkäufer ziehen die kleinen „Wenslets" vor, weil sie nicht so leicht trocknen wie die großen, die, wenn sie erst einmal angeschnitten sind, schnell verkauft werden müssen. Auch die Fabrikanten von Cheddar-Käse ließen sich durch den Erfolg dieses Experimentes bestimmen, kleine Käse von etwa 2 Pfd. Durchschnittsgewicht und 4—5½ Zoll Länge auf den Markt zu bringen, doch werden diese nicht in Baumwollstoff gewickelt. (276

Milchwirtschaft in Mexiko. In der gesamten Republik Mexiko ist die Milchwirtschaft noch nicht genügend entwickelt, um gegenwärtig oder in absehbarer Zeit für einen größeren Bedarf an Molkereimaschinen in Frage zu kommen. Die Milchverwertung unter Benutzung moderner Hilfsmittel wird mit der Entwicklung der Landwirtschaft vorwärtsschreiten. Zwar gibt es in Mexiko große Viehzuchtgebiete, doch werden die Kühe im allgemeinen nicht gemolken und haben kaum genügend Milch für ihre Kälber. Einen Milch- und insbesondere Butterhandel in nennenswertem Umfange gibt es fast nur in der Hauptstadt und in anderen größeren Städten.

Eine Anfrage von einer Firma, die Betriebe mit einer Erzeugung von mindestens 10 000 Liter Magermilch am Tage zur Kaseinfabrikation in Mexiko suchte, gab vor kurzem Gelegenheit, eine Rundfrage an einzelne Konsulate in betreff des Milchreichtums ihrer Amtsbezirke zu richten, die folgende Angaben zum Ergebnis hatte:

Yucatan: Infolge der armen Vegetation kann Milchwirtschaft in großem Maßstab nicht betrieben werden.

Guanajuato: Die in der Nähe der größeren Ortschaften gelegenen Betriebe suchen vorzugsweise die Milch frisch zu verkaufen; so wird z. B. täglich frische Milch von Gütern, die bis zu 25 und 30 Klm. entfernt liegen, in kleineren Mengen auf Karren oder Packtieren nach Guanajuato gebracht. Betriebe, deren Entfernung von Eisenbahnstationen oder Verbrauchplätzen einen Verkauf in frischem Zustand ausschließen, verarbeiten die Milch zu Käse, meistens ohne sie vorher zu entrahmen. Eine tägliche Produktion von 1000 Liter Milch ist nach hiesigen Begriffen sehr bedeutend, und nur wenige Wirtschaften dürften solche zu verzeichnen haben.

Monterrey: Es gibt zwar in der Umgegend von Saltillo milchreiche Distrikte, die auch Butter herstellen, doch fallen nicht derartige Mengen Magermilch ab, daß sich eine Verarbeitung derselben lohnen würde.

San Luis Potosi: Es existiert keine Meierei im Distrikte, die 10 000 Liter Milch im Tage gewinnt.

Guadalajara: Die milchreichste Gegend dieses Distriktes ist La Barca und Ocotlan, wo auch Butter hergestellt wird; immerhin ist die Buttererzeugung nicht derartig, daß sie 10 000 Lt. Magermilch täglich abgibt.

Veracruz: Im hiesigen Bezirke gibt es zwar eine bedeutende Viehzucht, jedoch wird nur auf Fettmachen und Vermehrung des Bestandes hingearbeitet und nicht auf Milchgewinnung, so daß auf dem Lande Milch überhaupt schwer zu bekommen ist. Butter fabrizieren die Viehzüchter überhaupt nicht; man bringt diese vom Hochland oder vom Ausland.

Puebla: Die Milchproduktion und besonders der Butterverbrauch ist im Bezirke so gering, daß für die Herstellung des Kaseins nicht genügend Rohstoff vorhanden sein würde. Das wird sich voraussichtlich auch in einer langen Reihe von Jahren noch nicht ändern.

Hauptstadt Mexiko: Den größten Milchverbrauch weist natürlich die Hauptstadt auf. Ranchos in der Nähe der Stadt, in Atzcapozalco und in Toluca, haben verhältnismäßig große Milchwirtschaften, die aber in der Hauptsache die unabgerahmte Milch auf den Markt bringen. Butter- und Käsefabrikation findet nur in bescheidenem Maße statt.

Immerhin wäre es angebracht, heute schon die Milchwirtschaften auf die Vorzüge deutscher Molkereimaschinen durch Zusendung von Katalogen aufmerksam zu machen, die spanisch und englisch abgefaßt sind. Adressen können durch Vermittlung des Kaiserlichen Konsulats bezogen werden.

(Bericht des Kaiserl. Konsuls in Mexiko.)

Sprechsaal.

Verhinderung des Schäumens der Magermilch. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 43.)

I.

Laut Ihren Angaben haben Sie in Ihrem Betriebe mit übermäßiger Schaumbildung der Magermilch zu kämpfen. Dieses alte Übel läßt sich leider niemals gänzlich beseitigen und man ist daher gezwungen, sich auf das Verringern der Schaumbildung zu beschränken. Vor allen Dingen rate ich Ihnen, eine verstellbare Pumpe aufzustellen und die Milch nicht durch eine offene Rinne, sondern durch ein Rohr, an dessen Einlauf sich ein konischer Trichter befindet, direkt in die Pumpe zu leiten. Hierdurch verhindern Sie bei richtiger Einstellung der Pumpe, daß diese Luft saugt, wodurch in der Hauptsache die Schaumbildung auf ein Minimum beschränkt wird. Benutzen Sie dann zur Rückgabe der Magermilch einen Bornemann'schen Schieberohrhahn, so dürfte das Übel, wenn auch nicht ganz beseitigt, so doch wesentlich verringert sein. In hiesigem Betriebe wurden durch dieses Verfahren gute Resultate erzielt. T. in J. (296

II.

Das starke Schäumen der Zentrifugenmagermilch ist in jedem größeren Betriebe eine unangenehme Erscheinung, die aber durch zweckmäßige Anordnungen und Wahl der Maschinen soweit herabgemindert werden kann, daß sie die Rückgabe nicht hindert. Was die Wahl der Maschinen anbetrifft, so ist die Verwendung einer schnell laufenden Rotationspumpe zum Heben warmer Magermilch nicht angebracht, da sie die von den Zentrifugen her schon stark schäumende Milch energisch durchwühlt und so zu weiterer Schaumbildung viel beiträgt. Eine ruhig arbeitende Pumpe, z. B. die Reformmilchpumpe von Ahlborn, Hildesheim, ist hier besonders zweckmäßig.

Die Enden der Rohrleitungen sollen bis auf den Boden der Bassins oder an den Wandungen herangehen, damit die Magermilch keine Luft mitreißt. Wirksam wird die Schaumbildung durch feine Metallsiebe bekämpft, die an der Endöffnung der Leitung angebracht werden. In diesem Falle ist die Öffnung zu erweitern, und zwar soweit, daß das gleiche Quantum Milch in derselben Zeit ausfließen kann. Für eine 1" Leitung ist eine 2½—3" Öffnung notwendig. Die Schaumverhinderung beruht auf der Druckverminderung der ausströmenden Milch und ihrer mechanischen feinen Verteilung durch das Sieb.

Die Bildung größerer Mengen Schaum auf dem Kühler oder dem Magermilchbassin können Sie durch ein dicht über der Flüssigkeitsschicht langsam laufendes Rührwerk vermeiden. Die 2 oder 4 Flügel desselben, deren Flächen zweckmäßig etwas nach unten geneigt sind, bestehen am besten aus einem Eisengerippe, das mit einem gröberen Drahtgeflechte überzogen ist. Der Schaum darf nach der Seite nicht auskönnen und ist deshalb auf dem Kühler wahrscheinlich ein runder, vertikaler Aufsatz erforderlich. Für Flächenkühler läßt sich eine ähnlich wirkende Vorrichtung nur schwierig herstellen. Die Schwierigkeiten bei der Rückgabe können bei richtig getroffenen Rückgabevorrichtungen doch erst bei den letzten Lieferanten dadurch eintreten, daß die Magermilch dieser aus Schaum besteht. In diesem Falle sind die oben angegebenen Maßregeln zu berücksichtigen. Bereitet der Schaum bei der gesamten Magermilchrückgabe Schwierigkeiten, so sind die vorhandenen Vorrichtungen unzweckmäßig. Je nach den Verhältnissen können Sie verwenden: Magermilchmeßapparate vom Bergedorfer Eisenwerk, die selbsttätigen Füllventile desselben Werkes, Hahn mit Senkrohr oder Drahtsieb vor der Öffnung und die bekannten Magermilchwagen.

Durch die Anwendung der angegebenen Vorrichtung ist es selbst bei bedeutenden Magermilchmengen möglich, den technischen Betrieb ohne unangenehm hindernde Schaummengen durchzuführen.

F. Engel, Düsseldorf.

III.

Es gibt wohl kaum eine größere Molkerei, welche von dem Übelstande des Schäumens der Milch verschont bliebe. Ein Mittel zum Beseitigen des Schaumes gibt es aber noch nicht. Der Schaum war hier früher bei der Magermilchausgabe sehr hinderlich und es fehlten beim normalen Füllen der Kannen von 20 Liter Inhalt je drei bis vier Liter. Wir glichen es möglichst gleichmäßig aus, aber es kamen doch verschiedene Klagen von seiten der Genossen, daß es mit der Magermilchrückgabe nicht stimme.

Seit zirka einem halben Jahre arbeiten wir mit einem Ahlbornschen schaumverhütenden Ablaßhahn. derselbe funktioniert tadellos und es lassen sich die Kannen ohne jeglichen Schaum füllen. Wir haben seit der Zeit noch keine Klagen gehabt und für den Gehülfen, der die Rückgabe bewirkt, ist die Arbeit bedeutend erleichtert.

Ein Hahn von zwei Zoll Durchmesser mit Zubehör kommt ungefähr auf 40 ℳ. Ich kann jedem Kollegen resp. jeder Molkerei die Anschaffung eines Ahlbornschen schaumverhütenden Ablaßhahnes nur empfehlen.

Schl. in B. (298

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Juni 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 833.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

4. Juni. Ia 110—112,14 **Mk.**, IIa 105—112 **Mk.**, IIIa 102—108 **Mk.**, abfallende 95—105 **Mk.** Tendenz: matt.

Berlin, 7. Juni. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 24 Faß 115 Mk., 66 Faß 114 Mk., 53 Faß 113 Mk., 20 Faß 112 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 113,50 Mk. Zugeführt 163 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 8. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das ungleiche Verhältnis zwischen der unerwartet sehr großen Produktion und dem sehr schwachen Konsum drängt nach niedrigen Preisen, denn schließlich beginnt die Spekulation etwas vorsichtiger zu operieren, und will nicht mehr jedweden Preis anlegen.

Berlin, 7. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 4. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft verlief in dieser Woche in recht ruhiger Stimmung, die Produktion hat weiter zugenommen und waren die Zufuhren sehr bedeutend; das Angebot wurde zu ermäßigten Preisen immer dringender. Von den inländischen Plätzen sind die Berichte auch sehr matt und wird überall über einen schlechten Absatz geklagt. Das Ausland ist dagegen fester und hat Kopenhagen die Notierung um 1 Krone erhöht. Von sibirischer Butter trafen größere Sendungen ein, aber auch hierin war das Geschäft recht schlecht.

Hamburg, 7. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage ist unverändert, desgleichen sind die erzielten Preise unverändert unbefriedigend. Eine scharfe Reduktion der offiziellen Notierungen in Berlin sowohl wie in Hamburg ist das einzige Mittel, um Besserung hervorzurufen. Die Produktion ist außerordentlich groß, der Absatz klein und wandert der größte Teil der Zufuhren ins Kühlhaus.

Leipzig, 6. Juni. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Das Geschäft leidet unter der enormen Hitze. Der Konsum geht dadurch sehr zurück und die eintreffende Ware ist von schlechter Beschaffenheit, was nachteilig auf die Preise einwirkt. Es mußte daher eine nochmalige Preisermäßigung vorgenommen werden. Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 115—117 Mk., für geringere Ware 110—114 Mk. pro Zentner.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 2. Juni. Bericht von J. Themans Izoon. Die feste Stimmung im Butterhandel hielt auch diese Woche an und wurden wieder belangreiche Quantitäten zu Spekulationszwecken nach England verschifft. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die Notierung, letzten Freitag unverändert auf 47 fl. geblieben, morgen eine kleine Erhöhung erfährt. Ia Molkereibutter notiert 99—103 Mk. pro 100 Pfd.

London, 4. Juni. Der Verkehr auf dem hiesigen Buttermarkte war leidlich rege und die Preise trugen Festigkeit zur Schau. Beste dänische Butter war knapp und zu 113—115 Schill. gut befragt. Holländische offerierte man bereits zu 102—106 Schill. und französische erzielte 100—106 Schill. Für australisches Produkt bestand kein nenenswertes Interesse. Neuseeländisches lag still zu 104—108 Schill. Auf dem Markte zu Manchester herrschte ein fester und angeregter Ton. Die letztwöchentlichen Eingänge von dänischer Butter beliefen sich auf 3632 Faß, oder auf 404 F. mehr als in der vorhergegangenen Woche. Feinste Qualität dieser erzielte 114 bis 117 Schill. irische 108—109 Schill. und sibirische 104—106 Schill. In Liverpool fanden ziemlich flotte Räumungen statt. Für beste dänische Butter bezahlte man 115—117 Schill. Irisches Produkt erregte ebenfalls gutes Interesse.

Käse.

Berlin, 7. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 7. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 7. Juni. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 382 Partien Käse, welche zu etwas niedrigeren Preisen verkauft worden sind. Trotzdem zahlt man den Bauern zu Hause für bekannte feine Lagerkäse bis an 35,— fl. Man zahlte für Ia Ware für leichtere 30—32 fl., schwerere 32,50 fl. und noch 33 fl., 2. 27—30 fl., ¾ fette 27—28 fl., Edamer 30—31 fl., 2. Qualität 27—28 fl. Leiden-Käse (Kraut) 28—30 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,28 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 4. Juni 8951 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 63—64 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 62—64 Mk., d) fleischige 61—62 Mk., e) gering entwickelte 59—60 Mk., f) Sauen 55—57 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 6. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 804 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I —— Mk., Klasse II, III, IV 63—65 Mk., Klasse V 57—61 Mk., Klasse VI 55—58 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 7. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4300 Stück. Preise: Schwere 61,00—62,00 Mk., leichte 61,00 bis 62,00 Mk., Sauen 50,00—54,00 Mk., Ferkel 55,00—57,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	4.	8951	64 bis 51 bis	59 47	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	7.	4600	63 bis	60	20—24 % Tara	flau
Bremen	6.	650	68 bis	60	Schlachtgew.	rege
Hannover	6.	804	65 bis	67	„	schlecht
Magdeburg	7.	1078	66 bis	60	„	langsam
Leipzig	6.	1351	67 bis	61	„	gut
Dresden	6.	1516	68 bis	63	„	—
Chemnitz	6.	1675	71 bis	69	„	—
Dortmund	6.	1890	66 bis	62	„	langsam
Essen	6.	3535	67 bis	63	„	mittel
Barmen	6.	862	68 bis	65	„	—
Köln a. Rhein	6.	3500	68 bis	65	„	mittel
Mainz	7.	195	70 bis	68	„	ruhig
Frankfurt a. M.	6.	1745	70 bis	65	„	—
Mannheim	6.	1666	69 bis	68	„	—
Stuttgart	7.	557	70 bis	66	„	mäßig
Augsburg	2.	822	74 bis	68	„	—
Nürnberg	6.	1636	69 bis	67	„	flau
Breslau	6.	1436	63 bis	56	„	flau
Königsberg, Pr.	4.	565	60 bis	48	Lebendgewicht	—
Danzig	7.	1285	50 bis	45	„	matt
Posen	6.	464	53 bis	46	„	schlepp.
Mülhausen i. E.	6.	202	70 bis	67	Schlachtgew.	—
München	6.	1050	76 bis	60	„	ruhig

Futtermittel.

Hannover, 7. Juni. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Starke Zurückhaltung der Produktionsländer veranlaßte eine lebhafte Steigerung sämtlicher Futterartikel. Dieses kam in den letzten Tagen besonders für Gerste und La Plata-Mais zum Ausdruck, um so mehr, als man beide Artikel in sich schon für sehr billig halten kann und die Nachfrage sehr stark ist. Gerste: Wir notieren heute für: Prompt 99 Mk., Juni, Juli, August 1910 99,— Mk., September/Dezember 1910 102,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 104,— Mk., Januar bis August 1911 107,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Die ersten Ankünfte zeigen eine sehr schöne Qualität. Wir notieren für: Lieferung August bis November 1910 106,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,50 Mk., spätere Termine 7,90 Mk. franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 6. Juni. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,94 Mk. netto, ältere und flaue Qualitäten ca. 85 Pfg. pro Kilo.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9482 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe ☛ neu bestellt. ☚

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Gesucht wird zu sofort od. 1. Juli ein tüchtiger, gewissenhafter **kautionsfähiger Molkereiverwalter** welcher selbst sowohl wie auch seine Frau mit arb. muß. In Schweinemast u. -Zucht muß er erfahr. sein. Persönliche Vorstellung erwünscht. Offert. unt. **N. 9506** an diese Zeitung erbeten.

Ich suche für unsere Käserei in Schlesien, wo ungefähr 1000—1500 Liter Vollmilch eingeliefert werden, einen tüchtigen, am liebsten **verheirateten Molkereiverwalter.** Die Milch wird nur verkäst und hauptsächl. Frühstückskäse u. Kamembert hergestellt. Bewerber, die absolut fähig sind, diese Käsesorte herzustellen, wollen ihre Zeugnisse einreichen. Stellung dauernd und angenehm. Offert. unter **B. B. 9499** an diese Zeitung.

Milchkonservierung.

In der praktischen Milchkonservierung (Vollmilch, Rahm, Schlagsahne 2c. in Dosen) erfahrener Fachmann wird baldigst bei guter Bezahlung gesucht. Die Stellung ist dauernd. Gefl. Offrt. erbeten an die (9533

Versuchsstation f. d. Konserven-Industrie, Braunschweig
Hohetor-Promenade 7.

Suche zum 15. Juni für hiesige Gen.-Molkerei, größerer Betrieb, einen jungen (9502
angehenden Gehülfen
bei 30 Mk. u. fr. Stat. pro Monat ohne Abzug. Auch kann ein
Lehrling
nicht unter 16 Jahren unter günstigen Bedingungen eintreten.
H. Möller, Betriebsleiter
Burgdorf, Hann.

Suche zum 15. Juni tüchtigen
Gehülfen
der in Butterei u. Ausformen gut bewandert ist. Gehalt 35 Mk. mon. freie Station. (9509
P. Neugebauer, Zentralmolkerei
Osterwick a. Harz.

Suche zum 15. Juni ein. tüchtigen
zuverlässigen Gehülfen.
Ahues, Molkerei-Verwalter, **Lingen.**

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, sauberen (9530
Gehülfen
bei 30 Mk. Gehalt u. freier Station. Einsendung von Zeugnisabschriften erwünscht.
W. Stein, Dampfmolk. **Schwiebus** Brandenburg.

Zu sofort od. 15. Juni tüchtiger
erfahrener Gehülfe
gesucht. Bevorzugt wird einer mit Erfahrung in Käserei. Es wollen sich nur wirklich tüchtige Kräfte melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist; hohes Gehalt wird bewilligt. Ausführl. Offert. unter **T. 9526** an diese Zeitung.

Tücht., zuverlässiger Gehülfe
wird zum baldigen Antritt gesucht. Ders. muß an selbständ. Arbeiten gewöhnt, mit Maschinen und Eismaschinen vertraut sein, den Betrieb und die Expedition der Verkaufswagen leiten können. Anfangsgeh. 45 Mark. Offerten m. Zeugnisabschrift an die (9517
Dampfmolkerei **Zabrze**, O.-S.

Suche zum 15. Juni einen durchaus soliden, tüchtigen (9410
ersten Gehülfen
der mit allen Arbeiten, besonders Butterei, Rahmbehandlung, Abrechnung mit den Genossen, sowie mit Eismaschine durchaus vertraut ist. Anfangsgehalt 30 Mk. Kass. fr.
Joh. Ehlers, Suhlendorf b. Uelzen.

Ein solider, ordentlicher, junger
☛ **Gehülfe** ☚
der gut mit Pferden umzugehen versteht und sich willig jeder Arbeit unterzieht, kann sofort bis 15. Juni eintreten. Anfangsgehalt 25 ℳ.
Molkerei **Cumehnen**, Kreis Fischhausen.

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, sauberer (9311
☛ **Gehülfe** ☚
gesucht für Butterei, Käserei und Maschinen. Gehalt ℳ 30 monatl. und freie Station. Meldungen mit Zeugnisabschriften an
Dampfmolkerei Meseritz.

Suche zum 15. Juni einen an Sauberkeit und fixes Arbeiten gewöhnten, tüchtigen, jungen (9277
☛ **Gehülfen** ☚
bei einem monatlichen Anfangsgehalt von 25 ℳ, freier Station und Kassen ohne Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet
Traupe, Betriebsleiter, **Mertschütz**, Bez. Liegnitz.

Suche zum 10. oder 15. Juni einen sauberen, fleißigen, jungen
☛ **Gehülfen** ☚
für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 25 ℳ pro Monat und freie Station, bei Zufriedenheit steigend. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet (9417
H. Faulhaber, Molkerei **Ostrowo.**

Junger, kräftiger (9638
☛ **Gehülfe** ☚
katholisch, kann per 15. Juni eintreten. Offert. nebst Gehaltsanspr. erbittet **Molkerei Berkum**, Rhld.

Wir suchen zum 15. ds. Mts. einen durchaus tüchtigen, soliden und fleißigen (9452
Gehülfen.
Gehalt ℳ 30. Offert. mit Zeugnisabschr. erbittet **Döhring**, Molkerei-Genossenschaft **Kadlewe-Herrnstadt** i. Schlesien.

Suche zu sofort jungen, kathol.
☛ **Gehülfen** ☚
welcher bestrebt ist, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Offert. erb.
Pfuntermann, Zentralmolk. **Born-Bracht zu Boerholz** b. Breyell, Rhld.

Suche zum 15. Juni einen tüchtigen, soliden (9451
☛ **Gehülfen** ☚
auf welchen man sich verlassen kann. Gehalt nach Übereinkunft. Offerten erbittet
Molkerei **Simonswalde**, Bahnstat. Oldersum, Ostfriesland.

Suche jungen, kräftigen (9401
☛ **Gehülfen** ☚
zum 25. Juni oder früher zur selbständigen Führung einer Handmolkerei, der in Herstellung von □-Käse bewandert ist. Gehalt monatlich 30 ℳ und freie Kassen.
Dampf-Molkerei **Burkersdorf** bei Frauenstein i. Sa.

Suche zum 15. Juni oder später einen jüngeren, kräftigen (9400
☛ **Gehülfen** ☚
für jede vorkommende Arbeit bei 25 bis 30 ℳ monatlich. (Elektrischer Betrieb.)
Molkerei **Haidau** bei Striegau.

Suche zu sofort oder später einen
☛ **Gehülfen** ☚
für Betrieb und Kontor, sowie einen
☛ **Gehülfen** ☚
für Betrieb und zur Bedienung der Schrotmühle. Es wollen sich nur wirklich tüchtige Leute, die sich für einen Vertrauensposten eignen, melden. Offert. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsforderung erb. (9090
Molkerei Westfalia, Kutenhausen,

Auf sofort wird ein
Molkereigehülfe
gesucht, der das Sterilisieren von Sahne in Büchsen versteht. Offert. mit Gehaltsansprüchen unter **9088** an diese Zeitung erbeten.

Dauernde Stellung findet
tüchtiger Gehülfe
zu sofort oder 15. Juni. Anfangsgehalt monatlich 35 ℳ, fr. Station und Kassen. (9560
Gen.-Molkerei Garz a. Rügen.

Suche z. 20. Juni einen tüchtigen
Gehülfen
für Holländerkäsefabrikation. Gehalt 35 ℳ bei fr. Station. (9640
D. v. d. Elst, Verwalter, **Haffen-Mehr**, Kr. Rees, Rhld.

Junger Gehülfe
der sich willig jeder Arbeit unterzieht, kann sofort bei 20 ℳ monatlich, freier Station und freien Kassen eintreten. (9557
Heske, Molkereibesitzer, **Breddin** (Berlin-Hambg. Eisenbahn).

Wir suchen zu sofort, spätestens 15. Juni einen jungen (9552
Gehülfen
der sich willig jeder Arbeit unterzieht. Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in Buchführung und Käserei auszubilden. Anfangsgehalt 50 ℳ bei freier Wohnung, Produkten und Kassen.
Milchverwertungs-Genossensch. Geisweid in W. Aug. Janze.

Ein tüchtiger (9538
☛ **Gehülfe** ☚
welcher schon in Käsereien gearbeitet und mit Kessel, Maschine und Balance-Zentrifuge vertraut ist, findet zum 15. Juni Stellung. Gehalt 60 ℳ per Monat. Einer, der kl. Reparaturen selbst machen kann, erhält den Vorzug.
F. Fahrner, Kraffolsdorf b. Elbing.

Molkerei Schrimm-Posen sucht z. 15. Juni d. J. einen tüchtigen
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (9541
W. Srodzinski.

Tüchtiger, ordentlicher (9582
☛ **Gehülfe** ☚
gesucht. Zeugnisabschriften erbittet **Molkerei Schweizerhof, Stettin. Saager.**

Wir suchen für sofort einen tüchtigen, fleißigen (9577
☛ **Gehülfen** ☚
welcher sicherer Rechner ist, eine gute Handschrift besitzt und sich keiner Arbeit scheut, bei 35 ℳ Gehalt nebst freier Station.
Molkereigenossenschaft Hersfeld.

Städtische Dampfmolkerei (Nähe Berlin) sucht zum 20. Juni resp. 1. Juli tüchtigen
Betriebsleiter oder energischen älteren Gehülfen,
der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Kaution muß gestellt werden. Offerten unter **B. 9574** befördert diese Zeitung.

Sauberer, zuverlässiger (9547
Gehülfe
per sofort oder 15. Juni gesucht. Gehalt 35 ℳ und freie Kassen. Ausführliche Offerten mit Altersangabe erbittet
Kurbad-Molkerei Eisenach.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen (9664
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ. Beschränkter Betrieb, Stellung leicht und angenehm. Off. erbittet
Hasse, Lowenitz, Kr. Jarotschin.

Tüchtiger, gut empfohlener,
zweiter Gehülfe
der möglichst auch mit □-Käserei Bescheid weiß, gesucht. Gehalt 25 bis 30 ℳ. (9662
Breyer, Smogulec, Station **Netzthal** an der Ostbahn.

Suche zu sofort einen tüchtigen, jungen (9656
☛ **Gehülfen** ☚
für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 ℳ bei freien Kassen.
W. Eggers, Collinghorst in Ostfr.

Zum 20. Juni suche tüchtigen, sauberen und zuverlässigen (9658
☛ **Gehülfen** ☚
für alle vorkommenden Arbeiten, besonders Butterei, schnelles, sauberes Formen Bedingung, wie überhaupt selbständiges Arbeiten. Milchquantum ca. 5000 Ltr. Gehalt 35 ℳ und Station.
Konrad Seeck,
Zentral-Molkerei **Tennstedt** in Th.

Tüchtiger Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut und mit der Bedienung einer Lokomobile Bescheid weiß, kann am 1. Juli bei einem Anfangsgehalt von 30 ℳ eintreten.
Günther-Lauk, Molkerei **Georgenthal**, Ostpreußen. (9650

Zum baldigen Antritt suche einen angehenden (9675
☛ **Gehülfen** ☚
zur weiteren Ausbildung oder einen
☛ **Lehrling** ☚
unter günstigen Bedingungen.
W. Winter, Blomberg (Lippe).

Gesucht zum 15. d. M. ein junger, angehender (9672
☛ **Gehülfe** ☚
bei 25 ℳ Anfangsgehalt. Selbiger muß aber durchaus solide und sauber sein. Offerten erbittet
W. Kindt, Schellhorn bei **Preetz** in Holstein.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt einen fleißigen, willigen (9567
☛ **Gehülfen** ☚
für Käselager.
Heule & Cie., Biberach a. Riß in Württemberg.

Suche zum 18. d. Mts. für meine Göpelmolkerei einen
Vertreter
auf 14 Tage. Derselbe muß auch mit Pferden Bescheid wissen. (9663
B. Reinke, Molkerei **Pöhlen**, Pom.

Zum 20. Juni suchen wir einen tüchtigen, zuverlässigen (9712
Molkereigehülfen
für die Maschinen. Bewerber, welche mit Kessel, Maschine, Alfa-Separatoren, Kohlensäure - Eismaschine durchaus vertraut und an Sauberkeit gewöhnt sind, erhalten im hiesigen Vollbetriebe dauernde Stellung. Gehalt 40 *M* und freie Stat. Es könnte auch ein verheirateter Gehülfe eintreten und wolle letzterer Gehaltsansprüche einreichen.
Molkerei-Genossenschaft Schroda, Prov. Posen.

Suche z. 15. Juni einen tüchtigen
Gehülfen
für franz. Weichkäserei. Derselbe muß in der Lage sein, selbständig guten Kamembert, Brie und andere Sorten herzustellen. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbittet (9713
Zentral-Molkerei **Ritschenwalde.**

Molkerei Rückers i. Schl. sucht zum 15. Juni einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, evtl. einen, der seine Lehrzeit beendet, bei 25 *M* Gehalt, freier Station und Kassen. Es sind ca. 40 Stück Schweine mit zu besorgen, à verkauftes 50 ₰ Stallgeld. Solche, welche in Privatmolkerei gelernt haben und Schlesier bevorzugt. Evtl. Vorstellung. (Kraftbetrieb.) (9710

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen flotten, evangelischen
Gehülfen
im Alter von 18 bis 25 Jahren, für Kessel, Maschinen und Magermilchausgabe. Gehalt *M* 30. Reflektanten wollen Zeugnisabschriften oder Empfehlungen baldigst einsenden an **Wilh. Austerhoff**, Verwalter, **Caster**, Bez. Cöln, Rhld. (9699

Kräftiger, zuverlässiger (9682
Gehülfe
nicht unter 20 Jahren, keine Arbeit scheuend, z. 10. oder 15. Juni gesucht. Gehalt nach Leistung 30 bis 40 *M*, freie Kassen und Betriebswohnung. Off. m. Zeugn. erb.
A. Müller, Cassel, Ob. Carlstr. 1/2.

Suche zum 28. Juni einen jungen, **kräftigen Gehülfen**
für Kessel und Maschinen. Derselbe muß mit der Eismaschine, Kohlensäure, gut vertraut sein. (9683
Ferner kann zum genannten Termine ein
Buttermeier
an energisches, sauberes Arbeiten gewöhnt, der auch mit Pferden umzugehen weiß, und das Bahnfahren mit besorgen muß, eintreten. Gehalt für beide je 40 *M* monatlich bei freier Station.
Paul Höhne, Dampfmolk. **Delitzsch.**

Wir suchen zum 15. Juni einen zuverlässigen (9696
Gehülfen
für Kessel und Maschinen, der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 35 *M* bei freier Station. Offert. mit Zeugnisabschriften an
Molkerei **Nimkau** bei **Breslau.**

Ges. für sof. jung. fleiß. (9678
Gehülfe
für große Molkerei bei gut. Lohn u. fr. Stat. Off. erb. u. **„Export 25“. Sülfeld i. Holstein.**

Zum sofortigen Antritt wird ein junger, tüchtiger (9688
Gehülfe
welcher sich vor keiner Arbeit scheut, gesucht. Gehalt 30 *M* und freie Kassen. Zeugnisabschriften mit Angabe des Alters sind einzureichen an Molkereigenossenschaft **Pilgramsdorf** b. Goldberg in Schles.

Suche zu sofort oder 1. Juli einen kräftigen, tüchtigen
Gehülfen
für Molkerei und Milchversand. Anfangsgehalt 30 *M* und freie Station. Off. an Molkerei des **Essener Milchhändler-Vereins, Marienfeld**, Westfalen. **H. Ullrich.** (9588

Suche zum 15. d. Mts. tüchtigen, an selbständiges sauberes Arbeiten gewöhnten (9545
Gehülfen.
Norddeutscher bevorzugt. Gehalt 35 Mark, steigend bis 45 Mark nach 1 Jahr. Zeugnisabschriften mit Angabe der Militärverhältnisse erbittet **Runge, Hillesheim**, Rheinl.

Suche zum sofortigen Antritt oder einige Tage später einen jungen, tüchtigen (9612
Gehülfen.
Gehalt monatlich 35 *M* bei freier Station und Kassen.
A. Holzheuer, Verwalter, Molkerei **Pewsum** bei Emden.

Suche zum 20. Juni einen
tüchtigen Gehülfen
für Butterei. Gehalt 30—35 *M* und fr. Stat. Stellung ist dauernd. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (9613
H. Perner, Verwalter, **Neuhaus** a. Elbe, Hannover.

Ein militärfreier, gewandter
Gehülfe
nicht unter 20 Jahren, mit guten Zeugnissen, findet zu sofort bei uns Stellung. Monatsgehalt *M* 35. Angebote mit Zeugnisabschriften an **Braunschweiger Molkerei, Braunschweig**, Hagenstraße.

Suche z. beliebigen Antritt einen ordnungsliebenden, sauberen **Gehülfen.** Gehalt zahle 25 *M* pro Monat ohne Abzug neben freier Station u. Wäsche. Bei Zufriedenheit lege nach ½ Jahre 5 *M* zu. Junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, und schon in einer Privatmolkerei tätig waren, erhalten den Vorzug. **Theilen**, Dampfm. **Hirschfeld**, Post Deutschenbora, Sachsen.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend 3 Mark niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

8. Juni. Ia **110—112/114** *M*, IIa **106—112** *M*, IIIa **102—110** *M*, abfallende **95—105** *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 8. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:** I. Klasse 531 Drittel zu 108,50 *M* bis 113,50 *M*, im Durchschnitt 111,81 *M*, II. Klasse 51 Drittel zu 100 *M* bis 108 *M*, im Durchschnitt —— *M*. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 8. Juni 12 682 Stück. a) — *M*, b) 65—66 *M*, c) 64—66 *M*, d) 63—65 *M*, e) 60—63 *M*, f) 58—60 *M*. **Für 100 Pfund Schlachtgewicht.** Tendenz: geräumt.

Suche zum 15. Juni einen jungen, fleißigen (9717
Gehülfen
der auch mit Pferden umzugehen versteht.
Molkerei **Wilhelmshöhe, Cassel**, Wilhelmshöher Allee 318.

Tüchtiger Gehülfe
für unsere Filiale **Vogelsang** zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 30 *M* monatlich und freie Station. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
Stettiner Molkerei-Gesellschaft, G. m. b. H.

Angehender Gehülfe
findet zum 15. Juni in hiesigem Betriebe Stellung. Anfangsgehalt 25 *M* und freie Kassen. (9602
Zentralmolkerei **Neuhaldensleben. August Steenbock.**

Suche für baldigen Antritt einen jungen, sauberen (9603
Gehülfen.
Gehalt 25 *M* und freie Station. Beschränkter Betrieb.
Th. Cabel, Dampfmolkerei **Utecht** b. Lübeck.

Suchen zu gleich oder später einen tüchtigen, kräftigen, jungen (9605
Gehülfen
für alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten bei gutem Gehalt mit Nebenverdienst.
Zentralmolkerei Stadt Rehburg, G. m. b. H.

Suche für sofort oder 15. Juni jungen, fleißigen (9600
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 35 *M* bei freier Station.
Vogel, Molkerei **Landstuhl**, Pfalz.

Suche zu sofort einen jungen,
tüchtigen Gehülfen
für Butterei und Kontor. (9589
Molkerei **Drevenack-Peddenberg**, Rheinland.

Suche sofort einen an Ordnung gewöhnten (9568
Molkereigehülfen
bei 25—30 *M* pro Monat.
W. Kurth. Gen.-Molk. **Wisnewko**, Kreis Flatow.

Suche zu baldigem Antritt einen tüchtigen, sauberen **Gehülfen**, der in Käserei, Butterei und allen Facharbeiten aufs beste vertraut ist und der auch den Chef vertreten kann.
Pitula, Smogulec, St. Netzthal. an der Ostbahn.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen
für Milchverkaufswagen. (9655
L. Lindenburger, Dampfm. **Pölitz** i. Pommern.

Suche für hiesigen städtischen Betrieb zum 25. Juni oder einige Tage später einen tüchtigen, saub.
Gehülfen
für Kessel, Maschine u. Zentrifug. (Westfalia), bei 30 Mk. Anfangsgehalt und freien Kassen. (9647
Rüttimann, Gen.-Molk. **Rügenwalde** i. Pommern.

Ein kräftiger, tüchtiger
Käsergehülfe
kann von gleich bis 15. Juni eintreten. (9253
Molkerei **Cumehnen**, Kreis Fischhausen.

Ein solider, kräftiger (9423
Tilsiter Käsereigehülfe
findet bei hohem Gehalt sof. Stelle bei **Knutti, Oberkerbswalde** b. Elb.

Zum 15. Juni sucht einen tücht. **ledigen Schweinefütterer.** Gehalt bei freier Station monatl. 30 Mark und Trinkgelder. (9643
Zentral-Molkerei **Neumarkt**, Schles.

Ein ordentlicher erster
Käsergehülfe
für Tilsiter-Käserei kann von sofort bis 15. Juni eintreten. (9252
Molkerei **Cumehnen**, Kreis Fischhausen.

Suche zum 1. Juli 1910 einen jg. **kräftigen Gehülfen**
für alle im Molkereifach vorkomm. Arbeiten. Anfangsgehalt 20 Mk. pro Monat. (9648
E. Dechow, Meierei-Verwalter **Tapladen** i. Ostpr.

Gesucht zum sofortigen Eintritt ein **flinker Käsereigehülfe**
für Tilsiterfabrikation, der sich um keine Arbeit drückt. Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten an Dampfmolkerei **Cronsnest** b. Markushof, Westpr. **Fritz Graber.**

Suche zum 12. oder 15. ds. Mts. einen tüchtigen, anständigen (9615
Käser
dem an dauernder Stellung gelegen ist. Fabriziert wird: Quark, □-Käse, Romatour, Kamembert, Frühstücks- u. Stangenkäse. Anfangsgehalt 35 Mk. bei fr. Stat. u. Kassen.
Werther, Molkerei e. G. **Stradam** Reg.-Bez. Breslau.

Käsemeister

der imstande ist die Fabrikat. einer Harzkäse-Fabrik zu leiten, wird gesucht. Derselbe muß für erstklassige Ware garant. Gehalt steigt bis zu 3000 Mk. Offerten unter Beifügung von Zeugnisabschriften unter 9549 an diese Zeitung.

Suche sofort einen 17—18 jährig. **Käsereigehülfen**
welcher selbständig arbeiten kann und sich vor keiner Arbeit scheut. Stelle ist angenehm und dauernd. Off. nebst Gehaltsansprüchen und Zeugnissen zu richten an (9716
Wilh. Stamm, Käserei **Machern** b. Leipzig.

Suche zu sofort oder 15. Juni ein. **tücht. Maschinenführer.** Selbiger muß sicher mit Alfa, Bal. und mit der Kühlanlage von Schlüter & Gsell zu arbeiten verstehen. Anfangsgehalt monatl. 50 Mark, freie Station ohne Wäsche. Auch kann derselbe verheiratet sein, alsdann Gehalt nach Übereinkunft. Zeugnisabschriften und Altersang. sind erwünscht. (9646
Rud. Funk, Molk.-Gen. **Wollin i. P.** Insel Wollin.

Zuverlässigen Heizer
der kleinere Reparaturen ausführen kann, sucht die (9542
Dampfmolkerei **Neuhof** b. Elbing.
Ebenfalls einen **kräftig. Lehrling** für gleich oder später.

Für Wartung und Pflege der Zuchtschweine wird zum 1. Juli ein ordentlicher, zuverlässiger (9595
Wärter
gesucht, welcher ähnliche Posten bereits bekleidet hat. Meldungen u. Zeugnisabschriften sind zu richten an Dampfmolkerei **Meseritz.**

Suche zu sofort oder etwas später einen tüchtigen, älteren, unverh. **Schweinefütterer.**
Derselbe muß etwa 400 Schweine und die Schrotmühle bedienen. Anfangsgehalt 40 Mk. und Trinkgeld, bei guter Leistung mehr. Es mögen sich nur kräftige und solide Leute melden bei der (9669
Molkerei **Hohenhameln**, Hann.

Ein jüngerer, ordentlicher (9575
Fütterer
kann sofort eintreten. Stall praktisch eingerichtet. 250 Schweine. Off. m. Gehaltsford. an die Dampf-Molkerei u. -Mühle **Oyten** bei Bremen.

Junger Mann
welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann unter günstigen Bedingungen hier eintreten. (9257
Lembde, Insp., **Gifhorn** i. H.

Für unser kaufmännisches Kontor suchen wir zu sofort spätestens zum 15. ds. Mts. einen evang. (9576
jungen Mann.
Flotte Handschr. u. sicheres Rechnen Bedingung. Offert. m. Gehaltsansprüchen erbeten an
Molkerei **Soest**, Westfl.

Junger Mann
ausgelernter der Molkereibranche, tüchtig im Butterausschlagen, welch. alle anderen Arbeiten mit zu übernehmen hat, möglichst per 15. Juni oder 1. Juli gesucht. Angebote an **Paul Weichold**, Butterhandlung **Pirna i. Sa.**, Gartenstr. 1.

In hiesiger Genossenschaftsmolk. findet junger Mann, welcher Lust hat das Molkereifach zu erlernen, Aufnahme als (9467
Molkerei-Lehrling.
Gewissenhafte Ausbildung wird zugesichert.
Molkerei **Betum-Stedum** b. Hohenhameln, **Röttger**, Betriebsleiter.

Suche zum sofortigen Antritt ein. anständigen jg. Mann nicht unter 16 Jahren (9583
als Lehrling.
Lehrz. 2 Jahre bei Familienanschl. Offerten erbittet
K. van Droganski, Molk.-Verwalter **Wilge** b. Buschkowo, Kr. Bromberg.

Junger Mann, nicht unter 16 J., welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann am 1. Juli in der Dampfmolkerei **Kleinau** als
Lehrling eintreten.
G. Arns, Molkereiverw., **Kleinau** Post Heiligenfelde. (9677

Ich suche sofort einen kräftigen
Lehrling.
Lehrzeit 2 Jahre bei freier Station.
O. Wilde, Berlin, Grüner Weg 40
Käse-Großhdlg. u. -Fabrikation.

Wir suchen zum baldigen Antritt eine saubere, gewandte
Verkäuferin
für unser Ladengeschäft. Off. mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschr. an die **Eilbecker Meierei von G. Pönitz, Hamburg**, Eilbeckerweg 39/41 erbeten. (9715

Suche zum 1. Juli oder einige Tage früher eine anständige, junge
Meierin.
Familienanschluß. Anfangsgehalt bei fr. Station 20 Mark, und einen tüchtigen, strebs. jungen **Gehülfen**, dem an dauernder Stellung gelegen ist. Anfangsgehalt bei fr. Station 25 Mark. Zeugnisabschr. erbeten.
Schüler, Molkereiverwalter **Weißenhöhe**, Ostbahn.

Suche zum 1. Juli eine (9610
Meierin
zur Führung meines Haushalts u. Molkerei.
Fahrenkrog, Wittenborn b. Segeberg.

Suche zum baldigen Antritt eine **junge, tüchtige Meierin**
für Molkerei und etwas Hülfe im Haushalt bei Familienanschluß. Die Kenntnisse in Weichkäserei haben, werden bevorzugt. Gehalt 25 Mk und freie Kassen. (9555
Carl Dörr, Zentral-Molkerei **Weickartshain** (Oberhessen).

Suche zum 1. Juli tüchtige, saubere und ehrliche (9644
Verkäuferin
die auch etwas im Haushalte mit hilft. Gehalt 25 Mk. bei fr. Station u. Familienanschluß. Einsendung von Zeugnisabschriften, wenn möglich mit Bild, erbeten.
W. Stein, Dampfmolk. **Schwiebus** Brandenburg.

Gesucht zum 15. Juni oder später eine tüchtige, ehrliche (9649
Meierin
für Butterei und Verkauf, etwas Hülfe im Haushalt erwünscht. Gehalt 25 Mark.
C. Cohrt, Saalfeld, Ostpr.

Suche zum 15. Juni einen jungen, tüchtigen (9697
Gehülfen
für hiesiges Buttergeschäft. Gehalt 30 M und freie Station. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
J. Klunder, Geschäftsführer, **Wilhelmshaven**, Roonstraße 9.

Tüchtiger, solider (9719
Gehülfe
welcher an flottes, sauberes Arbeiten gewöhnt und fix im Ausformen ist, zum 18. Juni gesucht. Gehalt 35 M und freie Station. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisobschr. erbittet
H. Schütte, Rhoden, Stat. Hoppenstedt.

Zum 1. Juli findet ein junger, sauberer (9718
Gehülfe
der eben seine Lehrzeit beendet hat, zur weiteren Ausbildung angenehme Stellung. Gehalt 20—24 M bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten erbittet
R. Wolf, Verwalter, **Udestedt**, Sachsen-Weimar.

Suche z. baldigen Antritt junge
tüchtige Meierin
für Butterei und Haushalt. Gehalt 25 Mk. Offert. mit Zeugnisabschr. und event. Bild (9668
Dampfmolkerei **Wittenburg i. M.**

Tücht. Meierin od. junger Gehülfe finden von sofort dauernde, angen. Stellung. Offerten mit Gehaltsansprüchen an (9652
Dampfmolkerei **Liebwalde** bei Miswalde.

Suche ein einfaches (9520
tüchtiges Mädchen
für Käserei und Hülfe im Haushalt. Kenntnis nicht erforderlich.
K. Olsen, Reinickendorf O.-Berlin.

Kräftige, evang. Meierin
kann sich zum sofortigen Antr. melden, Gehalt nach Uebereinkunft.
Dampfmolkerei **Stephanshofen** Kr. Samter, Posen. (9512

Gewandtes, saub. **Mädchen** oder jüng., einf. **Meierin** zum Ein- und Auspack. v. Milchflasch. z. 1. Juli cr. gesucht. Aseptische Molkerei Rittergut **Nd.-Ludwigsdorf**, Ob.-Lausitz.

Suche zum baldigen Antritt eine tüchtige
Meierin
zur Führung des Haushaltes und Hülfe in der Molkerei. Offert. unt. **A. A. 9325** an diese Zeitung erb.

Suche sofort oder zum 1. Juni eine junge, einfache (9218
Meierin
für Hülfe in Butterei und Haushalt. Selbige muß auch Gartenarbeit mitmachen und willig sein. Gehalt 25 M.
Herm. Löhr, Mehrum b. Peine.

Für große, rheinische Gutmolkerei (3—4000 Ltr.), mit modernsten Maschinen, wie Tiefkühlung usw. ausgestattet, wird **durchaus tüchtiger, verheirateter**
Obermeier
gesucht. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter **9721** an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für unseren modernen Vollbetrieb einen sauberen, fleißigen ev. Gehülfen als (9381
Buttermeier
Die Butterei hat Butterfertiger Type L. auch ist Gelegenheit geboten, die Bedienung einer Bergedorfer Eismaschine zu erlernen. Flotter Ausformer erwünscht. Nachmittags Hülfe in der Käserei, Anfangsgehalt Mk. 35 p. Monat, neben freier Station, ohne Wäsche. Bewerbungen werden mit Zeugnisabschriften evtl. auch Empfehlungen der jetzigen Herren Chefs erbeten.
Militscher Molkerei e. G. m. u. H. **Militsch**, Bez. Breslau.

Älterer Meier zu meiner Vertretung sofort gesucht. Meld. schleunigst an Verw. **Jeschkowski**, Molk. **Polko**, Post u. Bahn Lautenburg, Westpr.

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Vogtländische Molkerei, Plauen i. V.
H. Löhr, Mehrum.
H. Krause, Jever i. Oldbg.
Molkerei Lewetzow.
Dampfmolkerei Eilenburg.
A. Marien, Nordwohlde.
Barnekow, Klein-Miltzow, Pom.
Neue Molk.-Genossensch. Stralsund.
Milchverwertungs-A.-G. in Szered.
R. Langer, Camenz.
Mächler, Malinie b. Pleschen.
Mleczarnia Luczanoricka, Krakov.

Stellen-Gesuche.

Wirklich tüchtig., erfahrener Fachmann, peinlich gewissenhaft u. ordnungsliebend, mit allen Zweigen des Faches gründlich vertraut, und imstande, eine Molkerei rentabel zu leiten, sucht Stellung als
Verwalter oder Buchhalter
wo Verheiratung gestattet. Werte Off. an d. Zeitg. u. **C. H. 9596** erb.

Molkerei-Verwalter
28 J. alt, verheir., 10 Jahre b. Fach, Molkereischule besucht, im Besitze bester Zeugnisse und Empfehlungen, z. Zt. Verwalter einer Privatmolkerei, sucht wegen Betriebsveränderung bei bescheidenen Ansprüchen Stellung. Bin mit allen technischen und kaufmännischen Zweigen gründlichst vertraut, erfahren in Käserei und Schweinemast, lege, wo nötig, selbst Hand mit an. Sehe mehr auf dauernde, gute Stellung als Gehalt. Kaution in jeder Höhe. Off. erb. u. **9651** an diese Zeitung.

Verheir. **Molkerei-Verwalter**, erfahren in Tils.-Käserei sow. Schweinemast, Maschinen, Butterei, sechs Jahre auf jetziger Stelle, sucht zum 1. Juli anderweitig Engagement. Off. mit Gehaltsangabe unter **A. R. 9390** an diese Zeitung erbeten.

Fachmann
kaufmännisch gebildet, 25 J. alt, evang., ledig, möchte sich verändern, am liebsten auf 2. Betriebsleiterst., Buchhalter- oder ähnl. Vertrauensp. Off. unter **E. F. 9689** an diese Ztg.

Langj., älterer, an selbst. Arbeit. gewöhnter **Fachmann** sucht zum 15. ev. später dauernde Stelle. **Gronow**, Molk. **Blender** b. Verden, Hann.

Molkereifachmann, redegew., sucht **Reiseposten** für Molk.-Maschinen u. Bedarfsartikel-Geschäft zu übernehmen. Gefl. Offert. unt. **F. L. 9701** an diese Zeitung erbeten.

Militärfreier, tüchtiger **Fachmann** mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, dauernde Stelle als Obermeier, erster Gehülfe od. sonstig. Vertrauensposten sof. od. spät. Geg. gleich. Off. erb. **Butschke, Düsseldorf**, Corneliusstr. 124. (9586

Erfahrener Fachmann
30 Jahre alt, verh., von Jugend auf beim Fach, sucht für bald eine Guts- oder Genossenschaftsverwaltung, wo er natürlich mitarbeiten kann. Derselbe ist mit allen Molkereiarbeiten und Schweinemast bestens vertraut, was Zeugnisse beweisen. Gegend Pommern bevorzugt. Offert. erbitte unter **H. S. 101 postlagernd Groß-Merzdorf**, Kreis Schweidnitz. (9624

Tüchtiger, gut ausgebildeter **Fachmann**, 28 Jahre alt, kautionsfähig, sucht anderweitig passende Stellung, wo Verheiratung gestattet. **Oberm. d. Stuttgarter Milchzentrale.** (9659

Fachmann
28 Jahre alt, evangelisch, ledig, mit sämtlichen Arbeiten, auch mit den Maschinen der Neuzeit vertraut und in Buchführung 2c. bewandert, sucht zum 1. August event. auch früher anderweit Engagement als Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Angebote unter **R. B. 9690** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann
35 Jahre alt, verheiratet, 1 Kind, 20 Jahre beim Fach, an unermüdliches Arbeiten gewöhnt, sucht zum Oktober Vertrauensstellung, auch in großer Käsefabrik; evtl. pachte kleinere Molkerei oder nehme Magermilchpacht. Offerten erbitte unter **G. W. 9298** an diese Zeitung.

Intellig., zuverl. Fachmann
29 J. alt, von Jugend an im Molkereifach tätig, seit 3 Jahren Leiter einer städtisch. Privatmolkerei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antr. Vertrauensstellung. Derselbe ist redegewandt, sehr geschäfts- u. fachkundig, höflich im Umgang mit Kundschaft und Personal, mit Fabrik. sämtl. feinst. Produkte sowie allen Maschinen ein. modern. Betriebes bestens vertraut. Offert. unt. **R. Th. 9503** an diese Zeitung.

Als Betriebsleiter und Obermeier
empfehle ich einige Hospitant. mit langjähr. besten Zeugn. u. Empfehl. Antritt beliebig u. erbitte gefl. Zuschriften (9360 Direktor Krause, Braunschweig Lehr-Molkerei.

Wegen Verkaufs der Molkerei-Genossenschaft suchen wir für unsern Herrn Betriebsleiter zum 1. Juli Stellung in einer mittleren Molkerei als (9635
Betriebsleiter.
Derselbe ist unverh., hat Kenntnisse von kleinen und größtständischen Betrieben und kaufmännischer Buchführung. Wir können denselben als einen ehrlichen, tüchtigen Fachmann empfehlen. **Molk.-Gen. Rugendorf**, Oberfranken. **Die Vorstandschaft.**

Molkereidirektor
Spezialist in Kur- u. Kindermilch, mehrere Jahre Leiter erstklass. span. Meierei, sucht Veränderung. Näh. Ausk. u. Briefvermittl. durch (962
Dr. Höft, Kiel, Versuchsstation.

Solider Molkereigehülfe
Holsteiner, der sich vor keiner Arb. scheut, sucht zum 15. Juni dauernde Stellung. Gegend gleich. Offerten unter **9723** an diese Zeitung.

Militärfr., tücht. Gehülfe, firm in Tilsiter Käserei, Weichkäserei, Butt., Maschinenwesen 2c., sucht z. **1. Juli** dauernde Stelle für Betr. u. Kont. Gegend gleich. Sehr gute Zeugn. vorh. Off. erb. der Geh. d. Milchanst. **Tannenzapfen, Straßburg**, Elsaß.

Gehülfe, 22 Jahre, militärfrei, sucht zum 18.—20. Juni Stellung. Am liebsten dort, wo er sich in Kontorarb. weiter ausb. kann. Off. an den Geh. d. Molk. **Hillesheim, Eifel.**

Gehülfe, militärfr., m. all. Facharbeiten aufs beste vertr., sucht zu sofort od. später dauernde Stellung. Geg. gleich. Offert. erbittet (9720
Gorris, Dirschau, Westpreußen Königsbergerstr. 30.

Junger Gehülfe sucht Stellung in beschränktem Betrieb. Offert. erb. **Erich Clauß, Erckenschwick** b. Recklinghausen, Horneburgerstraße 258.

Tüchtiger, militärfreier Gehülfe, mit allen Facharb. vertraut, auch Erfahrung in Käserei, sucht z. 15. od. spät. Stelle. **Walter Müller, Danzig**, Steindamm 12—13. (9680

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; **jedoch nur einmal** wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger“ erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 45. **Hildesheim,** den 10. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Molkereiwesen auf der 24. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg.

(Fortsetzung.)

Die Maschinen- und Geräteausstellung der diesjährigen Wanderausstellung in Hamburg war recht zahlreich beschickt. Sie stand hinsichtlich der Anzahl der ausgestellten Maschinen (es waren über 8000 Maschinen und Geräte ausgestellt) nur hinter den beiden Ausstellungen in Leipzig 1909 und Berlin 1906 zurück. Wenn der zur Verfügung stehende Platz größer gewesen wäre und man den Wünschen der in Frage kommenden Fabriken bezüglich der Raumzuerteilung ohne Einschränkung hätte entsprechen können, würde die Anzahl der ausgestellten Maschinen und Geräte wahrscheinlich auch die der oben genannten Ausstellungen noch übertroffen haben. Auf dem für die Leser unserer Zeitung hauptsächlich in Betracht kommenden Molkereigebiete waren mit Ausnahme einiger Firmen sämtliche größeren deutschen Fabriken dieser Branche vertreten. Alle Aussteller hatten sich durchweg eines regen Besuches zu erfreuen. In einzelnen Ständen war der Andrang des Publikums zeitweilig so stark, daß man kaum an die Maschinen herankommen konnte, um sie eingehend zu besichtigen.

In dem Schuppen mit den Geräteneuheiten waren außer zahlreichen andern landwirtschaftlichen Gegenständen auch mehrere Molkereimaschinen und Geräte aufgestellt, die zum Teil Neuheiten, zum Teil Verbesserungen älterer Konstruktionen darstellten. Nachstehend sind diese Geräte bei den einzelnen Firmen mit aufgezählt. Eine eingehende genaue Beschreibung derselben kann in diesem Bericht, der nur eine Übersicht über die ganze Ausstellung bieten soll, ja allerdings nicht erfolgen, jedoch werden wir auf diejenigen Maschinen, die besonderes Interesse beanspruchen, in späteren Nummern noch näher zurückkommen.

Damit sich unsere Leser ein möglichst genaues Urteil über die Molkereimaschinenausstellung bilden können, werden wir nachstehend die einzelnen Firmen in zwangloser Reihenfolge aufzählen und dabei alles Bemerkenswerte erwähnen.

In unmittelbarem Zusammenhange mit der Molkerei-Kosthalle stand das große, hübsch ausgestattete Ausstellungszelt des B e r g e d o r f e r E i s e n w e r k e s, von dem auch die maschinelle Einrichtung der Kosthalle geliefert war und betrieben wurde. Die von den ausgestellten Kühen ermolkene und in die Molkereikosthalle gelieferte Milch wurde auf einer erhöht errichteten Annahme durch ein Sieb in ein Bassin gegossen, um mittels eines Alfa-Separators, Modell 1910 mit Schneckenantrieb, gereinigt zu werden. Hierauf wurde sie mit Hilfe einer Astra-Kohlensäure-Kühlanlage auf nahezu 0 Grad abgekühlt und in 3 isolierte Bassins geleitet, in denen sie auf der tiefen Temperatur erhalten wurde, bis sie zum Ausschank gelangte. Die erwähnte Kühlanlage diente gleichzeitig zur Erzeugung von Eis im Refrigerator und zur Kühlhaltung eines Kühlraumes innerhalb des eigentlichen Zeltes des Bergedorfer Eisenwerkes. In letzterem stellte das Werk die von den letztjährigen Ausstellungen her schon bekannten bewährten Astra-Rückkühlerhitzer, Astra-Wendekneter, Astra-Rahmreifer, Astra-Butterfertiger Type K und Type L, Astra-Kühltrommel, Astra-Vorwärmer und Pasteur mit unterem Antrieb u. a. m. aus, zu denen sich als Neuerung der sogenannte Astra-Sparkühler gesellte, ein Apparat von einfacher Bauart, der dazu bestimmt ist, den Molkereien die Betriebskosten verringern zu helfen. Ferner sahen wir den Alfa-Separator, Modell 1910, der in Nr. 30 dieser Zeitung schon näher beschrieben wurde. Alle diese Maschinen und Apparate waren in dem Zelt übersichtlich angeordnet, und zwar solche für die kleinsten bis zu den für die modernen Riesenbetriebe geeigneten. Erwähnenswert bei den Bergedorfer Fabrikaten ist die mit Rücksicht auf Sauberkeit und Betriebssicherheit erfolgte Einkapselung aller Antriebsteile der Maschinen, die Antriebsräder laufen in Öl, wodurch leichte Kraftübertragung und geringe Abnutzung erzielt wird.

Um den die Ausstellung besuchenden Interessenten Gelegenheit zu bieten, das ½ Stunde vom Ausstellungsplatz gelegene Werk selbst einer Besichtigung zu unterziehen, wurden unter Führung von Ingenieuren täglich zwei Reisen nach Bergedorf unternommen. —

Die Firma E d u a r d A h l b o r n, Hildesheim brachte verschiedene Neuheiten, und zwar erregte zunächst der von der Vorprüfung auf der Ausstellung in Leipzig im Jahre 1909 vorteilhaft bekannte Rahmreifer „Fortschritt E“, der im letzten Jahre noch durch einige Verbesserungen vervollkommnet worden ist, großes Interesse. Eigenartig ist bei diesem Gerät besonders die Bewegung des Rührwerks durch einen originellen kleinen Wassermotor. Man ist dadurch in der betriebslosen Zeit, in die die Rahmreifung fällt, weder von der Dampfmaschine abhängig, noch auf die ermüdende und zeitraubende Bewegung des Rührwerkes mit der Hand angewiesen. Zum Antrieb dieses außerordentlich praktischen Motors genügt nach Angabe der Firma der in fast jeder Molkerei vorhandene Wasserleitungsdruck. Im übrigen können wir an dieser Stelle von einer weiteren Beschreibung des Rahmreifers absehen, da dieselbe bereits in Nr. 40 unserer Zeitung erfolgt ist. Der Rahmreifer „Fortschritt E“ war auch in dem Schuppen mit den neuen Geräten aufgestellt und ist auf die Entscheidung der Prüfungskommission zum Arbeitsversuch zurückgestellt worden. Als neues Gerät stellte die Firma ferner einen Säureentwicklungsautomat aus. Für die Bereitung eines stets fehlerfreien Säuerungsmaterials scheint dieses Gerät sehr geeignet zu sein und kann deshalb wohl als eine Bereicherung der praktisch verwendbaren Molkereigeräte angesehen werden. Eine eingehende Beschreibung des Apparates erfolgte vor einigen Wochen in Nr. 32 unserer Zeitung. Doppelt wirkende Zylinder- und Zentralschmierung wies als Neuerung ein ausgestellter stehender Kompressor auf, dessen Kurbelwelle in Ringschmierlagern ruht. Bei dieser Kühlmaschine ist der nach dem Berieselungssystem mit Gegenstrom ausgestattete Kondensator getrennt vom Kompressor aufgestellt. Auch der Kompressor liegender Anordnung, der mit gefälliger Form Gediegenheit der Ausführung verbindet, besitzt Ringschmierlager.

Bei der ausgestellten neuen ventillosen Kolbenpumpe ist die Führung, die zentrisch mit der Kolbenstange verbunden ist, am Gehäuse selbst gelagert. Alle arbeitenden Teile sind fest miteinander verbunden. Um Zylinder und Kolben, die oberhalb des Antriebsmechanismus sitzen, bequem zur Reinigung zugänglich zu haben, braucht man nur die Handschraube an dem umkippbaren Bügel zu lösen. Durch diese praktische Anordnung fällt eine große Menge umständlicher und lästiger Handgriffe, sowie unnötige Zeitversäumnis fort.

Ein ausgestellter Milchvorwärmer mit unterem Antrieb hat als Neuerung offenen Deckel, der mittels federnder Kniehebelverschlüsse gedichtet ist.

Wie früher schon bei dem „Reform"-Kneter, so war jetzt auch bei den übrigen ausgestellten Ahlbornschen Butterknetern die völlige Einkapselung der Zahnräder durchgeführt.

Das ausgestellte Kannenabtropfgestell zeichnet sich durch große Handlichkeit aus, da es oberhalb des Tellers, auf den die Kannen mit Leichtigkeit gestülpt werden, vollständig frei ist.

Außer den besprochenen Neuerungen und Verbesserungen hatte die Firma Ahlborn eine große Anzahl ihrer bewährten Molkereigeräte aufgestellt. Wir beschränken uns hier darauf, folgende bemerkenswerte Maschinen noch kurz zu erwähnen: den bekannten „Fortschritt"-Butterfertiger, den sinnreich konstruierten, leicht zerlegbaren Rückkühlhitzer U. L. und den Rahmreifer „Fortschritt" mit seinem segmentartigen Rührwerk. In besonderer Nische war eine reichhaltige Sammlung von sauber verzinnten Blechwaren und Milchkühlern untergebracht. Schließlich wollen wir noch des eigenartigen inneren Aufbaues des vollständig neuen Ausstellungszeltes dieser Firma gedenken. Durch zweckmäßige Anordnung war die Besichtigung der ausgestellten Apparate durch das Publikum möglich, ohne dieses irgend einer Gefahr seitens der in Gang befindlichen Maschinen auszusetzen. —

In dem großen, geschmackvoll ausgestatteten Zelt der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N.4, waren neben den bisher bekannten Milchuntersuchungs-Apparaten dieser Firma noch eine Reihe Verbesserungen derselben und Neuheiten zu sehen. Am Eingang des Zeltes fesseln uns zunächst 2 Dampf-Turbinen-Zentrifugen in besonders eleganter Ausführung für 36 Proben, die zweckmäßig mit eisernem Fuß versehen sind. Auch eine Kurbel-Zentrifuge Herkules mit Schutzmantel für 36 Proben finden wir auf Eisenfuß montiert.

Unter den Neuheiten befindet sich ein Optikbutyrometer mit mattierter Skalen-Rückwand und schwarzer Schrift, welches den Liebhabern für Butyrometer mit rundem Lumen willkommen sein wird, weil es die Vorzüge des Flachbutyrometers bei der Ablesung der Fettschicht zeigt. Die zur Füllung der Butyrometer verwendeten Kipp-Automaten sind ebenfalls verbessert worden, und neben den Kipp-Automaten zum Abmessen der Säure und des Alkoholes finden wir auch einen zweckmäßig konstruierten und einfachen Kipp-Automaten zum Abmessen der Milch, welcher direkt auf die Probeflasche aufgesetzt werden kann.

Der Untersuchung der Milch auf Verunreinigungen und ihrer Prüfung auf Reinheit und Tauglichkeit für Genuß- und Käsereizwecke ist diesmal besondere Beachtung geschenkt worden. Der Rekord-Apparat zum Bestimmen des Schmutzes in der Milch hat eine Verbesserung erfahren, die Wattescheibe ist vergrößert und wird mittels einer gewölbten Siebplatte in die Schmutzprobenflasche hineingedrückt. Dadurch ist es möglich, ein etwas größeres Bild des Schmutzes zu bekommen. Das Meßgefäß ist außerdem noch mit einer Skala versehen, sodaß man bei sehr schmutziger Milch in Hinsicht auf die in einer bestimmten Zeit durchgehende Milchmenge in der Lage ist, sich über den Grad der Verschmutzung ein Urteil zu bilden. Neu ist ferner ein Eitergläschen, welches unten offen ist und mit einem Gummistopfen verschlossen wird und daher sich leichter und schneller reinigen läßt als die bisher für diesen Zweck verwendeten unten geschlossenen Röhrchen. Ein elektrisch geheizter Gärproben-Apparat, der die Temperatur genau regelt, wird für alle, die einen solchen verwenden können, willkommen sein.

Zur Ausführung der Reduktase-Probe zur Beurteilung der Milch finden wir einen neuen einfachen Apparat, bei welchem die Probe jederzeit beobachtet werden kann, ohne daß sie aus dem Apparat entfernt zu werden braucht.

Die Katalase-Probe der Milch wird durch den ausgestellten Katalaser wesentlich erleichtert. Bei demselben wird durch das entwickelte Gas die Milch hoch gedrückt und ihr Stand gibt an, ob eine normale oder anormale Gasentwicklung der Probe stattgefunden hat. Der Katalaser ist derartig beschaffen, daß er ohne weiteres in jedes Butyrometer-Wasserbad gestellt werden kann.

Dem vielfach in größeren Molkereien vorhandenen Bedürfnis nach einem Untersuchungstisch, der gleichzeitig zur Aufnahme der notwendigen Apparate und Instrumente hergerichtet ist, wird durch einen Laboratoriumstisch mit Schrankeinrichtung im unteren Teile und oben aufgesetztem kleinen Schrank abgeholfen.

Besondere Aufmerksamkeit verdient der Koffer für Milchviehkontrollvereine, der sich sowohl durch die praktische Einrichtung als auch durch die außerordentlich gedrungene Form auszeichnet. Wir finden nicht nur die vollständige Einrichtung zur Untersuchung von 24 Milchfettbestimmungen, sondern auch den Milchkontrolleimer und die Probemelkwage, und zwar in einer neuen Form, die dem Bedürfnis der Praxis in einfachster Weise entspricht. Es ist eine Hebelarmwage, bei welcher jedoch das Gewicht des Eimers jederzeit neu eingestellt werden kann.

Auch das bekannte Funkesche Faltenmilchsieb zeigte eine Verbesserung, die darin besteht, daß durch Einstecken eines Sternes in den Außenteil die bekannte Faltung des Filtertuches bewirkt wird. Dieser Stern ist herausnehmbar, so daß beim Reinigen die früher in dem Sieb vorhandenen Stäbe sich nicht mehr störend bemerkbar machen.

Zur Untersuchung der Milch auf den Säuregrad dient ein neuer kleiner, im Etui transportabler Säuregradmesser und eine Kippbürette mit automatischer Einstellung der Natronlauge auf den Nullpunkt. Die erstere Einrichtung ist für besondere Kontrollproben bestimmt, während sich die Kippbürette besonders zur Untersuchung der Milch auf den Säuregrad bei Annahme derselben zu eignen scheint, denn sie ermöglicht es, diese Proben stehend auszuführen.

Unter den weiteren von Funke & Co. ausgestellten Apparaten zur Untersuchung der Milch und der Molkereiprodukte ist besonders eine Wage „Kosmos" nach Dr. Eichloff zu erwähnen. Dieselbe dient zur Untersuchung der Butter auf Wassergehalt, ferner zur Bestimmung des spez. Gewichtes der Milch, zur Ermittlung der Trockensubstanz der Milch, zur Bestimmung des Wassergehaltes des Käses und zum Abwiegen von Rahm und Käse, zur Untersuchung desselben sowie endlich als analytische Wage zum Abwiegen von Milch, Butter und Käse zur Fettbestimmung nach der Greifswalder Abänderung der Gottlieb-Roese-Bestimmung.

Der Wasserprüfer „Fix", ausgerüstet mit automatischer Kippbürette, dient zur Kontrolle der Reinheit des Kesselspeisewassers. Neben diesen speziell der Milchwirtschaft dienenden Apparaten fanden sich in dem Zelte der Firma Funke auch andere für die Landwirtschaft wichtige Apparate und Instrumente vor, die hier weiter nicht interessieren.

Im Schuppen für die Vorprüfung neuer Geräte waren von Funke & Co. noch ausgestellt: Das schon erwähnte verbesserte Faltenmilchsieb, eine Trommel für die Untersuchungszentrifuge mit verstärktem Rand und doppeltem Unterteil sowie einem kombinierten Apparat zur Bestimmung des Fettes und der Trockensubstanz des Käses und der Trockensubstanz des Quarkes. Diese Apparate wurden zum Arbeitsversuche zurückgestellt. —

In recht übersichtlicher Weise hatte die Firma Dr. N. Gerbers Co., Leipzig, in ihrem schön ausgestatteten Zelte ihre verschiedenen Apparaturen für die Milch und Butteruntersuchungen usw. ausgestellt. Erwähnenswert ist davon besonders das „Neusal", ein neues Schnellverfahren nach Wendler zur Ermittlung des Fettgehaltes in Voll- und Magermilch. Bei demselben wird eine Lösung vollkommen neutraler Salze verwandt, welcher der Alkohol bereits zugesetzt ist. Dadurch werden nach Angabe der ausstellenden Firma alle das Untersuchungsergebnis sonst ungünstig beeinflussenden Möglichkeiten vermieden. Das nur einmalige Pipettieren kürzt die Dauer der Untersuchung wesentlich ab. Weitere Vorzüge bestehen in der Anwendung einer Wasserbadtemperatur von nur ca. 50 ° C., der leichten und vollkommenen Lösung sämtlicher Eiweißstoffe, der ungemeinen Schärfe der Fettabscheidung und der Zuverlässigkeit der Resultate. Im übrigen ist die Arbeitsweise fast dieselbe wie bei der Sal-Methode. Wir halten es für unnötig, hier noch näher darauf einzugehen, da eine ausführliche Besprechung des Neusalverfahrens erst vor 4 Wochen in Nr. 37 und 38 unserer Zeitung stattgefunden hat.

Besondere Beachtung verdienten die Dr. Lobeck schen Apparate zur Prüfung der Milch auf hygienische Beschaffenheit als Katalase, Reduktase, Alkoholmesser. Die Apparate sind den Bedürfnissen der Praxis so recht angepaßt, für alle Betriebe geeignet und arbeiten dabei doch äußerst exakt, was besonders hervorgehoben sei. Noch erwähnt seien die Optik-Butyrometer. Mit Konstruktion derselben hat Dr. Lobeck einen neuen Prüfer geschaffen, der bald Anklang finden wird. Das Arbeiten mit demselben bietet mannigfaltige Annehmlichkeiten. Wie alljährlich, waren im gleichen Zelt die Luftgasapparate der Firma Franz Hugershoff, Leipzig, vertreten, die sich, wie bekannt, für Beleuchtungsanlagen auf dem Lande vortrefflich eignen und auch vielfach in Molkereien aufgestellt wurden. Es ist jedermann damit die Möglichkeit gegeben, im eigenen Haus eine Gasanstalt zu haben und alle Annehmlichkeiten einer solchen. Verschiedene Neuerungen der Firma Gerber, und zwar das Optik-Butyrometer nach Dr. Lobeck, Dr. Lobecks Katalase-Gläschen, Zentrifuge Gloria Zweiproben-Apparate, die Apparatur zum Neusalverfahren, „Superior" Wage mit Arretiervorrichtung in 3 Ausführungen, sowie ein selbsttätiger Alkoholabmesser für Milchuntersuchung befanden sich in dem Schuppen für neue Geräte und sollen zu Arbeitsversuchen zurückgestellt werden. — (Schluß folgt.)

Mitteilungen.

Milchprodukte Montenegros. Kysla varenika (Sauermilch) wird nach O. Laxa (Rev. génér. du Lait. 1910, Nr. 9) aus einem Gemische von Schaf- und Kuhmilch oder aus der bei der Bereitung des Skorup (s. d. Ztg. Nr. 38) verbleibende Magermilch in der Weise hergestellt, daß die betr. Milch aufgekocht, heiß in Töpfe gegossen und, nachdem sie darin erkaltet ist, mit 1 bis 2 Eßlöffel voll älterer Sauermilch versetzt wird. Um das Sauerwerden zu beschleunigen, hüllt man die Töpfe in Zeug ein und rührt die Milch alle 4—5 Stunden um. Um die Milchsäure-Gärungserreger zu züchten, benetzt man im Herbst ein Stück weißes Leinentuch mit saurer Milch, bewahrt dies, sorgfältig in Leinwand gehüllt, auf und benutzt es im Frühjahr wieder zum Impfen der Milch.

Grusavina. Es gibt hiervon zwei Sorten, eine süße und eine saure. Die süße Grusavina ist eine Milch in konzentrierter Form und wird hergestellt durch Einkochen süßer Milch unter Zusatz von Seesalz. Sie zeigt etwa folgende Zusammensetzung:

Wasser	Trockenmasse	Fett	Eiweißstoffe	Zucker	Asche
81,77	18,23	6,96	4,66	5,62	0,99 Proz.

Die saure Grusavina ähnelt in Darstellung und Beschaffenheit dem in der Türkei und in Bulgarien beliebten Joghurt.

Käsesorten. Das zum Dicklegen der Milch benutzte Lab stellen sich die Montenegriner selbst aus den Magen von Lämmern, Schweinen, evtl. auch Hasen. Zu diesem Zwecke wird der Magen des getöteten Tieres zerschnitten, gewaschen, mit Seesalz bestreut und an der Decke der Hütte zum Trocknen aufgehängt (2—3 Monate). Sodann übergießt man ihn in einem Holzgefäße mit heißer Molke,

die man am nächsten Tage schon zum Laben benutzt, und ersetzt die abgegossene Flüssigkeit durch neue, Salz enthaltende Molke. Dies wiederholt man solange, bis der Magen völlig erschöpft ist.

Nach O. Broz verfährt man bei der Bereitung der Käse wie folgt:

Sir masny (d. h. Rahmkäse). Ohne erst angewärmt zu werden, wird die Milch gleich nach dem Melken in einem Kessel auf je 10 Lt. mit 1/3—1/2 Lt. Labflüssigkeit versetzt, der Kessel in die Nähe des Feuers gebracht und von Zeit zu Zeit 1/4 Stunde lang gedreht. Sobald die Molken sich abzuscheiden beginnen, zerschneidet man das Gerinsel mit einem Holzlöffel in zwei Hälften und jede Hälfte wieder in 2—3 Teile. Hierauf bringt man den Kessel ganz nahe ans Feuer und dreht ihn beständig so lange, bis die Molken eine Wärme von 35—45 Grad C. angenommen haben, schöpft dann die Molken mit einem Löffel unter gleichzeitigem Zusammendrücken des Bruches aus, was etwa eine viertel Stunde in Anspruch nimmt, bringt die Käsemasse auf ein auf einem runden Tische (trpeza) liegendes Tuch, bindet die vier Zipfel des Tuches zusammen und hängt letzteres an der Wand zum Abtropfen der Molken auf. Nach 2—4 Stunden, wenn keine Molke mehr abfließt, wird die Käsemasse in ein anderes Tuch gepackt und auf dem Tische durch Auflegen eines mit Steinen beschwerten Brettes gepreßt. Je nach der Art der Käse ist die Pressung verschieden stark. Die noch abfließende Molke wird in einem unter dem Tische stehenden Gefäße aufgefangen. Infolge des primitiven Pressens erhält der Käse die Gestalt eines Fladens von etwa 40 Ztm. Durchmesser und 2—3 Ztm. Höhe. In der Gegend von Piva wird der Fladen aufgerollt und heißt dann „presukaça“, am häufigsten aber schneidet man diesen Fladen in kleine Stücke, salzt sie in einem Bottich und legt auf letzteren ein mit Steinen beschwertes Brett. So behandelt, hält sich der Käse während des ganzen Winters; infolge der starken Salzung macht er keine Reifung, höchstens eine Milchsäuregärung durch.

Sir posny (d. h. Magerkäse), tord sir oder mrsavsir wird aus der bei der Bereitung des Skorup (s. d. Ztg. Nr. 38) verbleibenden Magermilch in der Weise bereitet, daß letztere in einem Kessel über freiem Feuer soweit erwärmt wird, bis sie zu dampfen beginnt (auf etwa 38 Grad C.), und das Gerinsel wie oben weiter behandelt.

Beide Käsesorten sind Hartkäse und besitzen eine weiße Farbe. Ihr Teig ist von kleinen Löchern durchsetzt, die beim Fettkäse mit Fett gefüllt sind. Sie dienen zur Bereitung von Nationalgerichten wie „Kacamak“ (ähnlich wie die Polenta in Italien) usw.

Ihre Zusammensetzung ist folgende:

Käseart	Wasser	Trockenmasse	Fett	Eiweißstoffe	in Wasser unlösliche Asche	Salz
1. Sir masny	35,59	64,41	26,09	25,09	1,81	11,29 %
2. Sir posny	37,42	62,58	9,92	38,92	3,7	10,01 „
3. Sir (1/2 fett)	33,08	66,92	14,77	—	3,09	7,91 „
4. Sir (kolachim)	34,01	65,99	35,09	23,79	2,52	4,55 „
5. „ „	31,61	68,39	32,64	25,46	2,26	7,09 „

Aus den zurückbleibenden Molken wird durch Aufkochen und Abschöpfen der Ziger (Jurda) gewonnen, der nach Zusatz von Seesalz in Töpfen aufgehoben wird. Die von Eiweiß und Fett größtenteils befreiten Restmolken dienen als Schweinefutter. B.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie, Sektion V. (Westfalen, Rheinprovinz, Hessen-Nassau, Großherz. Hessen, Lippe, Waldeck, Schaumburg-Lippe und Birkenfeld.) Die diesjährige ordentliche Sektionsversammlung findet nicht, wie in Nr. 40 dieser Zeitung bekannt gemacht wurde, am Sonnabend, den 18. Juni ds. Js., sondern am Freitag, den 24. Juni vormittags 11 Uhr in Wiesbaden, Palast-Hotel statt, zu welcher die Mitglieder der Sektion ergebenst eingeladen werden.

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht für 1909.
2. Vorlage der durch den Prüfungsausschuß geprüften Jahresrechnung für 1909.
3. Genehmigung der im Voranschlag für 1909 überschrittenen Verwaltungskosten der Sektion.
4. Entlastung des Vorstandes.
5. Feststellung des Voranschlages der Verwaltungskosten für die Sektion für 1911.
6. Neuwahl des Ausschusses zur Vorprüfung der Jahresrechnung für 1910.
7. Bestimmung eines weiteren Organs für die öffentlichen Bekanntmachungen der V. Sektion.
8. Verschiedenes.

Isselhorst, den 21. Mai 1910.
Der Sektionsvorstand. F. Elmendorf, Vorsitzender.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Fortsetzung.)

26. Verschiedentlich wurde außergewöhnlich gehaltreiche Milch eingeliefert, und zwar von nachfolgender Zusammensetzung:

Nr. des Lieferanten	819	824	740
Lieferungstag	6. 5. 09.	28. 8. 09.	16. 9. 09.
Eingelieferte Menge	2 Kg.	3 Kg.	51 Kg.
Spezifisches Gewicht	1,0303	1,0318	1,0300
Trockensubstanz	16,94	15,81	15,74
Fett	7,90	6,30	6,75
Fettfreie Trockensubstanz	9,04	9,51	8,99
Asche	0,90	0,88	0,80

Die zwei ersten Proben stammten von altmilchenden Kühen, die letzte Probe von einer Anzahl von Kühen, welche einen längeren Weg zurückgelegt hatten.

27. Eine Kuh des Lieferanten Nr. 526 gab innerhalb vierundzwanzig Stunden 35 Kg. Milch mit einem spezifischen Gewicht von 1,0322 und einem Fettgehalt von 2,90 Prozent.

30. Die Beschaffenheit der in eine benachbarte Molkerei von einem Genossen eingelieferten Milch — Probe 1 — gab Veranlassung zur Entnahme einer Stallprobe — Probe 2 — am folgenden Tage. Der Untersuchungsbefund der beiden hierher gesandten Proben war folgender:

Probe	1	2
Spezif. Gewicht	1,0175	1,0220
Trockensubstanz	6,65 %	9,95 %
Fett	1,90 „	3,60 „
Fettfreie Trockensub.	4,75 „	6,35 „
Asche	—	0,56 „
Säuregrad	—	11 °
Mikrosk. Befund	Viel außergewöhnlich große u. unregelmäßig geformte Fetttröpfchen	Fetttröpfchen kugelig und weniger groß

Es handelte sich offenbar um eine krankhaft veränderte Milch.

34. Homogenisierte und sterilisierte Milch enthielt 2,55 % Fett und rahmte nicht auf. Ein sich bildender geringer Bodensatz bestand aus phosphorsaurem Kalk.

35. Drei Proben Milchpulver — Probe 1 und 2 holländischen, Probe 3 allgäuer Ursprungs — waren zusammengesetzt wie folgt:

Probe	I	II	III
Wasser	6,44 %	5,80 %	5,29 %
Fett (nach Gottlieb)	23,35 „	23,90 „	26,55 „
Proteinstoffe	24,35 „	23,97 „	25,17 „
Milchzucker (Differenz)	39,36 „	39,95 „	37,42 „
Asche	6,50 „	6,38 „	5,57 „

Die Pulver lösten sich wie alle bisher hier untersuchten Milchpulver sehr unvollkommen in Wasser. Die erhaltene Flüssigkeit setzte nach kurzem Stehen einen dicken Bodensatz ab; an der Oberfläche sammelte sich Fett in großen Tropfen.

In den Proben 1 und 3 wurde eine Fettbestimmung durch direkte Extraktion in der Soxhletschen Äthertrompete versucht in der Weise, daß das in eine Papierpatrone eingehüllte Pulver zwei Stunden mit wasserfreiem Äther extrahiert, darauf sechzehn Stunden lang mit Äther überschichtet stehen gelassen und schließlich nochmals vier Stunden extrahiert wurde. Gefunden wurden die folgenden Zahlen:

Probe 1. Gottlieb 23,40 23,30 Extraktion 17,82 17,73 % Fett
Probe 3. Gottlieb 26,50 26,60 Extraktion 22,70 22,70 % Fett.

36. Die Untersuchung von Erzeugnissen der Trufood-Gesellschaft führte zu folgenden Ergebnissen:

	Vollmilch	Magermilch	Molke
Wasser	2,47 %	3,69 %	7,81 %
Fett (nach Gottlieb)	25,26 „	2,30 „	0,60 „
Proteinstoffe	26,49 „	34,98 „	11,83 „
Milchzucker (Differenz)	39,86 „	51,30 „	(bestimmt) 70,80 „
Asche	5,92 „	7,73 „	8,27 „

Die Präparate zeigten in Bezug auf Geruch, Geschmack und Löslichkeit die gewöhnlichen Mängel der Trockenmilchpräparate.

Durch direkte Extraktion wurde gefunden in der

Vollmilch	7,28 % Fett
Magermilch	0,25 „ „
Molke	0,12 „ „

37. Von einem früheren Besucher der hiesigen Molkereischule, der als Fachlehrer für Milchwirtschaft eine Stelle in Österreich bekleidet, wurde eine Probe Milchwurst eingesandt, die nach den gemachten Angaben hergestellt war aus 1 Teil Leber, 1 Teil Speck und 2 Teilen abgepreßten Labgerinnsels. Die Wurst enthielt 58,87 % Wasser, 19,42 % Fett; der Fettgehalt der Trockensubstanz war demnach rund 47 %.

38. In der Zeit vom 11. bis 20. 2. 09 wurde die Milch von zwei Wollschafen, deren Lämmer eingegangen waren, zur Untersuchung zur Verfügung gestellt. Gefunden wurden die folgenden Zahlen:

Schaf 1.

Morgenmilch — Spezifisch. Gewicht	1,0380	bis	1,0410	Mittel	1,0390
Fett	6,85	„	9,90	„	7,43 %
Mittagmilch — Spezifisch. Gewicht	1,0350	„	1,0400	„	1,0370
Fett	8,70	„	9,80	„	9,25 %
Abendmilch — Spezifisch. Gewicht	1,0365	„	1,0410	„	1,0388
Fett	5,75	„	9,10	„	7,90 %

In fünf Proben betrug der durchschnittliche Gehalt an:

fettfreier Trockensubstanz	11,16 %
Asche	1,01 %

Schaf 2.

Morgenmilch — Spezifisch. Gewicht	1,0380	bis	1,0420	Mittel	1,0401
Fett	7,00	„	8,95	„	7,93 %
Mittagmilch — Spezifisch. Gewicht	1,0360	„	1,0390	„	1,0380
Fett	9,15	„	12,45	„	10,23 %
Abendmilch — Spezifisch Gewicht	1,0380	„	1,0405	„	1,0393
Fett	7,25	„	10,85	„	8,97 %

In fünf Proben betrug der durchschnittliche Gehalt an:

fettfreier Trockensubstanz	11,71 %
Asche	1,04 %

Die Milch eines dritten Schafes wurde nur einmal mit folgenden Ergebnissen untersucht:

Spezifisch. Gewicht	1,041
Trockensubstanz	17,96 %
Fett	5,60 „
Fettfreie Trockensubstanz	12,36 „
Asche	0,84 „

39. Im Monat März in säuerlichem Zustande angelieferte Milch wurde ohne vorhergegangene Vorwärmung entrahmt. Die Magermilch enthielt 0,60 % Fett.

42. Kaffeerahm und Schlagrahm, wie von der Molkerei verkauft, besaßen folgenden Fettgehalt:

Kaffeerahm	Schlagrahm
10 Proben 20—25 %	24 Proben 40—50 %
14 Proben 25—30 „	21 Proben über 50 „
21 Proben über 30 %.	

43. In einem zur Untersuchung eingesandten Rahm, der sich trotz mäßigen Fettgehaltes sehr gut schlagen lassen solle, war 21,9 Proz. Fett enthalten. Zuckerkalk und Konservierungsmittel konnten nicht nachgewiesen werden.

44. Regelmäßig entnommene Proben der in der Molkerei Hameln hergestellten Butter hatten folgende Zusammensetzung:

Monat	Fett %	Wasser %	Fettfreie Milchbestandteile %	Kochsalz %	Reichert-Meißlsche Zahl
Januar	84,28	13,89	1,08	0,75	27,7
"	83,82	14,37	1,02	0,79	29,2
Februar	84,23	13,33	0,95	1,49	28,5
"	84,03	14,01	1,19	0,77	29,1
März	86,17	12,16	0,99	0,68	29,6
"	85,01	13,01	1,34	0,64	29,1
April	82,78	15,07	1,25	0,90	29,6
"	82,29	16,35	1,28	0,08	28,4
Mai	83,18	14,74	1,29	0,79	28,5
"	83,82	14,13	1,08	0,97	29,0
Juni	83,73	13,92	1,14	1,21	28,8
"	85,89	12,33	0,99	0,79	30,0
Juli	85,23	12,90	1,21	0,66	28,5
"	85,61	12,65	1,10	0,64	27,7
August	85,85	12,54	1,05	0,56	27,3
"	83,42	14,85	1,03	0,70	27,4
September	84,26	13,80	1,11	0,83	26,9
"	84,02	14,35	0,94	0,69	26,6
Oktober	84,45	13,76	1,08	0,71	27,6
"	84,67	12,90	1,18	1,25	29,2
November	84,15	13,61	1,12	1,12	32,0
"	84,38	13,38	1,49	0,75	30,8
Dezember	83,65	13,93	1,15	1,27	28,6
"	83,93	13,47	1,22	1,38	27,7

45. Von auswärts eingesandte Butterproben wurden mit folgenden Ergebnissen untersucht:

Nr.	Fett	Wasser	Fettfreie Milchbestandteile	Kochsalz	Reichert Meißlsche Zahl	Bemerkungen
1	83,72	13,70	1,14	1,44	27,1	—
2	83,58	11,94	1,18	3,30	—	stark schimmel.
3	81,57	15,45	1,05	1,93	—	—
4	83,98	10,56	1,08	4,38	—	—
5	74,91	23,16	1,88	0,05	—	—
6	82,57	13,85	1,01	2,57	—	—
7	79,45	14,86	0,75	4,94	31,8	—
8	82,33	14,14	1,51	2,02	30,4	—
9	81,03	16,55	1,28	1,14	28,6	—
10	83,31	14,28	1,16	1,25	—	—
11	84,14	12,99	1,16	1,71	—	—
12	81,51	16,20	—	—	—	—
13	78,57	19,71	—	—	—	Holl. Butter
14	—	17,74	—	ungesalz.	—	mit Staatsmarke
15	—	14,52	—	—	—	desgl.
16	—	16,01	—	ungesalz.	—	desgl.
17	—	14,53	—	—	—	desgl.
18	—	14,67	—	—	—	desgl.
19	—	13,72	—	—	—	Sibir. Butter

Nr.	Wasser %	Nr.	Wasser %	Nr.	Wasser %
20	14,60	25	15,19	29	13,43
21	14,45	26	14,35	30	15,92
22	13,11	27	15,44	31	13,94
23	14,83	28	14,42	32	14,60
24	15,23				

46. In Butterfett, gewonnen aus Butterproben, welche von den ostfriesischen Molkereien in Pewsum und Funnix gütigst zur Verfügung gestellt worden waren, wurden folgende Reichert-Meißl-Zahlen gefunden:

	Pewsum	Funnix		Pewsum	Funnix
Januar	27,9	27,8	September	26,1	26,0
"	28,2	28,8	"	25,0	25,7
Februar	30,3	29,2	"	24,3	
"	29,9	29,3	Oktober	24,0	23,5
März	30,5	29,4	"	23,0	
"	31,3	30,6	"	22,3	23,7
April	31,4	31,6	"	22,4	
"	30,8	31,0	November	21,2	21,9
Mai	30,3	31,4	"	22,4	
"	30,5	31,1	"	22,7	23,3
Juni	31,4	31,6	"	24,0	
"	31,1	31,1	"	25,0	
Juli	29,9	29,9	Dezember	25,5	25,6
"	28,6	29,4	"	25,9	
August	26,8	27,3	"	25,6	26,5
"	27,3	27,1	"	26,6	

(Fortsetzung folgt.)

Rundschau.

Zum Milchverbrauch Berlins im Jahre 1909. Nach den amtlichen Feststellungen gingen auf den acht Berliner Endgüterbahnhöfen im Jahre 1909 insgesamt 275 470 855 Liter Milch d. i. 14 781 201 Liter mehr als im Vorjahre ein. Den Hauptanteil an dem Mehreingang weist der Stettiner Bahnhof mit beinahe 8,25 Millionen Liter auf, eine Zunahme, die wohl ausschließlich der dänischen Milchausfuhr zugute kommt. Auch der Hamburg-Lehrter Bahnhof hat einen Mehreingang von reichlich 5,33 Millionen Liter zu verzeichnen. Die beiden genannten Bahnhöfe haben zusammen mit dem Nordbahnhof einen Empfang von 211 947 598 Liter, also 77 Prozent des Gesamtempfangs an Milch.

Verbesserung im Bahnamtlichen Verkehr mit Milch. Als Ergebnis der Besprechung über die im vergangenen Jahre mit Interessenten für regelmäßigen Milchversand gepflogenen Verhandlungen zwecks Verbesserung

des Milchverkehrs hat die Kaiserliche Generaldirektion der Reichseisenbahn neuerdings Bestimmungen erlassen, von denen einzelne allgemeines Interesse besitzen. Geklagt wurde namentlich über Mangel an Entgegenkommen des Bahnpersonals beim Ver- und Entladen der Kannen, sowie über nicht genügende Schonung der Kannen und häufige Verschleppungen namentlich der leeren Kannen, wodurch für die Kanneneigentümer fortgesetzt großer Schaden entstände. Die Generaldirektion hat deshalb den in Betracht kommenden Betriebsstellen in Erinnerung gebracht, daß auf größeren Stationen, aus Gründen der Betriebssicherheit und der Verkehrserleichterung das Ladegeschäft möglichst unter Mithilfe der Bahnbediensteten zu bewerkstelligen sei und ordnet an, daß auch auf mittleren und kleineren Stationen von den Abfertigungsstellen ein größeres Entgegenkommen namentlich dann verlangt werde, wenn die Milchversender in größerer Entfernung von der Station wohnen, weil in diesem Falle es als eine große Unannehmlichkeit empfunden werden müsse, wenn sie lediglich zum Ausladen der leeren Kannen den Weg zur Station machen müssen. Des weiteren wird angeordnet, daß auch in Fällen starken Verkehrs oder bei kurzem Zugaufenthalt usw. das Bahnpersonal sich am Ein- und Ausladen zu beteiligen hat, allerdings nur dann, wenn es nicht durch andere Dienstgeschäfte in Anspruch genommen ist. Die Generaldirektion hat in ihrem Erlaß auch die Klagen über Behandlung der Milchtransportgefäße als berechtigt anerkannt und verschärfte Anweisung an die Dienstvorgesetzten gegeben, ihr Augenmerk auf diesen Gegenstand zu richten und, wenn nötig, Verstöße den Verkehrsinspektionen zur Anzeige zu bringen. Ausdrücklich wurde jedoch die Haftpflicht für bahnseitig beschädigte Kannen abgelehnt, da es unvermeidbar ist, daß Kannen manchmal geworfen werden. Als Mittel zur Verhinderung der Verschleppung von leeren Kannen hat die Generaldirektion die Kennzeichnung mit Farben angeordnet.

Von der Wiedereinführung der Milchversandscheine für leere Kannen glaubte sie absehen zu müssen, da ihr deren Fehlen beim Rücktransport der Milchkannen nicht als Hauptursache der Verschleppung von leeren Kannen erschien, zumal sich das Ausladen nach wie vor lediglich nach den Schilderaufschriften richten müsse. Die Abschaffung der Versandscheine für den Rücktransport leerer Kannen habe man seinerzeit als eine dankbare Maßnahme der Generaldirektion bezeichnet, weil sie eben für die Versender nur eine unnütze Arbeit bedeuten und für das Bahnpersonal für die Kontrolle der Ablieferung aus den angeführten Gründen nicht in Betracht kommen können. Die seitens der Verwaltung mit Farbenbezeichnung angeführten Versuche hätten ein befriedigendes Ergebnis geliefert, da aus der Form der Zeichnung und der Zusammenstellung der Farben von dem Personal nach kurzer Übung leicht zu erkennen sei, ob die Kannen für die Haupt- oder Nebenstrecken und für welche Station sie bestimmt seien. Die Kosten für die erstmalige Kennzeichnung der Kannen fallen zur Last des Eigentümers und betragen etwa 10—15 ₰ die Kanne. Die Verwaltung ist im Einverständnis mit den Interessenten bereit, den Anstrich zu besorgen und auch die Kosten für die erfahrungsgemäß nach einiger Zeit erforderlich werdende Erneuerung des Anstrichs auf Verwaltungskosten zu übernehmen. Von der Einführung von Versandbüchern, wie sie bei der Straßburger Straßenbahn auf der Strecke Truchtersheim gebräuchlich sind, wurde Abstand genommen, da sich ergeben hatte, daß diese Bücher sich für die Verhältnisse bei der Staatsbahn nicht eignen, sondern eine Erschwerung der Milchbeförderung bedeuten werden. Bei Anerkennung des besten Willens seitens der Eisenbahnverwaltung, den vielfachen Kannenbeschädigungen und Verschleppungen vorzubeugen, werden auch die neuen Maßnahmen nicht in allen Fällen genügen, um diese Mißstände aus der Welt zu schaffen. Eine nachhaltige Besserung wird erst dann eintreten, wenn die Eisenbahn die Verpflichtung zur Ausladung der leeren Kannen grundsätzlich übernimmt, die Verwaltung auch für etwaige Beschädigungen und Verluste haftpflichtig ist.

Der Antrag auf Einführung von Einheitsgewichten für die verschiedenen Größen der Milchkannen, hat der Eisenbahnverwaltung Veranlassung gegeben, mit den Nachbarverwaltungen in Verbindung zu treten, weil die Bedingungen für regelmäßigen Milchversand aller dieser Verwaltungen vereinbart und auf gleicher Grundlage aufgebaut sind. Es steht zu erwarten, daß statt des verlangten Normalgewichtsatzes für die verschiedenen Kannengrößen ein Durchschnittsgewichtssatz für alle Kannengrößen eingeführt wird derart, daß auf je 100 Liter Milch ein Gewicht von 30—40 Kilo für die Kanne angerechnet wird. Das Durchschnittsgewicht für die leeren Kannen soll voraussichtlich 33⅓ Prozent der beförderten Literzahl, ebenfalls Kilo betragen. Die Erleichterungen und Vorteile, welche das angekündigte Verfahren mit sich bringt, werden im Interesse der Einheitlichkeit jedenfalls mit Freuden begrüßt werden.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preisgestaltung auf den Schweinemärkten des Inlandes war ungleichmäßig, jedoch besonders in Norddeutschland zu etwas höheren Preisen neigend als in der Vorwoche. In Danzig, Breslau, Düsseldorf, Elberfeld, Essen, Leipzig, Chemnitz, Plauen, Dresden und teilweise in Hamburg wurde höher, in Magdeburg, Hannover, Dortmund, München, Nürnberg und Mannheim niedriger gehandelt. In Berlin, Frankfurt a. M., Zwickau und Stuttgart blieb die Notiz unverändert.

Von den ausländischen Schweinemärkten ist zu berichten, daß die Preise in Dänemark und Paris stiegen, während sie in Wien, Manchester und Chicago zurückgingen.

Schlagrahm mit Zuckerkalk. Ein Kaufmann in Frankfurt a. M., der für seine Mutter eine Molkerei betreibt, hatte dem für Lieferung an Kaffeehäuser bestimmten Schlagrahm Zuckerkalk im Verhältnis von 1 : 200 zugesetzt. Ferner soll seine am 15. und 18. November gelieferte Milch nicht ganz den vorgeschriebenen Fettgehalt gehabt haben. Das Schöffengericht erkannte auf Freisprechung. Der Staatsanwalt legte Berufung bei der Strafkammer ein. Sechs Sachverständige wurden hauptsächlich darüber vernommen, ob der Zusatz von Zuckerkalk als Verfälschung im Sinn des Nahrungsmittelgesetzes anzusehen ist. Die Mehrzahl verneinte diese Frage. Der Staatsanwalt beantragte selbst die Verwerfung der Berufung, soweit der Zusatz des Zuckerkalks in Frage komme. Das Gericht kam in allen Fällen zur Freisprechung. Was die Zuckerkalklösung anbelangt, so hielt das Gericht diese Frage wissenschaftlich für noch zu wenig aufgeklärt. Jedenfalls sei der Angeklagte aus subjektiven Gründen freizusprechen. Wegen der Übertretung der Milchverkehrsordnung erfolgte Freisprechung, weil der mindere Fettgehalt durch unvorsichtiges Hantieren der Burschen mit den Kannen entstanden sein kann.

Mißbrauchtes Vertrauen. Ein Hamburger Milchhändler bezieht seit Jahren aus dem Orte Scheeßel täglich ein Quantum Sahne, die in Kannen

unter Plombenverschluß mit der Eisenbahn in Hamburg ankommt. Schon lange Zeit war der Händler mit der Qualität der Sahne durchaus nicht zufrieden; aber die Absender wiesen ihm wiederholt in überzeugender Weise nach, daß sie erstklassige Sahne an die Bahn liefern. Da der Milchmann K., mit dem der Milchhändler befreundet war und der für ihn mit seinem Fuhrwerk mit der eigenen Milch die Sahne von der Bahn holte, die Kannen mit dem anscheinend unverletzten Plombenverschluß ablieferte, so blieb die Veränderung der Sahne lange ein Rätsel. Eines Tages kam die Aufklärung durchs Telephon. Man teilte dem Milchhändler mit, daß sein Freund K. am Bahnhof mit einer Zange die Plomben von den Kannen entferne, einen Teil Sahne herausschöpfe, dafür Milch hineinschütte und dann geschickt die Plomben wieder anlege. Da die Mitteilung sich als wahr erwies, wurde K. wegen wiederholten Diebstahls angeklagt. Das Urteil lautete auf sechs Wochen Gefängnis.

Billige Butter. Billige Butter konnten vor einigen Tagen die Anwohner der Westring- und Bismarckstraße in Bad Harzburg kaufen. Dort erschien ein Mann mit einer Kiste unterm Arm und bot das Pfund Butter für 1,20 statt 1,40 ℳ an. „Man könnte sich jetzt nicht mehr auf die Kutscher verlassen“, gab er an; „er wolle jetzt einmal die Butter selbst verkaufen.“ Natürlich war man allerseits sehr erfreut, daß die Butter nun nicht mehr so teuer sei und erboste sich nicht wenig über die „unehrlichen Kutscher“, die immer 20 Pfennige mehr genommen. Wie die „Harzb. Ztg.“ mitteilt, stellte sich aber nachher heraus, daß die Butterkiste mit etwa 13—14 Pfund Inhalt von einem Milchwagen an der Ilsenburgerstraße gestohlen war. Der Besitzer des Wagens packte den Butterdieb, der nach seinem glänzenden Geschäfte Harzburg wieder verlassen wollte, noch gerade am Bahnhof und veranlaßte seine Festnahme durch die Polizei.

Warnung vor dem Gebrauch von Milchkonservierungsmitteln. Der Polizeipräsident von Berlin erläßt folgende zeitgemäße Warnung: In der heißen Jahreszeit pflegen allerlei chemische Präparate meist unter Phantasienamen und ohne Angabe der Zusammenstellung, als Zusätze zur Milch, um deren Gerinnen zu verhindern, empfohlen zu werden. Vor dem Ankauf und der Verwendung dieser Mittel wird dringend gewarnt. Es ist keine chemische Substanz bekannt, die imstande wäre, die Milch frisch zu erhalten und vor dem Gerinnen zu bewahren, ohne ihr gleichzeitig gesundheitsschädliche Eigenschaften zu verleihen. Das einzig empfehlenswerte Verfahren, um im Haushalte die Milch vor dem Sauerwerden möglichst lange zu schützen, ist: die Milch so frisch wie möglich kaufen, sofort nach dem Ankauf bis zum Aufwallen aufkochen und sie alsdann schnell abgekühlt an kühlem Ort in einem Gefäß mit überfassendem Deckel, und zwar am besten ohne Umgießen, in dem Gefäß das zum Aufkochen diente, aufzubewahren. Milch, die kleinen Kindern gegeben wird, sollte vor Verabfolgung an sie jedesmal erst von einem Erwachsenen gekostet werden, um festzustellen, ob sie auch nicht sauer oder bitter schmeckt. Wer Milch, die mit chemischen Konservierungsmitteln versetzt ist, einführt, feilhält oder verkauft, hat Bestrafung zu gewärtigen.

Verwässerte Butter. Wegen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes hatten sich vor dem Schöffengericht in Breslau vor einigen Tagen der Geschäftsführer Balduin Haeckel, sowie die Händlerin Berta Kühn zu verantworten. In dem von Haeckel geleiteten Buttergeschäft der Fa. Heinrich war im Februar dieses Jahres von einem Polizeibeamten Kochbutter beanstandet worden, die einen übermäßig hohen Wassergehalt aufwies. Die chemische Untersuchung ergab, daß er 35,3 Proz. betrug, während normale Butter nur 10 bis 14 Proz. Wasser enthält. Lieferantin der Butter war die Händlerin Kühn, bei der in der Folge noch mehrmals stark mit Wasser versetzte Kochbutter beschlagnahmt wurde. Haeckel konnte den Nachweis erbringen, daß er vorschriftsmäßig des öfteren Stichproben gemacht habe; auch eine von ihm einer Nahrungsmitteluntersuchungsstation eingesandte Probe war nicht beanstandet worden. Der Staatsanwalt beantragte gegen H. 10 ℳ, gegen die K. 100 ℳ Geldstrafe. Das Urteil lautete gegen H. auf Freisprechung, gegen die Kühn auf 50 ℳ Geldstrafe und Publikation des Urteils.

Molkereibrand. In Tresdorf wurde die Meierei ein Raub der Flammen. Eine aus Posen stammende 24jährige Meiereiarbeiterin soll, wie der „Hollsteinische Courier, Neumünster“ meldet, das Feuer angelegt haben.

Ausland.

Milchwirtschaft im Staate Texas. Bis vor nicht allzu langer Zeit beschränkte sich die Landwirtschaft im Staate Texas so gut wie ausschließlich auf die Baumwollkultur, und auch heute noch ist Texas derjenige Staat der Vereinigten Staaten von Amerika, der die bei weitem größte Baumwollernte hervorbringt. Allmählich ist man indessen unter dem Einfluß der durch den boll weevil hervorgerufenen Schädigung der Baumwollfelder, ohne auf den Anbau der Baumwolle zu verzichten, dazu übergegangen, auch andere Feldfrüchte, namentlich Futter für das Vieh, zu bauen, und man hat auch der Milchwirtschaft Interesse abgewonnen. Man hat eingesehen, daß man durch sie gute Verwendung für Rauhfutter und manche unverkäuflichen Stoffe hat, welche sich als Futter in Verbindung mit Baumwollsaat und Baumwollsaatmehl in Butter und Fettstoffe, die gute Preise bringen, verwandeln lassen. Auch die Gewinnung des Düngers, den man bisher ausschließlich kaufte, bedeutet eine Hilfe im Farmbetriebe.

Zeigt somit die Milchwirtschaft in Texas schon ganz beachtenswerte Ansätze, so kann doch von einer wirklichen Entwicklung dieses Zweiges noch nicht die Rede sein. Der Staat Texas hat ein Areal von 688 340 Qklm., ist also etwas größer als das Deutsche Reich. Auf dieser großen Fläche wohnten nach der Zählung von 1900 nur 3 048 710 Menschen, wovon auf die Städte mit über 5000 Einwohnern 500 000 entfielen; von der Gesamtzahl waren 622 041 Neger.

Die Zahl der vorhandenen Milchkühe betrug 924 899 Stück. Die von ihnen gewonnene Milch belief sich 1899 auf 251 342 698 Gallonen, wovon 8 091 205 Gallonen verkauft wurden. Hieraus ergibt sich, daß der bei weitem größte Teil von den Produzenten selbst verbraucht wurde, und daß nur sehr kleine Mengen Milch und Milchprodukte ihren Weg in den offenen Markt zum Verkaufe fanden. Aber auch wenn man die Produktion auf die ganze Bevölkerung verteilt, ergibt sich nur ein Verbrauch von 250 Pint (zu 0,6 Lt.) im Jahre auf den Kopf der Bevölkerung und das ist ganz erheblich weniger als der Verbrauch in den größeren Städten der Vereinigten Staaten.

Unter diesen Umständen ist es nicht zu verwundern, daß große Mengen kondensierter Milch nach Texas gesandt und selbst auf Farmen verbraucht werden. Nach einer von dem Bundesamte für Ackerbau in Washington für

das Fiskaljahr 1905/6 aufgestellten Statistik für 50 Städte in 13 südlichen Staaten wurden in dem genannten Jahre in Texas in 7 Städten allein folgende Mengen (in Pfund) kondensierter Milch verbraucht:

Austin 144 000, Dallas 768 480, Fort Worth 566 400, Houston 2 231 136, Galveston 960 000, San Antonio 703 200, Waco 315 216, zusammen 5 688 432.

Butter: Unter den günstigen klimatischen Verhältnissen, die den Kühen auch während eines großen Teiles des Winters den Aufenthalt im Freien gestatten und sie schon in den ersten Monaten des Jahres frisches Futter finden lassen, produziert Texas gerade in der frühen Zeit des Jahres eine gute Farmbutter. Da man im Frühjahr und Frühsommer Überfluß an Farmbutter hat, so geht diese nach den Märkten anderer Staaten und gelangt vielfach da in die Hände von Spekulanten, die sie in den Eishäusern verwahren, um sie dann zu späterer Zeit nach Texas zurück zu verkaufen. Die Anlage geeigneter Lager- und Kühlräume wäre für Texas daher von besonderem Vorteil.

Texas besitzt heute 48 Molkereien (Creameries).

Der größte Teil dieser Molkereien wird von Aktiengesellschaften betrieben, zu denen sich Kaufleute und Farmer der Umgegend der betreffenden Stadt zusammengeschlossen haben. Diese Molkereien erhalten die nötige Milch und Sahne meistens mit der Bahn. Eine von ihnen erhält Milch von 1600 Kühen; etwa 75 Prozent werden mit der Bahn herbeigeschafft.

Trotzdem kann der Staat Texas aus sich den Bedarf an Molkereibutter nicht decken. Nach der Zählung von 1900 stellte Texas im Jahre 1899 47 991 492 Pfund Farmbutter und 252 714 Pfund Molkereibutter her. Nach der obenerwähnten Statistik des Bundesamts für Ackerbau verbrauchten die 7 Städte 1905/6 allein 2 812 870 Pfund Molkereibutter, nämlich (in Pfund): Austin 1000, Dallas 350 000, Fort Worth 531 250, Houston 908 460, Galveston 878 000, San Antonio 116 660, Waco 27 500.

In der gleichen Zeit verbrauchten die Städte 876 838 Pfund „renovated- oder -proceß“ (aufgefrischte) Butter; die Händler in Austin, San Antonio und Fort Worth versenden zusammen jährlich etwa 300 000 Pfund von dieser geringeren Butter in die „reonvating factories“ (Auffrischanstalten) anderer Staaten.

Die Käseproduktion in Texas gibt der Zensus von 1900 mit 136 133 Pfund auf Farmen und 58 290 Pfund in Molkereien an.

Es gibt im Staate Texas eine landwirtschaftliche Versuchsstation, die sich mit Fragen der Milchwirtschaft befaßt. Gegebenenfalls ist zu schreiben an: „Agricultural Experiment Station at State College, Texas.“

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in New Orleans.)

Sprechsaal.

Verhinderung des Schäumens der Magermilch. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 43.)

I.

Um das Schäumen der Magermilch möglichst zu verhindern, ist es für die warme Jahreszeit absolut notwendig, die Vollmilch nicht höher als 30 bis 32 Gr. vorzuwärmen. Die Entrahmungsschärfe wird hierdurch keinesfalls beeinträchtigt, im Gegenteil, sie ist eine bessere als bei höherer Temperatur. Man muß nämlich berücksichtigen, daß es, namentlich bei täglich einmaliger Anlieferung, viele angesäuerte Milch gibt, welche bei höherer Vorwärmung gerinnt, und die Folge davon ist dann schlechtere Entrahmung, starkes Schäumen der Magermilch und baldiges Verstopfen der Magermilchröhren der Trommel, sodaß man gezwungen ist die Trommel zu reinigen, was auch gerade nicht zu den Annehmlichkeiten gehört und zeitraubend ist. Also die Temperatur von 40 Gr. ist im Sommer zu vermeiden. Wir verarbeiten auch 10 bis 12 000 Liter täglich, ich kann aber bei vorerwähnter Arbeitsweise kein allzustarkes Schäumen konstatieren. Einen brauchbaren Apparat den Schaum zu beseitigen, gibt es meines Wissens noch nicht. Ich habe vor Jahren einen zum Versuch gehabt, welcher seine Aufgabe nicht erfüllte.

Prieß, Trabuhn.

II.

Das Schäumen der Magermilch wird hervorgerufen durch das Abschleudern der Milch in den Zentrifugen, wobei sich kleine Bläschen bilden. Angesäuerte und kalte Milch schäumt dabei mehr als süße auf ca. 28 30 Grad C. angewärmte Milch. Pasteurisierte Milch schäumt infolge der hohen Temperatur aber wieder mehr als angewärmte Milch. Eine größere und lästige Schaumbildung entsteht aber besonders, wenn der Pumpe entsprechend ihrer Leistung zu wenig Magermilch zugeführt wird. Es wird dann eine Menge Luft mit angesogen, wodurch die Schaumbildung bedeutend vermehrt wird und die Anhäufung des Schaumes auf dem Kühler und im Magermilchbassin hervorgerufen wird. Vor allen Dingen müssen Sie dafür sorgen, daß diejenigen Ursachen vermieden werden, welche die Schaumbildung fördern. Dahin gehört in erster Linie die Herabminderung der Temperatur der Vollmilch vor dem Zentrifugieren von 40 auf 30 Grad C. Im Herbst und im Winter, wo die Abfälle der Zuckerfabrikation und die Zuckerrübenköpfe verfüttert werden, hat es wohl eine Berechtigung, die Milch auf 40 Gr. C. anzuwärmen. Man will damit die harte Beschaffenheit des Butterfettes etwas beeinflussen, damit die Entrahmung eine genügende wird. Im Sommer aber, wo das Butterfett infolge der Grünfütterung sowieso schon weich ist, bringt die Anwärmung der Milch auf 40 Gr. überhaupt keinen Vorteil, die Entrahmung ist bei 30 Gr. ebenso scharf, wovon Sie sich ja leicht durch Untersuchen der Magermilch überzeugen können. Auf die Schaumbildung wirkt die Temperatur aber sehr ein. Ferner müssen Sie zusehen, ob die Pumpe voll zu tun hat. Ist der Zufluß von Magermilch zu gering, so müssen Sie ein ca. 30 Lt. fassendes Sammelgefäß vor der Pumpe anbringen lassen und das Zuflußrohr zur Pumpe so verkleinern ,daß die Pumpe keine Luft mit einsaugen kann, sondern am Boden des Sammelgefäßes die Magermilch so hoch steht, daß der Einlauf zur Pmupe stets bedeckt ist.

Sollte Ihre Magermilchpumpe schon alt sein, so wäre zu empfehlen, dieselbe durch eine Kolbenpumpe mit verstellbarem Hub zu ersetzen. Eine solche läßt sich zu jedem beliebigen Quantum Milch einstellen. Die Firma E. Ahlborn, Hildesheim bringt eine Magermilchpumpe mit selbsttätiger Leistungsregelung in Verbindung mit einem Schaumzerstörer in den Handel, welche sehr zu empfehlen ist. Desgleichen bringt die Firma K. Bornemann, Hamburg einen Apparat in den Handel, welcher durch einen Vakuumkessel und einen Schaumabsauger den Schaum von dem Magermilchbassin absaugt. Dieser Apparat soll auch sehr gut funktionieren, dabei kommt aber der Schaum auf dem Kühler nicht in Betracht.

Bevor Sie aber einen so teuren Apparat anschaffen, versuchen Sie es vielleicht mal mit dem Anbringen eines Windkessels oberhalb der Rotationspumpe. Wie mir ein Kollege vor 14 Tagen mitteilte, soll sich das ganz

gut bewähren. Wenn der Schaum dadurch auch nicht vollständig zerstört wird, so soll derselbe doch viel geringer werden. Den lästigen Schaum im Magermilchbassin (nachdem man mit der Rückgabe fertig ist), zerstört man sehr schnell, wenn man 30—40 Liter Buttermilch hineinschüttet und mit einem Besen tüchtig durchrührt. Nach einigen Minuten ist dann der Schaum vollständig verschwunden.

Um die Verluste, welche durch das Überschäumen und das zeitweise Überlaufen der vollen Kannen entstehen, herabzumindern, läßt man unterhalb des Zapfhahnes eine Vertiefung in den Fußboden machen und führt die angesammelte Milch durch ein Abflußrohr in ein im Keller aufgestelltes Bassin. Schm. in Dbg. (301

III.

Im hiesigen Groß-Betriebe, täglich bis 34 000 Liter, haben wir einen Schaumzerstörungsapparat von der Firma Andreas Bjerring, Flensburg, seit mehreren Jahren im Betriebe und sind mit demselben wohl zufrieden. Der Apparat ist auf einem Brett befestigt und auf das Magermilchbassin aufgelegt. Auch ist das ganze Bassin mit Brettern dicht belegt. Sämtliche Milch, welche über den Kühler läuft, muß nun auch den Aparat passieren und es befindet sich dann im Bassin fast gar kein Schaum. Daran, daß die Milch auch auf dem Kühler schäumt, läßt sich wohl nicht viel ändern. Wir haben auf den Rand des Kühlers einen 30 Ztm. hohen Blechrand gesetzt, welcher sich auch ganz gut bewährt. Vielleicht haben Sie aber auch zu viel saure Milch. H. B. in D. (302

Anstrichverzinnungsmittel Epicassit. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 40.)

I.

In Nr. 40 der „Molkerei-Zeitung" erschien eine Anfrage betreffs unseres „Epicassit". Auf diese Anfrage äußert sich in Nr. 43 ein Herr Springmann-Berlin über unser Produkt, und zwar in einer Weise, die uns zwingt, um Aufnahme folgender Richtigstellung zu bitten. —

Herr Sp. gibt zwar zuerst an, unser Epicassit eigne sich vorzüglich zu jeder Art von Verzinnung. Im nächsten Satze jedoch verwirft er unser Produkt, wenn es sich darum handle, solche Geräte zu verzinnen, in denen die Produkte längere Zeit stehen bleiben müssen (Rahmbassins, Käsekessel usw.). Herr Sp. will einen unangenehmen Metallgeschmack bemerkt haben, wenn derartige Geräte mit Epicassit verzinnt wurden. Bei Käsekesseln ist angeblich durch Ausschöpfen mit der Kelle die Verzinnung abgeschrappt worden, eine Beobachtung, die Herrn Sp. nicht hindert, im letzten Satz seiner Zuschrift die Epicassitverzinnungen als sehr haltbar zu bezeichnen.

Wir können beweisen, daß Herr Sp. bei seinen Wahrnehmungen, besonders in bezug auf die Geschmacksveränderung der Molkereiprodukte nach Epicassitverzinnung, das Opfer einer Täuschung geworden ist und stellen dem genannten Herrn, da er in Berlin domiziliert, anheim, die zahlreichen uns aus Molkereien zugegangenen Anerkennungsschreiben persönlich in unseren Geschäftsräumen einzusehen. Gerade für große Apparate, bei welchen Herr Sp. Epicassit für ungeeignet hält, bildet das Produkt eine von Molkereifachleuten nach längerem Gebrauch glänzend beurteilte Errungenschaft. Die Epicassitverzinnungen enthalten nichts als chemisch reines Prima Banka-Zinn. Daher beruht die Beobachtung des Herrn Sp., wie wir nochmals hervorheben müssen, auf einer Täuschung, denn es ist aus chemischen Gründen ausgeschlossen, daß Teile des Epicassitüberzuges von Milch und deren Fabrikaten aufgenommen werden. Wir verweisen wegen der völligen Unschädlichkeit unseres Produktes auf das Gutachten des Herrn Prof. Dr. Jeserich-Berlin und übernehmen jede Garantie dafür, daß Epicassit keinerlei metallische Bestandteile an Milch usw. abgibt. Die Verzinnungen mit Epicassit unterscheiden sich weder in ihrer Haltbarkeit noch in irgendwelcher anderen Hinsicht von anderen Verzinnungen, einerlei nach welcher Methode sie hergestellt sein mögen.

Metallanstrich-Syndikat, G. m. b. H., Berlin.

II.

Reines Banka-Zinn kostet 3,60 ℳ pro Kg., Epicassit 15 ℳ, mithin ist Epicassit zum Verzinnen viel zu teuer. Vom Laien wird wohl Epicassit benutzt, jedoch niemals vom Fachmann. Wenn es in Molkereikreisen heißt, daß man mit 1 Kg. 20 Quadratmeter verzinnen könne, so ist das doch wohl übertrieben. Wenn nun ein Behälter verzinnt werden soll, dessen Rumpf 5 Millim., dessen oberer Rand jedoch 30 Millim. stark ist, so ist natürlich der Rumpf schneller erhitzt als der Rand, und ehe letzterer warm ist, ist schon auf dem Rumpf das Epicassit verbrannt und schwarz. Auch wird auf den sparsamen Verbrauch des Epicassit aufmerksam gemacht, aber gerade Molkereigeräte können nicht zu stark verzinnt werden. Wenn beim Verzinnen mit Epicassit eine Stelle heißer wird als die andere, so wird eben gewischt, bis sie weiß aussieht, aber innerhalb einiger Tage ist dieser weiße Hauch wieder verschwunden. Es wäre zu wünschen, daß die Molkereien ihre Verzinnungen nur einem Fachmann übertrügen, der für tadellose Ausführung jede Garantie übernimmt. Jede Verzinnerei führt einseitige Verzinnungen auch an Ort und Stelle aus, aber nicht mit Epicassit. Ein Fachmann verzinnt auch verrostete Stellen, d. h. er hat sein Verfahren die Rostflecke zu beseitigen. Es wird immer in den Zeitungen geschrieben, jeder Laie könne seine Sachen selbst verzinnen. Dann könnte ja auch schließlich jeder seine Schuhe selbst besohlen und seine Kleider selbst nähen. Solchen Leuten möchte ich aber zurufen: „Schuster bleib bei deinen Leisten". Man übertrage solche Arbeiten nur Fachleuten, die sie sauber und preiswert ausführen. Reinhold Hunder, Verzinnerei, Halle a. S.-Trotha.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Mai 1910.

Der Verlauf des Monats Mai war für den Handel im allgemeinen ebenfalls wenig günstig. Während der ersten Hälfte des Monats war die Produktion noch eine verhältnismäßig kleine und kamen nur aus einzelnen besonders günstig gelegenen Provinzen Zusendungen in reiner Grasbutter an den Markt, welche auch schlank Käufer fanden. Während der ersten Hälfte des Monats blieben die Preise auf dem für diese Jahreszeit hohen Niveau von ℳ 125 stehen, jedoch geht schon aus der Tendenz der einzelnen Notierungen wie „flau", „ruhig" usw. hervor, daß trotz des Pfingstbedarfs das

Geschäft ein recht schleppendes war. Zum großen Teil liegt es an dem zunehmenden Konsum der Surrogate, welche während der hohen Preise selbst bei dem besser gestellten Publikum Eingang gefunden haben. Nach Pfingsten wurde allgemein mit einem größeren Rückgang der Notierung gerechnet und es wäre ein solcher ohne Zweifel auch angebracht gewesen. Wider Erwarten ging jedoch die Notierung nur um ℳ 8 auf ℳ 117 herab und brachte hiermit aufs neue einen recht schleppenden Markt. Diese Notierung blieb bis Ablauf des gesamten Monats bestehen und zeigt die Produktion in den letzten Tagen des Monats eine ganz erhebliche Zunahme, so daß in den Handelskreisen sehr wenig Meinung besteht, in diesem Jahr überhaupt Butter zu stapeln. Die Erfahrungen des Jahres 1908 haben gezeigt, wie schädlich zu hohe Preise auf den Konsum einwirken, und es ist mit Beginn des Monats Juni mit weiteren Preisrückgängen mit Bestimmtheit zu rechnen. Ein ähnliches Bild wird uns aus England gemeldet, und es verspricht die englische und namentlich die irländische Produktion bei einem starken Viehbestand ebenfalls eine sehr große zu werden, sodaß wieder ein größerer Teil russischer wie nordischer Butter zum Herbst auf den deutschen Markt gelangen dürfte.

Die Notierungen ergaben im Monat Mai folgende Preise:

Berlin.

1909			1910		
Mai	1.	114—116 Mk.	Mai	4.	118—125 Mk.
„	5.	114—116 „	„	7.	122—125 „
„	8.	114—119 „	„	11.	123—125 „
„	12.	120—124 „	„	14.	123—125 „
„	15.	122—124 „	„	18.	110—117 „
„	19.	124—127 „	„	21.	111—117 „
„	22.	125—127 „	„	25.	115—117 „
„	26.	125—127 „	„	28.	115—117 „
„	29.	122—127 „			

Hamburg.

1909			1910		
Mai	7.	113—115 Mk.	Mai	6.	121—127 Mk.
„	14.	121—123 „	„	13.	122—127 „
„	21.	123—125 „	„	20.	113—118 „
„	28.	117—118 „	„	27.	113—118 „

Kopenhagen.

		1909		
Mai	6.	91 Kr.	= ca.	102,50 Mk.
„	13.	94 „	„ „	106,00 „
„	19.	97 „	„ „	109,00 „
„	27.	94 „	„ „	106,00 „
		1910		
Mai	4.	99 Kr.	= ca.	111,50 Mk.
„	12.	95 „	„ „	107,— „
„	19.	95 „	„ „	107,— „
„	26.	95 „	„ „	107,— „

Briefkasten.

T. in R. Die Unterzeichner des Vertrages haben gegen dessen Besitzer einen Anspruch auf Gestattung der Einsichtnahme und Vorlegung der Urkunde (§§ 810, 811 B.G.B.). Dieser Anspruch kann im Klagewege erzwungen werden. Die Lieferanten müssen zuvor den Käufer auffordern, ihnen den Vertrag zur Einsichtnahme vorzulegen und können ihn dann, wenn er sich weigert, verklagen. Liefern brauchen die Verkäufer nur in der Zeit, für die sie sich in Wirklichkeit — mündlich — verpflichtet haben; das sind hier drei Jahre. Wenn in der Tat im Vertrage steht, daß er auf sechs Jahre geschlossen sei, so ist diese Zeitangabe unrichtig und es empfiehlt sich, dann eine Klage auf Feststellung, daß der Vertrag nur auf drei Jahre gültig ist, zu erheben. — Hat der Käufer absichtlich eine längere Lieferzeit in den Vertrag geschrieben, als vereinbart ist, so hat er sich strafbar gemacht. (1134

A. L. in J. Erheben Sie Beschwerde beim Landrat und geben Sie an, daß Sie nur reines Kühlwasser in den Rinnstein leiten. Wir nehmen an, daß dann die betreffende polizeiliche Verfügung aufgehoben werden wird, falls Sie für die Ableitung Ihres eigentlichen Schmutzwassers tatsächlich andere zweckentsprechende Vorkehrungen getroffen haben. (1122

P. P. Wenn der vom Kontroll-Assistenten auf dem Gute ermittelte Durchschnittsfettgehalt höher ist als der in der Molkerei gefundene, so werden wohl an einer Stelle Ungenauigkeiten vorkommen, entweder beim Milchuntersuchen selbst oder bei den damit zusammenhängenden Verrichtungen. Es muß an Ort und Stelle genau nachgeforscht werden, bis der Grund der Abweichungen gefunden ist. Aus der Ferne läßt sich weiter nichts zu der Angelegenheit sagen. Den Durchschnittsfettgehalt ermittelt man, indem man die Milchmengen der einzelnen Kühe und ebenso die darin enthaltenen Fettmengen zusammenzählt und dann die Gesamtfettmenge durch die Gesamtmilchmenge teilt und das gefundene Resultat mit Hundert multipliziert. Man hat dann den Durchschnittsfettgehalt in Prozenten. (1145

W. B. in St. Ein Mittel gegen den Husten der Schweine ist uns nicht bekannt. Wenn der Husten auch zuweilen in etwas stärkerem Maße auftritt, so braucht man deshalb doch noch nicht sofort das Vorhandensein von Seuche zu befürchten. (1149

G. in W. Welche Molkereischule für Sie am empfehlenswertesten ist, können wir Ihnen nicht sagen, ebenso nicht, welche „Schule die meisten Stellungen zu vergeben hat". Wenden Sie sich doch an eine der Ihnen am nächsten gelegenen Schulen. (1155

F. B. R. Das starke Schäumen der Milch in der Zentrifuge ist wohl hauptsächlich auf die Anlieferung stark angesäuerter Milch zurückzuführen. Es ist das allerdings für Sie eine unangenehme Erscheinung, jedoch werden Sie mit Schadenersatzansprüchen gegen den Lieferanten der Zentrifuge keinen Erfolg haben. Wenn Sie aber glauben, daß der Fehler der Zentrifuge zuzuschreiben ist, so setzen Sie sich doch mal mit der Lieferungsfirma wegen Abstellung desselben in Verbindung. (1143

Molk. B. Isoliermaterial für Rohrleitungen können Sie beziehen von Heinr. König, Fabrik für Wärmeschutzmasse, Lüneburg und von G. W. Reye und Söhne in Hamburg, Frankenstr. 28. Man kann die Isolierung zwar auch selbst vornehmen, jedoch empfiehlt es sich, falls man auf genaue und schöne Ausführung Wert legt, damit einen Spezialarbeiter zu beauftragen. (1154

Dampfmolkerei J. Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack Ihrer Butter erwiesen sich als fehlerfrei. Die Butter war allerdings bei ihrer Ankunft hierselbst infolge der Hitze etwas weich und schmierig, immerhin muß sie aber als recht gute Ware bezeichnet werden. (1150

O. H. Wenn Sie selbst schon feststellen konnten, daß die von Ihnen bezogene Butter stark wasserhaltig war, so wird auch wohl die Feststellung des Nahrungsmittelchemikers, nach welcher die Butter 18,65 Prozent Wasser enthielt, zutreffend sein. Bei einem Quantum Butter von nur etwa 60 Gr. ist eine genaue Feststellung des Wassergehaltes allerdings schwierig, jedoch nicht unmöglich. (1141

K. L. Württ. Falls es der Ihnen zur Verfügung stehende Raum ermöglicht, wird es für Sie wohl am ratsamsten sein, einen Alfa-Pony mit Vorgelege aufzustellen. Allerdings können Sie auch bei Platzmangel einen für Antrieb von der Transmission aus eingerichteten Alfa-Regina mit 600 Liter Stundenleistung aufstellen. Vorausgesetzt, daß die richtige Tourenzahl usw. innegehalten wird, sind die Leistungen dieser Maschine auch zufriedenstellend. Die Lebensdauer derselben wird allerdings die eines Alfa-Pony mit Vorgelege nicht erreichen. Auch ist im allgemeinen der Gang derselben nicht so ruhig. (1142

B. M. Das von Ihnen eingesandte Buttersalz hat tatsächlich einen etwas scharfen bittern Geschmack. Ob der abweichende Geschmack Ihrer Butter davon herrührt, ist zweifelhaft. Sie können das am besten feststellen, indem sie für einen Teil Ihrer Butter während einiger Tage anderes, einwandfreies Salz benutzen und achtgeben, ob sich dabei der Geschmack dieser Butter ändert. (1163

G. A. Die eingeschickte Probe L. enthält Metallösungen und ist zur Käsefabrikation nicht zu gebrauchen, da der aus diesem Material hergestellte Käse im Reifungsstadium schwarz, bzw. blau werden würde. Die mit D. bezeichnete Quarkprobe ist einwandfrei. (1166

R. J. in E. Die Milchzentrifuge „Gazelle" ist uns nicht näher bekannt. (1165

Z. Aus 485 Kg. Rahm mit 30 Prozent Fett und 13,5 Kg. mit 22 Prozent Fett mußten Sie bei normaler Ausbeute 353 bis 355 Pfund Butter gewinnen. Da Sie nun blos 334 Pfund daraus bekommen haben, ist anzunehmen, daß entweder die Ausbeute eine äußerst mangelhafte war, daß also sehr viel Fett in der Buttermilch zurückgeblieben ist, oder daß der Rahm den angegebenen Fettgehalt in Wirklichkeit nicht hatte. Gegen die von Ihnen angewandte Bearbeitung der fertigen Butter ist nichts einzuwenden. (1175

M. W. Die von Ihnen eingesandte Butter ist etwas weich und schmierig. Anscheinend ist sie bei zu hohen Temperaturen hergestellt worden. Ausgesprochene Fehler besitzt der Geschmack der Butter nicht, er ist jedoch wenig aromatisch. Die Butter kann als gute Ware bezeichnet werden. (1181

J. S. in G. Sie liefern Sahne zur Molkerei und es ergeben sich fortwährende Differenzen wegen des Fettgehaltes. Es muß also an einer Stelle, entweder bei Ihnen zu Hause oder in der Molkerei ungenau untersucht werden. Nach den von Ihnen gemachten Angaben zu urteilen, scheint es dem Gehülfen, der in der Molkerei die Untersuchung ausführt, auf Genauigkeit, die doch gerade beim Rahmuntersuchen sehr erforderlich ist, nicht besonders anzukommen. Man muß demnach annehmen, daß die in der Molkerei ausgeführten Untersuchungen nicht richtig sind. Um sich vor Schaden zu bewahren, müssen Sie darauf dringen, daß bei der Untersuchung in der Molkerei genau nach Vorschrift verfahren werde, evtl. müssen Sie bei der Untersuchung selbst zugegen sein. (1173

A. F. in G. Um während der Sommermonate die Bildung von Maden in den Käsereifungsräumen zu verhüten, müssen vor allen Dingen die Fliegen diesen Räumen möglichst fern gehalten werden durch Anbringen von Fliegengittern vor den Fenstern, durch Verdunkeln der Räume usw. Ein direktes Mittel gegen die einmal vorhandenen Maden gibt es nicht. Da sich die Maden auf den Holzgestellen verpuppen, empfiehlt sich ein häufiges Abbrühen der Gestelle mit heißem Sodawasser. Ferner empfiehlt es sich, die Käse, an denen sich Maden befinden, mit lauwarmem Wasser, das vorher unter starkem Zusatz von gewöhnlichem zerstoßenem Pfeffer gekocht worden ist, abzureiben. (1179

P. in W. Es ist zwar in manchen Molkereien üblich, Abfallbutter oder verschmutzte Butter zu schmelzen und wieder mit zu zentrifugieren. Wir stehen jedoch auf dem Standpunkte, daß ein derartiges Verfahren unappetitlich und verwerflich und gesetzlich auch wohl unzulässig ist. (1177

H. in W. Da die Untersuchung des Käses das Nichtvorhandensein von Metallösungen ergeben hat, auch Bakterien, die eine Verfärbung verursachen können, nicht vorhanden waren, ist das teilweise Schwarzwerden des Käses vorerst unerklärlich. Um den Fall aufzuklären, wollen Sie von der nächsten Partie uns einige Käse übersenden, sobald diese halb reif sind und der Fehler sichtbar wird. Erforderlich sind ferner 2 bis 3 Pfund Quark, der mit 2 Prozent Salz konserviert sein kann. B. (1212

C. E. in E. Der uns zur Untersuchung gesandte Käse hat einen eigenartig sauren Geruch und bittern Geschmack. Wir sind daher der Ansicht, daß die geringe Haltbarkeit Ihres Fabrikats auf die Verarbeitung von nicht einwandfreiem Material zurückzuführen ist. Vermutlich war der Quark stark übersäuert. Näheres können wir Ihnen nur nach Untersuchung des betr. Materials sagen. B. (1198

Molk. B. Es besteht keine Polizeiverordnung, welche vorschreibt, daß die Butter nur 2 Prozent Salz enthalten darf. Wenn der Salzgehalt von 4,7 Prozent auch reichlich hoch war, so bot er doch keine Veranlassung zur Beanstandung der Butter seitens der Polizei. (1227

W. W. in K. Wir empfehlen Ihnen zu Ihrer Orientierung folgende Bücher, die Sie von unserer Expedition beziehen können. Fricke, „Die Molkereigenossenschaft, ihre Errichtung, Leitung und Buchführung"; Preis 2 Mark. — Plehn, „Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften und ihre wirtschaftliche Bedeutung"; Preis 3,60 Mark. (1209

Oldenburg. Bei einem Durchschnittsfettgehalt der Vollmilch von 3 Prozent müßten Sie bei normaler Ausbeute aus 14,5 Lt. ungefähr 1 Pfund Butter bekommen. Sie haben aber zu einem Pfund Butter 17 Liter Milch nötig, Ihre Butterausbeute ist daher sehr mangelhaft. Wo der Fehler zu suchen ist, läßt sich auf Grund Ihrer Angaben aus der Ferne nicht genau sagen. Bleibt in Ihrer Magermilch nicht zu viel Fett zurück? An der Rahmbehandlung scheint es nicht zu liegen. Der hohe Fettgehalt der Buttermilch ist wohl dem alten, abgenutzten Butterfasse zuzuschreiben. (1232

O. S. in G. Um sich über die Herstellung, Verwendung usw. von Kasein zu orientieren, empfehlen wir Ihnen das Buch von Scherer, „Das Kasein, seine Herstellung und technische Bedeutung", Preis 3,80 Mark, welches Sie von unserer Expedition beziehen können. (1230

P. W. in W. Sie lassen Sich die gewünschte Holzquarkpresse wohl am besten von einem dortigen Tischlermeister nach Ihren Angaben anfertigen. (1229

A. P. 100. 1) Zu einem Pfund Butter müssen Sie bei einem Fettgehalt der Milch von 3,5 Proz. 12,6 Lt., bei einem Fettgehalt von 3,8 Proz. 11,6 Lt. Milch haben. 2) Aus 1400 Lt. Vollmilch mit 3,5 Proz. Fett gewinnt man ungefähr 111 Pfund Butter, aus 1400 Lt. mit 3,8 Proz. ungefähr 120,5 Pfund Butter. Von 1400 Lt. Vollmilch bleiben, wenn 10 Proz. Rahm entnommen werden, 1260 Lt. Magermilch, aus denen Sie 232 Pfund Quark mit normalem Wassergehalt herstellen können. Welches der von Ihnen genannten Projekte das vorteilhafteste ist, läßt sich von hier aus gar nicht sagen, da dabei mancherlei Umstände, wie Absatzpreise, Fabrikationsverluste usw. mitsprechen. (1224

N. N. Sie selbst haben als Verwalter einen Anspruch auf Fortzahlung des Gehaltes für die Dauer Ihrer 14 tägigen militärischen Übung, wenn das Dienstverhältnis eine entsprechend lange Zeit schon bestanden hatte. Bezüglich der Frage, wer Ihren Vertreter für diese Zeit bezahlen muß, kommt es zunächst darauf an, wer ihn bestellt hat; an diesen hat sich der Vertreter wegen Bezahlung zu halten. In zweiter Linie kann es auch auf das Vertragsverhältnis ankommen, in welchem Sie laut Engagementsvertrag zu der Molkerei stehen. In der Regel geht nach Paragraph 616 B.G.B. nicht allein der Gehaltsbezug für die Dauer der Behinderung fort, sondern der behinderte Verwalter braucht auch den Stellvertreter weder zu beschaffen noch zu bezahlen. Um die Stellung nicht zu gefährden, läßt sich aber dieser Rechtsstandpunkt der Molkereigenossenschaft gegenüber nicht immer aufrecht erhalten, denn wenn letztere zur Tragung der Stellvertreterkosten gezwungen werden soll, so würde eine Kündigung der Stellung die Folge sein. (1206

F. in P. Eine unter die Strafgesetze fallende Handlung seitens des Schutzmanns liegt nicht vor, dagegen würden Sie vielleicht im Wege der Beschwerde an seine vorgesetzte Dienstbehörde (die Polizeiverwaltung in G.) etwas erreichen. (1213

K. in W. Der Händler weigert sich mit Recht, die Kündigung anzuerkennen, da diese verspätet war. Der Vertrag läuft somit noch bis zum 15. August 1911. Vorsorglich empfehlen wir, daß der Gutsbesitzer ¼ Jahr vor diesem Zeitpunkte den Vertrag wiederholt aufkündigt. Der Gutsbesitzer muß also dem Händler die Milch noch bis zum 15. 8. 1911 liefern. Sie selbst haben aber gegen den Gutsbesitzer ebenfalls einen Anspruch auf Lieferung des abgeschlossenen Quantums vom 16. August d. J. ab oder, wenn er nicht liefert, auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung. Vielleicht gelingt Ihnen eine gütliche Beilegung der Sache. (1215

H. Sch. in C. Warum die nochmalige Anfrage wegen des Waschraumes? Wir haben Ihnen doch schon im Briefkasten der Nr. 41 unserer Zeitung vom 27. Mai cr. unter obigen Anfangsbuchstaben Nachricht gegeben. Wollen Sie Auskunft im Briefkasten, so müssen Sie diesen auch lesen. — Die von Ihnen angegebene Einrichtung der Molkereiräume und Flaschenreinigungsmethode halten wir für ausreichend; weitergehenden polizeilichen Anforderungen müßten Sie aber, falls diese berechtigt sind, nachkommen. Der Verkauf im Hause könnte Ihnen nur dann verboten werden, wenn die Räumlichkeiten nicht den polizeilichen Bestimmungen entsprechen. (1214

W. in T. Die uns zur Einsicht übersandten Akten Ihres Anwaltes, die wir inzwischen an Sie zurückgehen ließen, ergeben nicht das geringste Verschulden des Anwaltes bezüglich des Ihnen erwachsenen Schadens. Gerade durch die hartnäckigen Einwendungen des Gegners, den dadurch hervorgerufenen Schriftenwechsel und durch die vom Gericht ausgeführte Beweisaufnahme ist eine schnellere Beendigung des Prozesses nicht möglich gewesen. Im übrigen ist Ihr Schuldner doch schon im Juni flüchtig geworden, während Sie erst Ende September ein Urteil erhielten. Die Nicht-Einziehbarkeit Ihrer Forderung hatte also in der Hauptsache darin, daß Ihr Schuldner verschwunden war, seine Ursache. (1216

F. N. P. in K. Wenn trotz verschiedener Verwarnungen der Kutscher das von Ihnen geschilderte Verhalten fortgesetzt hat, so waren Sie zur sofortigen Entlassung berechtigt; ihm würden also Lohnansprüche gegen Sie für die Zeit nach seiner Entlassung nicht zustehen. (1193

W. K. J. Auch wenn Sie zur Zeit keine fremden Leute beschäftigen, müssen Sie Ihre Molkerei, da ein Benzinmotor darin betrieben wird, zur Molkerei-Berufsgenossenschaft Berlin W. Ziethenstraße 6 anmelden. Eine weitere Anmeldung ist bei der Gemeindebehörde Ihres Wohnortes erforderlich. (1202

H. in M. Die Zahlungsweigerung des Käufers wäre nur dann berechtigt, wenn die Tiere an einem Hauptmangel (Rotlauf, Schweineseuche, Tuberkulose) gelitten hätten und der Käufer Ihnen rechtzeitig den Mangel angezeigt hätte. Lesen Sie hierüber die §§ 481—492 B.G.B. nach. Eine rechtzeitige Mängelanzeige scheint nach Ihrer Darstellung unterblieben zu sein; Sie haben daher noch den Anspruch gegen den Käufer auf Zahlung des Restkaufpreises und müssen evtl. klagbar werden. Ein nachträglicher Abzug ist auch schon deshalb ganz unzulässig, weil Sie pro Schwein 1 Mark Versicherungsgebühr getragen haben. (1207

L. in S. Wenn der Milchlieferungsvertrag nicht auf eine bestimmte Zeitdauer abgeschlossen worden ist, so konnte der Verkäufer jederzeit mit der Milchlieferung aufhören. War aber eine bestimmte Vertragsdauer ausgemacht, so hätten Sie jetzt das Recht, Lieferung, bezw. Schadenersatz wegen Nichtlieferung zu fordern. Praktisch empfehlenswert ist für den Fall der Klage, wegen der bis jetzt rückständig gebliebenen Milchmenge Schadenersatz wegen Nichtlieferung, wegen der fernerhin zu liefernden Menge aber Lieferung zu verlangen. Der Kostenersparnis wegen empfiehlt es sich, Lieferung zunächst nur für einen kleinen Zeitraum (vielleicht ½ Jahr) im Klagewege zu fordern. — Die Fälschung der Milch berechtigte Sie zur Zahlungsweigerung insoweit, als die Milch durch die Fälschung weniger wert geworden ist. Sie müßten aber in der Lage sein, den Umfang der Fälschung nachzuweisen, wenn Sie daraus Abzüge herleiten wollen. Wegen solcher berechtigten Abzüge durfte der Lieferant vertragsmäßige Lieferungen nicht einstellen. (1208

Molk. T. Terrazoboden ist, falls er sachgemäß hergestellt wird, sehr haltbar. Da in Ihrer Molkerei, wie Sie schreiben, eine Beschädigung des Bodens durch schwere Kannen sowie durch Molke und Säure ausgeschlossen ist, kann Terrazoboden empfohlen werden. Übertragen Sie die Ausführung aber vor allen Dingen nur bewährten Terrazoarbeitern. (1192

E. Da der junge Mann hauptsächlich zu dem Zwecke bei Ihnen eintritt, um eine Ausbildung im Molkereigewerbe zu erhalten, so liegt ein Lehrlingsverhältnis vor. Hieran wird auch nichts geändert, wenn Sie den jungen Mann unrichtigerweise als Arbeitsmann anmelden, ebensowenig in bezug auf die tägliche Beschäftigungsdauer. Ein jugendlicher Arbeiter (Lehrling) unter 16 Jahren darf an Wochentagen höchstens 10 Stunden, nicht vor 5½ Uhr morgens, und an Sonntagen überhaupt nicht beschäftigt werden. (Vergl. Molk.-Kal. S. 14.) (1205

H H. Wahrscheinlich haben Sie in Ihrem Schreiben an das Amtsgericht nur beantragt, den Zahlungsbefehl für vollstreckbar erklären. Sie mußten hinzufügen, das Amtsgericht wolle den vollstreckbaren Zahlungsbefehl dem zuständigen Gerichtsvollzieher zur Vornahme der Zwangsvollstreckung zustellen. Jetzt müssen Sie den Gerichtsvollzieher nochmal besonders beauftragen, die Zwangsvollstreckung vorzunehmen. — Ein nicht zahlungsfähiger Kunde macht sich nicht, wie Sie annehmen, schon dadurch strafbar, daß er bei Ihnen Waren bestellt und Sie dieselben liefern, sondern erst dann, wenn er Sie durch betrügerische Angaben über seine Vermögensverhältnisse zur Lieferung veranlaßt. Gegen derartige Verluste gibt es keinen anderen Schutz, als daß man vor Absendung von Waren Auskunft einholt und nicht erst nachher, wenn der Kunde nicht zahlt. (1169

J. in G. In Preußen sind die Gesellschaften mit beschränkter Haftung erst seit dem Jahre 1907 der Einkommensteuer unterworfen. Wie es in dieser Beziehung in Mecklenburg ist, hierüber können wir von hier aus keine Auskunft geben. Wenn Sie übrigens Ihrer Fragestellung die Steuerverhätnisse einer eingetragenen Genossenschaft zu Grunde legen, so ist es ganz verkehrt. Bei einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung macht es in Bezug auf etwaige Steuerpflicht gar keinen Unterschied aus, ob nur die Milch von Mitgliedern oder ob auch Milch von Nichtmitgliedern verarbeitet wird. Es kommt, wenn Sie in Mecklenburg überhaupt steuerpflichtig sind, ganz allein auf den bilanzmäßigen Reingewinn am Schlusse des Jahres an. (1197

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger“ veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Juni 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

8. Juni. Ia 110—112/114 M, IIa 106—112 M, IIIa 102—110 M, abfallende 95—105 M. Tendenz: ruhig.

4. Juni. Ia 110—112/14 Mk., IIa 105—112 Mk., IIIa 102—108 Mk., abfallende 95—105 Mk. Tendenz: matt.

Kopenhagen, 9. Juni. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 8. Juni. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Kaufbeuren, 9. Juni. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 102 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 9. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 111 Mk., Vorbruchbutter 104 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 9. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen zeigen eine weitere Zunahme und läßt sich nur der kleinere Teil derselben in den Konsum unterbringen. Ein großes Quantum Butter muß gestapelt werden und sind die Preise hierfür eigentlich viel zu hoch. Es dürften daher niedrigere Preise mit Bestimmtheit zu erwarten sein.

Berlin, 9. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 8. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Bei der großen tropischen Hitze kommt die Butter in einem sehr schlechten Zustand an und da der Konsum bei der heißen Witterung äußerst schwach, so ist das Angebot dringend und die Preise konnten sich nur knapp behaupten.

Berlin, 8. Juni. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Der Buttermarkt zeigte für inländische Butter auch in dieser Woche keinerlei Veränderung. Die Eingänge waren immer noch bedeutend und konnten nur schwer geräumt werden. Trotz der Spargelsaison und des Einganges von Grasbutter ist der Konsum noch sehr gering. Die Notierung hierfür war heute unverändert und wird auch zu Ende dieser Woche unverändert bleiben. Die Zufuhren in russischer und sibirischer Butter waren in dieser Woche außergewöhnlich große. Zu Ende voriger Woche sind von Windau zur Verschiffung gelangt: 7228 Faß nach Stettin, 4624 Faß nach London, 4936 Faß nach Kopenhagen, 2279 Faß nach Hamburg. Die Eingänge hierhin konnten, soweit sie gute hellfarbige Winterbutter betrafen, zu annehmbaren Preisen gut geräumt werden. Für Blendlingsbutter herrschte wenig Meinung und wurden hierfür auch keine günstigen Preise erzielt. Die heutigen Depeschen melden zwar höhere Preise, jedoch werden sich dieselben kaum behaupten können, zumal die Preise für russische und sibirische Butter bald die Höhe erreicht haben, wie inländische mit Höchstnotiz. Es wurden erzielt: für russische, sibir. Butter Ia 111—115 M, IIa 108—111 M.

Hamburg, 9. Juni. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. **Unbegreiflicherweise** ließ unsere Kommission die letzte Notierung unverändert auf M 118 bestehen, obgleich fast alle Verkäufe weit unter diesem Preise abgeschlossen waren und auch die Berichte aller inländischen Märkte eine Herabsetzung der betreffenden Notierungen erkennen ließen. Der ganze Handel ist dementsprechend als recht schwierig zu bezeichnen, und haben die Inhaber feinster Butter mit sehr vielen Verlusten und Schwierigkeiten zu kämpfen, die bei einer entsprechenden Notierung wohl zu umgehen sind. Es ist selbstverständlich, daß das Geschäft in dieser Woche ebenso wenig erfreulich verlief. Bei der herrschenden großen Wärme kam die meiste Butter in einem weichen Zustande an die Stadt, mußte erst in Kellern abkühlen, um überhaupt richtig beurteilt werden zu können. Die bisherigen Forderungen konnten wieder nicht aufrecht erhalten werden, so daß billigere Gebote nicht zurückgewiesen wurden. Das Inland zeigte sich wenig kauflustig und berücksichtigt nur preiswerte Angebote. Wie schon erwähnt, haben die größeren Plätze ihre offiziellen Notierungen herabgesetzt. Trotz aller Bemühungen ist es uns noch nicht gelungen, sämtliche vorhandene Butter zu begeben. Für zweite und abfallende Qualitäten ist überhaupt keine Nachfrage vorhanden. Das Ausland hat die bisherige Haltung seines Marktes bewahrt, Bezüge können, speziell von Dänemark, nicht gemacht werden, weil die Preise für unseren Markt zu hoch sind. Es ist durchaus zu wünschen, daß wir in dieser Woche eine Ermäßigung der Notierung verzeichnen können; sie wird allerseits erwartet und gewünscht, und ist nicht einzusehen, warum unsere Kommission diesem nicht Rechnung tragen will. Der Handel bedarf in jeder Weise einer Erleichterung; es ist durchaus zwecklos, die Notierung sozusagen „überhoch“ zu halten, die Besserung der Geschäftslage wird dadurch nur hingehalten. Der Handel mit russischer Butter ließ naturgemäß wieder zu wünschen übrig. Wirklich feine feste Winterbutter war begehrt und erzielte noch bis M 112, dagegen bleibt Blendlingsware preiswert angeboten. Die Zusendungen fester Winterware dürften in den nächsten Wochen ihr Ende finden, daher ist es jetzt Zeit, den Sommerbedarf einzudecken. Unbegreiflicherweise steigen die Preise bereits wieder in Sibirien, so daß die Importeure kaum ihre Rechnung bei Ankunft der Ware finden werden. Der Graswuchs ist in ganz Deutschland ein anhaltend zufriedenstellender; wir werden daher vorläufig noch mit einer großen Produktion zu rechnen haben. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung von 96 Kr. = 108 M. Die Marktlage wird mit „gut“ bezeichnet.

Hildesheim, 10. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Unverändert schwach ist der Konsum und recht groß die Produktion, damit auch die Zufuhren, wovon die brauchbaren Sachen auf Lager gehen. Nur die hohen Preise des Auslandes verhüten eine weitere Herabsetzung der Preise.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—108 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 9. Juni. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 115 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—114 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—103 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 10. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Infolge günstiger Produktionsverhältnisse sind die Einlieferungen gegenwärtig recht umfangreiche, das Angebot teilweise ein dringendes, während der Konsum bei der starken Hitze nicht allzu lebhaft ist. Der Spekulation bietet das bestehende Preisniveau zu wenig Chancen.

Preise für feinste Tafelbutter 113—115 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 8. Juni. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Mit dieser Woche sind die Zufuhren enorm gestiegen. Der Konsum hat dagegen infolge der großen Hitze stark nachgelassen, so daß der größte Teil der Eingänge nicht placiert werden konnte. Jetzt ist alles reine Grasbutter, welche haltbar und reinschmeckend ist, so daß von einigen Seiten schon spekuliert wird. Jedenfalls dürfte die große Produktion und der geringe Konsum einen weiteren Rückgang der Notierung herbeiführen, was wohl von allen Seiten längst erhofft wird.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 117—— Mk., feinste 114—116 Mk., II. Qualität 112—113 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 9. Juni. Bericht von Gebr. Rößler. Bei fortgesetzt ruhigem Geschäft mußten die Preise ermäßigt werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 113—114 Mk., Ia 107 bis 112 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 8. Juni. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. In voriger Woche betrugen die Zufuhren ca. 4000 Faß. Es befand sich darunter meistens Blendlingsbutter, welche unhaltbar ist und deshalb für Deutschland wenig Bedeutung hat. Diese Butter wurde meistens von England gekauft und zwar zu hohen Preisen von Rubel 13,10 bis 13,30. Für diese Woche wird reine Grasbutter erwartet, nach welcher große Nachfrage herrscht, weil diese Butter haltbarer und reinschmeckend ist. Auch dafür werden keine billigeren Preise erwartet, weil das Ausland höhere Preise anlegt, als wie Deutschland momentan in der Lage ist; denn trotzdem die Preise für deutsche Butter zurückgegangen sind, ist in Sibirien nichts davon zu merken, da das Ausland infolge der günstigeren Zollverhältnisse höhere Preise anlegen kann.

b) Omsk. Die vorwöchigen Zufuhren, welche sehr reichlich waren, betrugen ca. 3000 Faß und kam noch sehr viel Blendlingsbutter herein. Diese Woche wird reine Grasbutter erwartet und herrscht dafür große Nachfrage. Die Preise waren für feinste Qualitäten Rubel 13 bis 13,30. Falls die Trockenheit weiter anhält, so dürften die Preise bald weiter anziehen, denn überall wird auf ergiebigen Regen gewartet.

Käse.

Berlin, 9. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— M, Romadour pro 50 kg — M, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 8. Juni. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 29—31 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 26—27 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 8. Juni. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 9. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:
Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 37 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 8. Juni. Auftrieb 3037 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 388 Stück.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 10. Juni. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **113—118 Mk.,** IIa **110** bis **112 Mk.** Tendenz ruhig.

Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 48—67 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—47 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 22—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 17—21 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise gedrückt.

Hannover, 9. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 941 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I —— Mk., Klasse II, III, IV 60—63 Mk., Klasse V 55—59 Mk., Klasse VI 55—57 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 9. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1586 Stück. Preise: Schwere 60,00—61,00 Mk., leichte 60,00 bis 61,00 Mk., Sauen 50,00—52,00 Mk., Ferkel 54,00—56,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	8.	12682	66 53	bis bis	60 48	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	9.	1586	62	bis	56	20—24 % Tara	flau
Bremen	9.	905	66	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	9.	941	63	bis	60	„	sehr schl.
Leipzig	9.	1505	67	bis	63	„	gut
Dresden	9.	1772	69	bis	63	„	mittel
Chemnitz	9.	459	71	bis	69	„	—
Dortmund	8.	533	70	bis	65	„	—
Köln a. Rhein	9.	1400	68	bis	64	„	belebt
Mannheim	9.	1098	69	bis	68	„	—
Stuttgart	9.	675	70	bis	67	„	mäßig
Breslau	8.	2044	62	bis	57	„	mittel
Posen	8.	583	49	bis	40	Lebendgewicht	schlepp.
Kiel	9.	725	50	bis	49	„	fest
Mülhausen i. E.	8.	469	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	8.	2320	77	bis	60	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 9. Juni. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juni 100,50 Mk., Juni-September 100,50 Mk., Oktober-Dezember 104,— Mk.
Mais mixed Mai 116,00 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juni 113,— Mk., Juni-September 116,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 119,— Mk.
Mais mixed Juni 146,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Juni 131 Mk., Juni-Dezember 135 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juni-Dezbr. 8,15 „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 96 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 100 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 9. Juni. Mais amerik. mixed alter 151—154 Mk., neuer abfallend 140—145 Mk., La Plata-Mais 151—154 Mk., Gerste russ. 116 bis 121 Mk.

Hamburg, 9. Juni. La Plata-Mais cif per Juni-Juli 98,50 Mk., Gerste russ. cif per Juni 96,— Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	Nr.	Br.		Nr.	Br.
	8986	6 Br.		9052	5 Br.
	8849	1 „		9100	2 „
JF	9085	9 „		8998	13 „
	9074	5 „		9089	6 „
AM	9196	1 „		9053	9 „
ES	8683	4 „		9025	6 „
AB	9190	1 „	OL	8349	6 „
K	9191	1 „		7830	5 „
	9063	1 „		8244	6 „
	9205	2 „		455	1 „
	9006	11 „		9320	8 „
Opr	9060	11 „	GL	9450	25 „
	9013	8 „	M	9310	6 „
EF	9002	5 „	AA	9325	4 „
T	9023	2 „	JS	9373	2 „
	9031	6 „	N	9315	1 „
	9034	1 „	B	9414	1 „
	9036	12 „		9466	2 „
Nordl	9056	9 „		9321	1 „
ME	9008	18 „	K	9266	1 „
	9331	3 „		9247	4 „
MSch	9009	8 „		9406	2 „
EM	9010	1 „	G	9227	4 „
	9035	9 „		9283	2 „
LZ	9086	1 „	BZ	9226	17 „
	9094	1 „		9220	2 „
AC	9095	12 „	AG	9272	1 „
GJ	9166	5 „	P	9249	4 „
HB	9127	6 „		9265	2 „
GK	9126	5 „		9237	7 „
MGsch	9133	5 „	KP	9441	3 „
Sa	9123	5 „	W	9230	7 „
	8839	1 „		9324	5 „
	8855	9 „	K	9287	3 „
	9044	10 „		9372	2 „
	8780	5 „		9289	4 „
	[illegible]794	1 „	J	9363	7 „

	Nr.	Br.		Nr.	Br.
JO	8844	13 Br.	KS	9367	5 Br.
	8865	1 „		9316	9 „
AL	8925	2 „	CH	9296	10 „
WflAZ	8680	3 „	CD	9290	8 „
NN	9000	4 „		9300	6 „
	8694	2 „	SP	9396	10 „
SS	8682	5 „		9387	4 „
W	7063	3 „		8853	6 „
XYZ	8793	1 „		8788	3 „
	8840	5 „		9306	1 „
EW	8632	5 „	BW	9234	2 „
	9073	15 „		9238	3 „
MM	9046	5 „	AZ	9333	3 „
	9114	2 „		9416	6 „
	9301	3 „		9228	2 „
AB	9096	2 „		9232	6 „
	9075	1 „		9240	13 „
	9001	10 „		9239	33 „
RR	9138	2 „		9223	4 „
AS	1987	1 „		9404	8 „
	9116	2 „		9349	5 „
	8997	11 „	C	9222	11 „
	9072	1 „		9245	2 „
	9007	2 „	MG	9273	11 „
AM	9112	4 „		9270	23 „
	9057	1 „			

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9724 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle **Beiträge**, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 46. **Hildesheim**, den 15. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Molkereiwesen auf der 24. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg.

(Schluß.)

Die Firma Bever und von Voigt, Düsseldorf hatte in ihrem Stande neben einer größeren Kollektion Diabolo-Handseparatoren auch mehrere Herkules-Separatoren für Kraftbetrieb ausgestellt, die bis zu einer Stundenleistung von 4500 Liter gebaut werden. Die Modelle zeichnen sich durch große Stabilität aus.

Zum Schluß wurde die Ausstellung dieser Firma vervollständigt durch eine Anzahl ihrer bekannten Pump-Separatoren. Hier interessierte besonders ein Pump-Separator von 600 Liter Stundenleistung, der in Verbindung mit einem Rothschen Vorwärmer gezeigt wurde. Die Pumpe dieses Separators hebt die Milch zuerst auf den Vorwärmer und von diesem fließt sie dann selbsttätig dem Separator zu, so daß sich also eine besondere Hebevorrichtung erübrigt. Die Zusammenstellung ist besonders für Rahmstationen sehr beachtenswert. —

In einer geräumigen, durch ihre schöne Ausstattung auffallenden Zelthalle stellte die Firma Alfa-Laval-Separator, G. m. b. H., Berlin, eine ganze Anzahl Alfa-Separatoren für Handbetrieb aus, von den kleinsten für 60 Liter Stundenleistung bis zum größten für 600 Liter (Alfa R.). Das größte Modell kann auch mit einer Einrichtung versehen werden, die einen Antrieb von der Transmission aus ermöglicht. Ferner können sämtliche Alfa-Separatoren mit Elektromotoren betrieben werden.

Als besondere Neuigkeit brachte die Firma auch dieses Jahr wieder die Alfa-Melkmaschine, eine Maschine, die sich grundsätzlich von den bisher allgemeiner bekannten Melkmaschinen unterscheidet, dadurch, daß das Aussaugen der Zitzen gänzlich vermieden ist. Die Maschine ahmt das Handmelken in seiner besten Art, dem sog. Faustmelken vollkommen nach. Als Werkzeuge sind Gummiplatten vorgesehen, die die Zitzen erst abschnüren und dann die Milch aus ihnen drücken. Ein Gummisäckchen fängt die Milch ab und leitet sie in den Melkeimer. Zum Antrieb dient Druckluft, die durch eine besondere Luftpumpe erzeugt wird. Die Alfa-Melkmaschinen sind nun an verschiedenen Plätzen zwei Jahre hindurch in Betrieb und haben sich angeblich gut bewährt. Euterbeschädigungen haben sich nirgends gezeigt, der Milchertrag ist nirgends zurückgegangen. Ein ganz wesentlicher Vorteil der Maschine ist auch die außerordentlich reinliche Gewinnung der Milch, die sich namentlich bei den Versuchen in Alnarp in Schweden gezeigt hat und für Stallungen, die Vorzugsmilch gewinnen wollen, ganz besonders zu beachten ist. Der Einbau der Alfa-Maschine in die Stallungen ist höchst einfach und läßt sich überall vornehmen. Die Bedienung ist leicht zu erlernen, junge Burschen besorgen sie ganz gut, ein solcher kann fünf Maschinen überwachen, auf je 10 Kühe ist eine Melkmaschine vorzusehen. Die Alfa-Melkmaschine wurde auf der Ausstellung am Tiermodell vorgeführt und war außerdem auf dem Mustergute Hohenbuchen bei Hamburg im Betrieb zu sehen. Die Gesellschaft unterhielt dorthin eigene Wagenfahrten, an denen sich alle Interessenten beteiligen konnten. —

Eine Melkmaschine, die sich von der besprochenen Alfa-Melkmaschine wesentlich unterscheidet, wurde von der Firma Revalo-Werk Carl Bergner, Bergedorf, ausgestellt, und zwar die schon länger bekannte und von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft schon geprüfte und mit der großen silbernen Denkmünze ausgezeichnete Bergner-Revalo-Melkmaschine. Während die Alfa-Melkmaschine die melkende Hand oder das Faustmelken nachzuahmen versucht, ist die Bergner-Revalo auf dem Prinzip des Kälbersaugens aufgebaut, indem sie dies mechanisch möglichst getreu zu imitieren sucht. Sie saugt nicht blos, sondern fügt dem periodisch unterbrochenen Saugen abwechselnd auch einen gelinden Druck gegen das Euter hinzu. Die Maschine ist verhältnismäßig einfach gebaut und leicht zu bedienen. Sie wird elektrisch angetrieben, und zwar ist zu diesem Zwecke jede Maschine mit einem kleinen Elektromotor versehen, so daß dieselbe unabhängig von irgendwelcher Transmission oder Rohrleitung neben die Kuh gestellt und durch eine einfache elektrische Zuleitungsschnur in Betrieb gesetzt werden kann. Der Energieverbrauch ist infolge des leichten Ganges der Maschine nur gering. Die Konstruktion der Maschine, die aus vier einzeln für sich arbeitenden kleinen Pumpenzylindern besteht, ermöglicht es, daß jeder Strich des Euters einzeln für sich behandelt wird. Der Vertrieb der Maschine ist für Deutschland der Firma C. F. Richter, Brandenburg a. H. übertragen. —

In dem Stande der Firma N. Jepsen Sohn, Flensburg wurde von den Besuchern einer für Molkereien bestimmten Heißdampf-Ventilmaschine mit Parallelventilsteuerung viel Aufmerksamkeit geschenkt. Die Firma baut diese Maschine, die sie als Neuheit ausstellte, in drei Größen bis herab zu 15 PS. Im Gegensatz zu den bisher gebräuchlichen Dampfmaschinen liegen die Ein- und Auslaßventile nicht oben bzw. unten, sondern seitlich am Zylinder. Für den Ventilantrieb ist eine besondere Steuerwelle nicht vorhanden, sondern derselbe erfolgt direkt durch zwei auf der Schwungradwelle sitzende Exzenter, von denen derjenige für den Einlaß mit einem Achsenregulator verbunden ist. Außer der besprochenen Ventil-Dampfmaschine hatte die Firma N. Jepsen Sohn ihren Butterfertiger „Optimus", an dem verschiedene Neuerungen durchgeführt sind, ausgestellt. Bei dieser Maschine ist sowohl der Zahnkranz als auch der Kettenantrieb vollständig vermieden, der ganze Antrieb liegt in einem geschlossenen Gehäuse und läuft in Öl. Der Antrieb erfolgt mittels nur einer Riemenscheibe, welche außerhalb des vorerwähnten Gehäuses sitzt, also nicht Fest- und Losscheibe. Die ineinanderkämmenden Räderpaare, die die Bewegung des Butterfertigers bewirken, sind beständig eingerückt. Das Ausrücken geschieht beim Buttern oder Kneten durch Betätigung eines außen sitzenden Handrades, welches eine verschiebbare Kuppelung einmal nach rechts und einmal nach links rückt, je nachdem, ob man Buttern oder Kneten will. Bei der Mittelstellung steht das ganze Getriebe still. Außer den beiden beschriebenen Geräten waren bei N. Jepsen Sohn noch verschiedene andere, wie Milchvorwärmer, Milcherhitzer, diverse Pumpen usw. ausgestellt. —

Die Flensburger Maschinenfabrik (Jörgen Jacobsen), Flensburg stellte außer verschiedenen andern Geräten einen neuen Typ aufrechtstehender Pasteurisierapparate mit unterem Antrieb, ferner die Buttermaschine „Baff" mit neuer gesetzlich geschützter Walzenstellung und verschiedenen Verbesserungen am Antrieb aus, außerdem in verschiedenen Größen eine Dampf-Tiefbrunnenpumpe. —

Zahlreiche Milch- und Rahmkühler größerer und kleinerer Art konnte man in dem Stande der Firma W. Schmidt, Bretten, sehen. Ein Vorwärmungskühler dieser Firma mit einem seitlichen Abschluß

durch Spannvorrichtungen war in dem Schuppen für Geräteneuheiten ausgestellt. — Eine reichhaltige Sammlung von milchwirtschaftlichen Geräten verschiedener Art zeigte die Firma Herm. Jordan, Berlin SO. 16, unter andern: Milchkühlvorrichtungen, Milchvorwärmer, Butterfässer, Butterkneter, Pumpen, Milchversandkannen usw. — Die Firma Holler'sche Carlshütte, Rendsburg, stellte außer zahlreichen Handmilchschleudern auch die bekannte Balance-Zentrifuge für Kraftbetrieb aus. —

Die von früher her schon bekannte Butterwage „Stimmt immer" der Frima Andreas Hollender, Berlin, hatte dieses Jahr verschiedene Verbesserungen aufzuweisen. Es kann bei der neuen Wage der gesamte hochliegende Mechanismus mit Lastschale durch einen Hebel nach unten gelassen werden, so daß die Platte vollständig auf dem Fußboden aufliegt, um nachher durch erneute Umstellung des Hebels mit der zu wiegenden Last zur Feststellung des Gewichtes wieder hoch gehoben zu werden. Die Wage, die auch zur Vorprüfung angemeldet war, wurde von der Prüfungskommission mit dem Prädikate „Neu und beachtenswert" ausgezeichnet. Zu der Butterwage gesellte sich in diesem Jahre auch eine Milchwage „Stimmt immer" derselben Firma, bei welcher sich die sämtlichen Wiege-Mechanismusteile oberhalb des Milchbehälters in Augenhöhe befinden, so daß ein Naßwerden dieser Teile durch verspritzte Milch beim Eingießen oder durch Wasser beim Reinigen der Räume ausgeschlossen ist. Nach dem Wiegen wird durch Umlegen eines Hebels der Milchbehälter der Wage hochgehoben, so daß der ganze Wiege-Mechanismus entlastet ist, der hintere Teil des Behälters hebt sich zu gleicher Zeit etwas mit und die Milch entleert sich rasch durch das mit derselben Hebelbewegung sich öffnende Auslaufventil. Diese Wage, die auch zur Vorprüfung angemeldet war, wurde zu Arbeitsversuchen zurückgestellt. Außer den besprochenen Wagen hatte Hollender in seinem Zelte die verschiedensten kleineren Werkzeuge, Dampfkessel-Ausrüstungen, Schmiervorrichtungen usw. ausgestellt. —

Das während der letzten beiden Jahre in Molkereikreisen allenthalben bekannt gewordene Verzinnungsverfahren „Epikassit" wurde von dem Metallanstrich-Syndikat, Berlin W. 30, in dessen Stande allen Interessenten praktisch vorgeführt durch die Vornahme von Verzinnungen an Milchkannen und sonstigen Blechgeräten. — Eine reiche Auswahl an Milchkannen, Aufrahmgefäßen usw. bot die Firma T. Bartels & Comp., Emden. — Auch die Stanz & Emaillierwerke, vormals Carl Thiel & Söhne, Lübeck hatten in ihrem Stande eine außerordentlich große Anzahl Milchkannen, Wagenverkaufskannen, Rahmtonnen, Abrahmgefäße, Meßeimer, Melkeimer, Milchfilter und -Siebe usw. ausgestellt. Ungefähr dasselbe Bild bot der Stand der Firma Hans Helms, Hamburg. —

Den Hauptanziehungspunkt im Zelte der Firma H. Christian Radbruch, Lübeck bildete die Milchflaschen-Füllmaschine, „Original Radbruch Modell 1910". Dieselbe dient zum gleichzeitigen Füllen von zehn Flaschen und kann für verschiedene Flaschengrößen benutzt werden, ohne daß eine Verstellung der Maschine erforderlich wird. Sämtliche Flaschen werden gleichmäßig bis zu einer bestimmten Höhe gefüllt. Die gleichzeitig zu füllenden Flaschen bleiben während des ganzen Vorganges in dem Flaschenkasten, wodurch jeglicher Flaschenbruch vermieden wird. Das Auseinandernehmen und Reinigen der Maschine ist verhältnismäßig leicht und schnell zu bewerkstelligen. Die Maschine war auch für die Vorprüfung neuer Geräte angemeldet und ist zu Arbeitsversuchen zurückgestellt worden. In dem Zelte der Firma Radbruch waren außerdem Milchflaschen, paraffinierte Pappscheiben, Flaschenverschließer, Flaschenablaufgestelle und Flaschenkasten und -Körbe ausgestellt. —

Von der Firma Otto Hildebrand, Dresden A., waren Milchvorwärmer und Erhitzer in verschiedenen Größen mit Unterfeuerung ausgestellt, die sich besonders für kleinere Molkereien ohne Dampfbetrieb eignen. Ferner ein Milchreiniger mit Schaumverhüter, der auf die einzelnen Vorwärmer und Erhitzer und auch auf Milchkannen aufgesetzt werden kann, so daß man mit dem Erhitzen zugleich auch die Reinigung der Milch erreicht. —

Die Internationalen Metallwerke Georg Sindermann, Mallmitz, hatten außer zahlreichen Milchkannen, Rahmständern, Milchschmutzprüfern und Milchkühlern auch verschiedene Vorwärmer für unmittelbare Feuerung und einige Wattefilter ausgestellt. —

In dem Zelte der Firma Ramesohl & Schmidt, Oelde, waren neben zahlreichen Westfalia-Handzentrifugen auch solche für Kraftbetrieb zu sehen, und zwar letztere sowohl mit Antrieb durch Schnur und Riemen als auch mit direkt eingebauten Dampfturbinen. Ferner war eine Zentrifuge zum Lüften und Reinigen der Milch von 4000 Liter stündlicher Leistung ausgestellt. Neu ist an den Westfalia-Kraftzentrifugen die Einrichtung, daß die Antriebsschnur ausgewechselt werden kann, ohne daß irgend eine Schraube oder Spindel, wie das bei sonstigen Zentrifugen der Fall ist, gelöst zu werden braucht. Das Fußlager wird durch einen Bügel, welcher vom Mittellager ausgeht, gehalten und ist unten herum vollständig frei, so daß die Schnur einfach über das Schnurritzel gestreift werden kann. Nach Angabe der Firma ist bei der neuen Konstruktion 1910 gegenüber den früheren Konstruktionen die Leistungsfähigkeit und die Entrahmungsschärfe bedeutend erhöht. —

Verschiedene Milch- und Rahmvorwärmer und Erhitzer „Triumph", sowie ein Vollmilch-Rückkühlerhitzer „Exakt", alles Gegenstände dänischen Ursprungs, waren in dem Zelte der Firma Andreas Bjerring, Flensburg, zu sehen. —

Ein recht schönes Ausstellungszelt hatten die Tubular-Werke, Harburg, errichtet, in dem neben Tubular-Handzentrifugen auch Kraftzentrifugen dieses Systems in verschiedenen Größen aufgestellt waren, sowohl für Riemenantrieb als auch für Dampfturbinenantrieb. Außerdem war auch ein Demonstrationstisch vorhanden, auf dem allen Interessenten offen die inneren Betriebsteile eines Dampfturbinenseparators gezeigt wurden, speziell das Kugellager, auf dem die Spindel und Trommel ruht, sowie ferner das Turbinenrad, Trommel, Spindel, Fußlager usw. — Die Firma Dierks & Möllmann, Osnabrück zeigte in einem großen ansehnlichen Zelte außer verschiedenen Handzentrifugen, Marke Isola, auch die Milchreinigungszentrifuge „Pura" und außerdem verschiedene Butterfässer und Kneter, auch für Kraftantrieb. —

Recht beachtenswert war eine von der Deutschen Baltic-Separator-Zentrale Walter Frick, Berlin-Wilmersdorf ausgestellte kleine Dampfturbinen-Molkerei von 750 Liter Stundenleistung, bestehend aus Dampfentwickler, Milchvorwärmer und Turbinen-Separator, und zwar gemeinsam auf einem Fundamente montiert, welches kaum einen Quadratmeter Bodenfläche einnimmt. Diese Baltic-Turbinenmolkereien werden in zwei Größen gebaut, und zwar für 750 und für 1000 Liter Stundenleistung. Sie werden jedenfalls für Kleinmolkereien eine sehr geeignete Betriebskraft bilden. Von derselben Firma waren außerdem Hand- und Kraftzentrifugen Baltic sowie ein Milcherhitzer ausgestellt. —

Es waren auch einige Einrichtungen für die Reinigung von Milchflaschen auf der Ausstellung vorhanden, die zum Teil auch in Betrieb waren. Die Firma Boldt & Vogel, Hamburg, zeigte in ihrem Stande eine vollständige derartige Anlage, bestehend aus dem Flaschen-Einweichapparat „Hammonia", der Flaschen-Bürstmaschine „Gloria" und dem Flaschen-Ausspritzapparat „Hydra". Diese Anlage zeichnet sich durch Stabilität und durch gründliche Reinigung der Flaschen aus. Daneben hatte die Firma noch einige Wascheinrichtungen für kleinere Betriebe sowie auch Flaschenfüllmaschinen und diverse Pumpen für Molkereien ausgestellt.

Auch die Firma Ortmann & Herbst, Hamburg, war mit verschiedenen Flaschenreinigungsmaschinen vertreten, von denen besonders die Maschine „Automat", bei der Einweichapparat, Bürstmaschine und Ausspritzapparat in einer Maschine vereinigt sind, großes Interesse erregte. Ferner stellte die Firma Flaschenfüllmaschinen und sonstige Geräte für die Flaschen-Kellerei aus. — Erwähnt sei schließlich noch die vom Hoffmannswerk, Leuben bei Dresden ausgestellte Milchflaschen-Waschanlage. — Auch die von der Firma G. Kuchler, München ausgestellten Milchwagen für Straßenverkauf sowie die Milchausschankvorrichtungen dieser Firma verdienen lobend genannt zu werden. —

Außer den bereits in diesem Berichte genannten Geräten waren in dem Vorprüfungsschuppen noch ausgestellt: ein Kuhschweifhalter „Senn" der Firma H. Hauptner, Berlin, eine Milchreinigungseinrichtung von P. Rüters, Berlin-Friedenau, sowie eine Milchkannenwasch- und Spülmaschine der Firma Heinr. Jacobi & Comp., Nieder-Rosbach (Hessen), die als „neu und beachtenswert" anerkannt wurde. —

Wie auf den früheren Wanderausstellungen, so waren auch auf der diesjährigen die Handzentrifugen wieder in erstaunlicher Menge und Mannigfaltigkeit vertreten. Wenn man einen Gesamtüberblick über die Maschinen- und Geräteabteilung der diesjährigen Wanderausstellung in Hamburg wirft, kommt es einem deutlich zum Bewußtsein, daß die Technik auf diesem Gebiete von Jahr zu Jahr rüstig fortschreitet, was sich zum Teil an den neu hinzugekommenen Maschinen und Geräten, zum Teil auch an den Verbesserungen und Vervollkommnungen schon bestehender deutlich zeigt.

Mitteilungen.

Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt der Milch tuberkulöser Kühe. (Von F. Tinschert, Inaug.-Dissert. Gießen.) Diesbezügliche Untersuchungen, die von F. Tinschert unter Bongerts Leitung im bakteriologischen Laboratorium der städt. Fleischbeschau zu Berlin angestellt wurden, werden als weiterer Beweis dafür angesehen, daß von tuberkulösen Kühen ohne Tuberkulose des Euters, gleichgültig, ob die Kühe geringgradig oder hochgradig tuberkulös krank sind, mit der Milch keine Tuberkelerreger durch das Euter ausgeschieden werden. Trotzdem ist es erforderlich, daß alle Kühe, welche offene Tuberkulose haben, ausgemerzt werden, denn dieselben geben fortwährend Tuberkelerreger an die Umgebung ab, die in der Nähe stehende Kühe anstecken und auf diese oder jene Weise in die Milch gelangen können. B.

Torte aus Ziegenmilch. Nach dem Praktischen Wegweiser 1909 läßt sich mit Hülfe von Ziegenmilch in folgender Weise eine wohlschmeckende, sowohl zum Nachtisch als auch zum Kaffee oder Tee zu genießende Torte herstellen: ½ Liter Ziegenmilch ,100 Gr. Mehl, 50 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker und 4 Eigelb werden mit einander gut verrührt, darauf wird die Masse in einen mit Butter gut ausgestrichenen Messingkessel gefüllt und unter beständigem Umrühren solange gekocht, bis sie sich vom Kessel löst. Nachdem man die Masse hat erkalten lassen, rührt man 1 bis 2 Eßlöffel voll gut gereinigter Korinthen darunter, reibt etwas Zitronenschale oder Muskatnuß an den Teig, füllt ihn in eine mit Butter gut ausgeriebene und mit Zwiebackskrume ausgefüllte Form und backt den Kuchen eine Stunde bei guter Mittelhitze. Der Kuchen muß in der Form erkalten. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Fortsetzung.)

48. Zur Entscheidung der Frage, ob der Fettgehalt von Buttermilchproben durch verschiedenes Vorgehen bei der Probeentnahme beeinflußt wird, wurden folgende Versuche angestellt:

1. Nach Entfernung der rohen Butter aus dem Butterfasse wurden Proben entnommen a) direkt aus dem Fasse und b) von der Buttermilch, nachdem dieselbe ein Sieb passiert hatte, welches noch vorhandene kleine Butterklümpchen zurückhielt. In zehn Proben wurde folgender Fettgehalt gefunden:

Probe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a) Fettproz.	0,45	0,40	0,50	0,40	0,50	0,40	0,55	0,50	0,50	0,55
b) „	0,45	0,10	0,50	0,40	0,50	0,40	0,55	0,45	0,55	0,55

2. Nach Entfernung der rohen Butter wurden bei fünf Abbutterungen je 10 Lt. Buttermilch aus dem Butterfasse oben abgeschöpft, die fünfmal 10 Lt. vereinigt und hiervon Proben entnommen a) direkt und b) nach Passieren eines Haarsiebes. Gefunden wurde in Probe a) 0,45 und in Probe b) 0,45 Proz. Fett.

49. In der Molkerei Hameln wird süßer Rahm nur ausnahmsweise und dann in dem zum Verbuttern von gesäuertem Rahm eingerichteten holsteinischen Butterfasse verbuttert. Acht Proben von bei solchen Gelegenheiten gewonnener Buttermilch besaßen folgenden Fettgehalt: 1,40, 1,40, 2,00, 2,65, 2,95, 1,40, 3,00, 1,10.

50. Solche fettreiche Süßrahmbuttermilch wurde verschiedentlich mit Hülfe der Zentrifuge entrahmt. Drei Proben entrahmter Buttermilch enthielten 0,45, 0,50 und 0,30 Proz. Fett.

51. Vergleichende Fettbestimmungen in Süßrahmbuttermilch vor und nach dem Entrahmen gaben folgende Zahlen:

Fett nach	Gottlieb		Adams		Gerber	
Süßrahmbuttermilch	1,40	1,40	1,39	1,41	1,41,	1,41
dieselbe entrahmt	0,50	0,50	0,45	0,41	0,47	0,47

52. Von gesäuertem Rahm und von beim Verbuttern desselben gewonnener Buttermilch abfiltriertes Serum wurde mit folgenden Ergebnissen untersucht:

	Rahmserum			Buttermilchserum		
Probe	Spezifisch. Gewicht	Trocken-Substanz %	Asche %	Spezifisch. Gewicht	Trocken-Substanz %	Asche %
1	1,0266	6,32	0,74	1,0265	6,33	0,74
2	1,0264	6,18	0,73	1,0263	6,21	0,72
3	1,0258	6,21	0,70	1,0252	6,10	0,70
4	1,0256	6,06	0,72	1,0255	6,17	0,72
5	1,0268	6,14	0,73	1,0260	6,11	0,71
6	1,0260	6,05	0,68	1,0255	5,97	0,66
7	1,0262	—	—	1,0265	—	—
8	1,0242	5,71	0,65	1,0243	5,71	0,65
9	1,0243	5,78	0,62	1,0241	5,67	0,63
10	1,0204	4,58	0,52	1,0212	4,84	0,54
11	1,0246	—	0,64	1,0243	—	0,63
12	1,0250	—	—	1,0245	—	—
13	1,0228	—	—	1,0240	—	—

Der Rahm, von welchem die Proben 8 und 13 stammen, hatte einen verschieden großen Wasserzusatz erhalten.

53. Die Prüfung von zwölf Proben Labpulver unter Benutzung von drei bis fünf verschiedenen Milchsorten führte zu folgenden Ergebnissen:

1	Säuregrad der Milch	16,0	15,5	16,3	14,6	15,6
	Labstärke	133000	79000	88000	67000	71000
2	Säuregrad der Milch	15,9	15,3	15,6	15,5	15,6
	Labstärke	94000	115000	89000	108000	107000
3	Säuregrad der Milch	15,9	15,3	15,6	15,5	15,6
	Labstärke	120000	145000	120000	133000	125000
4	Säuregrad der Milch	16,2	16,4	13,6		
	Labstärke	92600	93500	81200		
5	Säuregrad der Milch	16,2	16,4	13,6		
	Labstärke	78400	80000	71400		
6	Säuregrad der Milch	16,2	16,4	13,6		
	Labstärke	75500	74100	72100		
7	Säuregrad der Milch	13,6	15,4	12,4		
	Labstärke	140400	136100	127800		
8	Säuregrad der Milch	14,5	16,2	14,8	16,2	15,8
	Labstärke	90000	123000	97000	107000	114000
9	Säuregrad der Milch	15,2	15,4	14,6	14.9	15,1
	Labstärke	76000	87000	81000	85000	85000
10	Säuregrad der Milch	18,2	15,0	16,0		
	Labstärke	91000	75000	86000		
11	Säuregrad der Milch	14,5	16,2	14,7	17,1	14,3
	Labstärke	99000	136000	120000	178000	116000
12	Säuregrad der Milch	15,6	14,8	14,0	14,4	17,6
	Labstärke	75000	131000	93000	87000	107000

(Schluß folgt.)

Rundschau.

Zunahme des Milchgenusses. Über die Zunahme des Milchgenusses berichtet der gemeinnützige Verein für Milchausschank zu Berlin. Seine Bestrebungen, den Milchgenuß nicht nur bei Frauen und Kindern, sondern auch bei den arbeitenden Männern zu fördern, haben den besten Erfolg. In vier Milchhäuschen werden täglich über 1000 Glas Milch ausgeschenkt, an heißen Sommertagen sogar über 2000. Außerdem hat sich die Einführung von Milch in Portionsflaschen an den verschiedenen Arbeitsstätten gut bewährt.

Verschärfung der Butterkontrolle an den Grenzen. Zur Bekämpfung des Unwesens mit der sogenannten renovierten Butter des Auslandes soll, wie die „Deutsche Tages-Zeitung, Berlin" meldet, auf der nächsten Konferenz der Vorstände der Landwirtschaftskammern der Antrag gestellt werden, daß eine ständige und scharfe Kontrolle der Einfuhr von Butter und Butterschmalz (Schmelzbutter) an den Grenzen stattfinde.

Blitzschlag in einen Molkereischornstein. Der „Zeitschrift für Dampfkessel- und Maschinenbetrieb" entnehmen wir folgendes:

Während eines am 24. Mai d. J. über dem Orte Römhild in Thüringen niedergegangenen, schweren Gewitters schlug der Blitz in den 18 Meter hohen Schornstein der dortigen Dampfmolkerei, wodurch letzterer bis zum Sockel zerstört wurde. Der Ort von etwa 1800 Einwohnern liegt in einer bewaldeten Umgebung, und die Molkerei befindet sich am Ausgange des Ortes. In etwa 500 Meter Entfernung steht ein höherer Schornstein mit Blitzableiter. Der Schornstein, in nächster Umgebung der höchste Punkt, war nicht durch eine Blitzableiteranlage geschützt. Der Blitz nahm seinen Weg über die vorhandenen Steigeisen, übersprang dann einen Luftraum von ca. ½ Meter bis zur Dachrinne des benachbarten Kohlenschuppens. Von dieser schlug er auf das in geringem Abstande vorbeiführende Abfallrohr der Wohnhausdachrinne. In diese wurde an der Übertrittsstelle ein ca. 25 Millim. großes Loch eingeschmolzen. Von dem Abfallrohr ist er, ohne weitere Spuren zu hinterlassen, scheinbar in die Erde übergetreten.

Der Schornstein wurde der Länge nach auf ca. 8 Meter aufgespalten, so daß ein Riß entstand, der etwa 30 Ztm. weit klaffte. Das obere Ende des Schornsteinschaftes, etwa 2 Meter lang, stürzte sofort auf das Dach des Kohlenschuppens und durchschlug dasselbe. Der übrige Teil des Schaftes mußte wegen Einsturzgefahr abgetragen werden. Der Blitzschaden beläuft sich auf ca. 1200 ℳ.

Die „Zeitschrift für Dampfkessel- und Maschinenbetrieb" bemerkt hierzu: Der Fall zeigt wiederum, daß alle Fabrikschornsteine mit Blitzableitern versehen werden sollten. Ist auch der an einem Schornstein direkt angerichtete verhältnismäßige Schaden nicht immer so groß wie hier, so besteht doch eine erhebliche Gefahr für Menschen und Gebäude durch eventuelle herabfallende Steinmassen.

Ungetreuer Vorsitzender einer Molkereigenossenschaft. Vor der Erfurter Strafkammer hatte sich am 7. Juni der Bürgermeister zu Kindelbrück Wilhelm Karl wegen Unterschlagung zu verantworten. Er hatte im Nebenamt die Stelle eines Kassierers bei der Kindelbrücker Molkereigenossenschaft inne. In dieser Eigenschaft vereinnahmte der Bürgermeister allmonatlich von den Milchlieferanten die Beträge für gelieferte Futterartikel. Dem Angeklagten wurde zur Last gelegt, von diesen Einnahmen etwa 1500 ℳ in eigenem Nutzen verwendet zu haben. Der Gerichtsverhandlung wohnte der Regierungsrat von Schmelling-Erfurt als Vertreter der Regierung bei. Der Angeklagte leugnete hartnäckig, wurde aber schwer belastet durch den stellvertretenden Bürgermeister August Wolf und den Futtermittel-Lieferanten Steinacker und besonders durch den als Zeugen vernommenen Staatsanwalt Kuntze, dem der Angeklagte seine Schuld bereits eingestanden hatte. Er will aber der Meinung gewesen sein, daß er sich nicht strafbar gemacht habe, da er geglaubt habe, Ersatz leisten zu können. Die Staatsanwaltschaft beantragte eine viermonatige Gefängnisstrafe. Der Gerichtshof erkannte aber auf acht Monate Gefängnis und begründete das Strafmaß u. a. wie folgt: Nur durch seine Stellung als Bürgermeister sei es dem Angeklagten möglich gewesen, die Sache so lange hinzuhalten, wie geschehen. Da der Angeklagte vor Gericht keineswegs Reue zeigte, sondern sein bereits abgelegtes Geständnis widerrief, und sogar die Zeugen zu verdächtigen suchte, sei ihm keine Schonung zuzubilligen. Der Verurteilte habe sich in Kindelbrück unmöglich gemacht, somit liege Fluchtverdacht vor. Der Gerichtshof beschloß, den Verurteilten sofort in Haft zu nehmen.

Zurückgekehrt. Der Göttinger Staatsanwaltschaft freiwillig gestellt hat sich jetzt der frühere Molkerei-Verwalter Behrend aus Volpriehausen. B. war Anfang April dieses Jahres nach Verübung großer Schwindeleien und nach erheblicher Beschädigung der Maschinen und Apparate in der seiner Leitung unterstellten Filiale nach Holland geflüchtet und wurde steckbrieflich verfolgt. Jetzt nachdem seine Mittel knapp geworden, ist er reumütig zurückgekehrt.

Ein Butterhändler vor der Bochumer Strafkammer. Das Schöffengericht in Bochum hatte den Butterhändler Hochgesand von Herne von der Anklage der wissentlichen Butterfälschung freigesprochen. Hiergegen war von der Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt worden, so daß die Sache nochmals vor der Bochumer Strafkammer verhandelt wurde. Von dem Nahrungsmittelamt Bochum waren mehrere aus den Beständen des Angeklagten stammende Butterproben als durch Wasserzusatz verfälscht festgestellt worden. Bei einer Revision der Butterkellereien Hochgesands fand man einen Korb mit verkaufsfertiger Wellenbutter vor, deren Proben 22—24 Prozent Wasserzusatz aufwiesen. Den Angeklagten traf man bei der Butterverarbeitung an. In einem Kessel brodelte heißes Wasser, 5 Fässer enthielten Buttermengen in Wasser. Der Angeklagte wandte ein, daß die wasserarme harte sibirische Butter zu ihrer Schmackhaftigkeit der Verarbeitung mit warmem Wasser bedürfe. Diese Praxis sei im ganzen Butterhandel üblich. Die im Korbe vorgefundene Butter sei ein Gemisch aus Münsterländer und Holländischer Butter gewesen. Von ersterer sei bekannt, daß sie sehr erheblichen Wasserzusatz enthalte, der für das bloße Auge unverkennbar sei. Derartig gemischte Butter komme in den Handel als „Faktoreibutter". Sachverständiger Dr. Sendhoff (Bochum) widersprach dieser Beurteilung der münsterländischen Landbutter. Er bezeichnete sie auf Grund eigener langjähriger Erfahrungen als einwandfrei. Zur Knetung auch der sibirischen Butter sei warmes Wasser nicht notwendig. Sachverständiger Buttergroßhändler Schuster (Köln) erklärte die Knetung der harten sibirischen Butter mit Hülfe des Wassers als im Butterhandel allgemein üblich. Das wässerige Aussehen der Butter lasse noch nicht auf erhöhten Wasserzusatz schließen. Buttergroßhändler Stommel meinte, Sache des Butterhändlers sei es, nach der Knetung der Butter mit Wasser dieses in seinem Übersatze zu entfernen. Das sei leicht möglich. Buttergroßhändler Stern (Bochum) verwarf jedes Verarbeiten der Butter mit Wasser als gegen den reellen Butterhandel gerichtet. Der Staatsanwalt beantragte gegen Hochgesand 60 ℳ Geldstrafe. Unter Aufhebung des Schöffengerichts-Urteils wurde von der Strafkammer aus § 3677 des Strafgesetzbuches (Verkauf und Feilhalten verfälschter Eßwaren) auf 150 ℳ Geldstrafe erkannt.

Milchpantscherei. Wegen Milchverfälschung war die Hofbesitzerin N. aus Haarzopf vom Schöffengericht zu Mülheim (Ruhr) freigesprochen worden; der Amtsanwalt hatte Berufung eingelegt. Die erneute Verhandlung ergab, daß im August vom Händler Sch. entnommene Proben der von der Angeklagten bezogenen Milch einen Wasserzusatz von 15—25 Prozent ergaben. Die Proben wurden an drei Tagen von der gesamten Milch der Angeklagten derart entnommen, daß augenscheinlich die Fälschung nur auf

dem Gehöft der Angeklagten vor sich gegangen sein konnte. Die Stallprobe war einwandsfrei, wie auch die Milch, welche die Angeklagte seit ca. 10 Jahren an den erwähnten Händler geliefert hat. Die Angeklagte suchte geltend zu machen, daß die Milch auf ihrem Gehöft von Milchdieben an den drei Tagen zur Verdeckung des Diebstahls in den Kannen verfälscht worden sein können, und bestritt, etwas von der Verwässerung zu wissen. Das Gericht betrachtete sie für überführt und ging bei Bemessung der Strafe weit über den Antrag des Staatsanwalts, der 100 M Geldstrafe beantragt hatte, hinaus. Das Urteil lautete auf 250 M Geldstrafe.

Geschäftliche Notizen. Die in der ehemaligen Zuckerfabrik in Dermbach (Kr. Eisenach) eingerichtete Dampfmolkerei hat wegen zu geringer Milchlieferung ihren Betrieb einstellen müssen. Die Maschinen wurden nach Wohlmuthhausen, wo die Errichtung einer Molkerei geplant ist, verkauft. — Einige Geschäftsleute beabsichtigen die Errichtung einer Molkerei auf der Beerlage bei Havixbeck (Westfalen). — Eine größere Privatmolkerei soll in Gleiwitz in der Lindenstraße errichtet werden. — In Ellum (Bez. Schleswig) hat man vor einiger Zeit mit dem Bau einer neuen Molkerei begonnen. — Eine Dampfmolkerei soll in Lauenburg (Pommern) eingerichtet werden. — Kommunale Milchwirtschaft richtet der Berliner Vorort Weißensee auf seinem Rieselgute Birkholz ein. Dort soll ein Stall für 150 Kühe errichtet und die Milch vom 1. Oktober ab verpachtet werden. — Der Bau der Meierei in Schmalensee (Holstein), verbunden mit Müllerei und elektrischer Zentrale, geht seiner Vollendung entgegen. — Die Gründung einer Molkerei wird in Sassenberg (Westfalen) beabsichtigt. — Die Molkereigenossenschaft Insterburg (Ostpr.) hat in der Bahnhofstraße daselbst ein Grundstück erworben zur Einrichtung einer neuen Molkerei. — Die Privatmolkerei in Heiligensee (Bez. Potsdam) soll am 4. August zwangsweise versteigert werden. — Die Ruhrtal-Molkereigenossenschaft in Langschede (Westfalen) ist in Liquidation getreten. — Die Molkerei von W. Buscher in Ronsdorf (Bez. Düsseldorf) wurde von dem Molkereiverwalter W. Klemm in Neukirchen und dem Molkereibesitzer H. Birker in Bachra für 69 000 Mark käuflich erworben. —

Personalien. Am 9. Juni verstarb nach schwerem Leiden Fritz Müller, Meisterkäser der Lehrsennerei Boos im Allgäu. Der Verstorbene war seit dem Bestehen der Lehrsennerei Boos Meisterkäser und technischer Betriebsleiter an dieser Anstalt. Um die Anbahnung fortschrittlicher Neuerungen in der Allgäuer Weichkäserei und Butterbereitung hat er sich die größten Verdienste erworben.

Ausland.

Ausfuhr von Schweinefleisch aus Sibirien. Der sibirische Schweinefleischexport fängt an, ein wirkliches Geschäft zu werden, und zwar infolge der Bemühungen dänischer und in letzter Zeit auch englischer Firmen. Das Export-Schweineschlachthaus in Kurgan ist technisch vollkommen gut ausgestattet und beginnt seinen Betrieb stark auszudehnen. An Schweinen herrscht kein Mangel, was dadurch erreicht worden ist, daß das Schlachthaus alljährlich Ferkel unter die Bauern verteilt, die sich mit Schweinezucht befassen. Die Bauern, besonders die, die aus dem Südwestrayon zugezogen sind, wo die Schweinezucht einen sehr wesentlichen landwirtschaftlichen Betrieb darstellt, kommen dieser Maßnahme gern entgegen. Das Schlachthaus empfängt jetzt Schweine, die den an Exportmaterial zu stellenden Anforderungen durchaus entsprechen. Die Preise stehen hoch, und viele Bauern ziehen es vor, Korn und Rückstände aus dem Meiereibetrieb in Schweinefleisch zu verwandeln. Maßgebende Kreise sind der Ansicht, daß die Schweinezucht in Westsibirien bald einen ebenso hervorragenden Platz einnehmen wird, wie jetzt die Butterproduktion.

Die Zubereitung des Schweinefleisches für den Export befindet sich einstweilen in Händen privater Unternehmer und nicht in Händen von Genossenschaften, wie das bei der Butterproduktion der Fall ist. Indessen auch die Butterproduktionsgenossenschaften in Sibirien sind nicht auf einmal entstanden, sondern haben sich aus dem Boden heraus entwickelt, der durch die private Initiative vorbereitet worden ist, welche sich sodann nach Osten gewandt und der Butterproduktion neue Wege erschlossen hat. — Die Anlage von Fabriken für das Salzen und Räuchern von „bacons" ist allerdings viel komplizierter als die Einrichtung einer Meierei und erfordert zudem den Aufwand eines viel größeren Kapitals. Solche genossenschaftlichen Schweineschlächtereien, wie es in Dänemark gibt, und die sich durch nichts von Fabriketablissements unterscheiden, werden in Sibirien doch nicht so bald entstehen; doch schließt das absolut nicht die Möglichkeit oder Notwendigkeit aus, auch auf diesem Gebiete das genossenschaftliche Prinzip in Anwendung zu bringen, und zwar durch Gründung genossenschaftlicher Schweinezucht- und Mastanstalten. Sehr wesentlich in der Frage des Exports von Schweinefleisch ist natürlich auch die Organisation des Absatzes und die Anwendung zweckentsprechender Maßnahmen, wie z. B. beschleunigter Eisenbahntransport, rasche Verladung in den Häfen usw.

(Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.)

Sprechsaal.

Verhinderung des Schäumens der Magermilch. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 43.)

I.

Das Schäumen der Milch ist ein Übel, welches noch in den meisten Molkereien der Beseitigung bedarf. Besonders tritt es in der heißen Jahreszeit in starkem Maße auf, und ein jeder Fachmann weiß, was für große Verluste dadurch entstehen. An und für sich ist die Schaumbildung der Milch wohl nicht zu verhindern. Aber den Schaum aufzufangen und wieder zu Milch zu verarbeiten, wird in manchen modernen Betrieben durchgeführt, und zwar mit dem besten Erfolge. So geschieht es auch in hiesiger Molkerei. Bei der Einrichtung derselben war das Augenmerk darauf gerichtet, sparsam und möglichst ohne Verluste zu arbeiten. Dies traf auch in jeder Hinsicht zu. Nur eines trat diesem Vorsatze entgegen, nämlich das Schäumen der Milch. Wie kann ein Betrieb modern und musterhaft sein, wenn die Umgebung der Separatoren und vor allen Dingen der Rückgaberaum mit Schaum bedeckt sind. Was für einen Eindruck macht es auf einen Besucher, wenn er Milch und Schaum auf dem Fußboden fließen sieht. Es wurde daher alles aufgeboten, um dieses Übel zu beseitigen.

Die Magermilch wurde erhitzt, stark gekühlt, doch wurde dadurch der Fehler nicht gehoben. Endlich wurde beschlossen, einen Schaumzerstörer, welche die Firma Bornemann, Hamburg verfertigt, anzuschaffen. Die Arbeitsweise dieser Schaumzerstörer ist eine einfache und vortreffliche. Der Schaum, welcher sonst das Magermilchbassin überstieg und den ganzen Fußboden bedeckte, ist gänzlich verschwunden; er wird durch den vorgenannten Apparat wieder zu Milch verwandelt. Um den Vorteil zu ersehen, welchen dieser Apparat gewährt, sei folgendes angeführt: In einem Betriebe von ca. 25 000 L. Milch täglich hat man durch das Schäumen der Milch einen Verlust von rund 250 L. Magermilch. Rechnet man nun das Liter zu 2 ₰, so beträgt der ganze Schaden täglich 5 M, im Monat 150 M und im Jahre 1800 M. Dafür kann man sich ganz gut einen Schaumzerstörer anschaffen und man ist den lästigen Schaum los. Auch das Rückgabebassin braucht lange nicht die Größe zu haben, wie man sie in vielen Molkereien vorfindet. Man sieht mitunter Bassins von 3—4000 L. Inhalt. Wird ein Schaumzerstörer aufgestellt, so genügt ein solches von 800—1000 L. Inhalt.

Nun sei noch kurz der Apparat, sowie seine Arbeitsweise beschrieben. Der Schaumzerstörer besteht aus drei Hauptteilen, nämlich aus den den Schaum aufsaugenden Saugrohren, dem Behälter, in welchem der Schaum zu Milch verarbeitet wird und der Luftpumpe. Die Saugrohre sind zwei einfache auf der Milch schwimmende 2zöllige Blechrohre, welche an den Enden durch Korken verschlossen und an der unteren Hälfte durchlöchert sind. Von je 2 Schwimmern werden sie auf der Milch getragen, befinden sich also direkt im Schaum. Der Behälter hat eine zylindrische Form, hält ungefähr 300 L. und ist durch einen aufgeschraubten Deckel luftdicht verschlossen. Da, wo die Rohrleitung von den Saugrohren in den Behälter mündet, ist ein Kniestück mit einer eingesetzten Turbine angeschraubt, welche sich beim geringsten Saugen in Bewegung setzt. An dem Kessel ist ein Standglas, welches deutlich den Inhalt erkennen läßt, und ein Vakuummeter angebracht. Die Luftpumpe ist so konstruiert, daß sie saugend und drückend wirken kann. Zwischen dem Behälter und der Pumpe ist in der Rohrleitung ein Ventil eingeschaltet, durch welches man die Saugwirkung regulieren kann.

Soll der Schaumzerstörer in Betrieb gesetzt werden, so muß die Stellung der drei Schalthähne so sein, daß die Pumpe saugend wirkt. Darauf wird letztere in Gang gesetzt. Der Behälter wird dann durch Zumachen des Ablaufhahnes luftdicht abgeschlossen, so daß nur durch die Saugrohre Luft in den Zylinder dringen kann. Die Pumpe saugt also die Luft aus dem Behälter, sie wird wieder ersetzt durch die durch die Saugrohre gehende Luft. Da sich aber die Saugrohre im Schaum befinden, wird der Schaum in den Kessel gesogen. Durch das Saugen fängt die in letzterem angebrachte Turbine zu rotieren an, folglich muß auch der Schaum durch diese wandern und wird durch die schnelle Umdrehung derselben zu Milch zerschlagen. Ist der Kessel mit der aus dem Schaume entstehenden Milch angefüllt, was man durch das Standglas sehen kann, so schraubt man an den Ablaßhahn ein Rohr, welches in das Magermilchbassin führt und stellt die Hähne der Luftpumpe so um, daß sie drückend wirkt. Die in den Kessel hineingedrückte Luft drängt nun die Milch durch den Abzapfhahn wieder in das Rückgabebassin zurück. Ist der Kessel entleert, so schaltet man die Pumpe abermals um, damit sie wieder zu saugen anfängt. Der Schaum wird dann wiederum verarbeitet, wie vorstehend angegeben. So geht es den ganzen Betrieb über. Man ist also keiner Belästigung mehr durch die Schaumbildung der Milch ausgesetzt und der Schaden, der vorher durch dieselbe verursacht wurde, ist beseitigt. Zur Verhinderung des Schäumens kann ich also weiter nichts als einen Schaumzerstörer empfehlen.

Otto Hornig, Friedeburg.

II.

Ein fast vollständiges Verhindern des Schäumens von Magermilch ist dadurch zu erreichen, daß man am Ende des Rohres, wo die Magermilch auf den Kühler ausläuft, ein anschraubbares Gehäuse mit auswechselbaren Messingsieben anbringt. Es müssen 3—4 Messingsiebe eingelegt sein, auch muß das Gehäuse eine größere Lichtweite haben als das Rohr. Um das Einzapfen in die Kanne ohne Schaum genau zu erledigen, ist an den Hähnen des Magermilchbassins dieselbe Vorrichtung anzubringen. Ich ziehe diese Vorrichtung allen anderen Schaumzerstörern der Einfachheit und Sicherheit wegen vor. Bezugsquelle ist das Bergedorfer Eisenwerk. Außerdem ist zum Auszapfen von größeren Mengen Magermilch, wo dieselbe ohne Meßeimer verteilt wird, ein Jaderberg'sches Ventil sehr gut und praktisch.

O. O. in S. (304

Briefkasten.

B. K. Aus Ihrer Frage, ob jetzt der geeignete Zeitpunkt zum Aufstapeln von Quark gekommen ist, entnehmen wir, daß Sie Ihre bisherigen Anlieferungen noch verarbeitet haben und Quark für genannten Zweck besonders zukaufen wollen. Wir empfehlen, noch ca. drei Wochen zu warten, da nach unserem Dafürhalten alsdann infolge größerer Produktion der Preis etwas niedriger sein wird und das Material nicht so lange zu lagern braucht. — Zum Aufstapeln soll nur möglichst frischer, gut gearbeiteter und vor allem nicht übersäuerter Quark gelangen, der selbstverständlich absolut metallfrei sein muß. Derselbe wird unter Zusatz von 2 Prozent Salz zweimal grob gemahlen, tüchtig ausgepreßt und fest in Fässer eingestampft, die dicht verschlossen werden, nachdem die Oberfläche mit einer Schicht Salz bedeckt ist. Als Aufbewahrungsort wähle man den kühlsten vorhandenen Raum. Doppeltkohlensaures Natron können Sie beziehen von Carl Mann, Hildesheim. B. (1233

C. K. in E. Die uns zugesandte Wasserprobe enthält kein Eisen, dem Wasser ist demnach die Schuld an der fehlerhaften Farbe Ihres Käses nicht zuzuschreiben. Vielleicht verarbeiten Sie fehlerhaften Quark. Die Temperatur des Reifungskellers beträgt zweckmäßig 11—15 Grad C. (1239

Molkerei G. Der Genosse konnte, nachdem er seinen Beitritt erklärt hatte und als Genosse aufgenommen worden war, einseitig nicht mehr zurücktreten; er scheidet daher erst nach ordnungsmäßig erklärter Aufkündigung, also am 31. Dezember ds. Js., aus. Bis dahin ist er verpflichtet, Ihnen die Milch seiner Kühe, mit Ausnahme der zu seinem Haushalt verwendeten Milch, zu liefern. Als Mindest-Jahresquantum kann man pro Kuh 2000 Liter rechnen. Sie können Lieferung der Milch oder Schadenersatz wegen Nichtlieferung verlangen; letzteres wird hier vorzuziehen sein. Bei der Schadensberechnung von 1½ Pfg. pro Liter als Betrag der allgemeinen Betriebskosten, wäre zu berücksichtigen, daß der ausgefallenen Milchmenge entsprechend auch tatsächlich einige Kleinigkeiten im Betriebe weniger verbraucht sind, als Salz, Butteremballage usw. Dies zu 10 Prozent der Gesamtunkosten angenommen, würden Sie also pro nicht geliefertes Liter Milch nur 1,35 Pfg. einklagen können. (1219

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 871.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

11. Juni. Ia 110—112/14 **Mk.**, IIa 105—112 **Mk.**, IIIa 103—110 **Mk.**, abfallende 95—106 **Mk.** Tendenz: flau.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 15. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die eingetretene kühlere Witterung hat der ganzen Situation für Produktion und Handel eine kleine Erleichterung gebracht. Der Konsum beginnt sich etwas zu beleben, immerhin bleibt aber eine durchgreifende Änderung noch zu erwarten, es erschein+ trotzalledem ein Rückgang der Preise nicht ausgeschlossen.

Berlin, 14. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 11. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die außergewöhnlich heiße Witterung wirkt lähmend auf das Geschäft, der Absatz stockt und die Butter trifft in einem recht schlechten Zustand ein. Die Ware leidet auf dem Transport, ist abschmeckeud und unhaltbar. Feine, kernige, reinschmeckende Grasbutter kommt wenig an, während diese gefragt, sind alle anderen Qualitäten zu unregelmäßigen Preisen dringend angeboten. Zur Spekulation wird nichts gekauft, da man die jetzigen Preise für zu hoch hält und allgemein einen weiteren Preisrückgang erwartet. Die Produktion ist sehr bedeutend und sind die Zufuhren außergewöhnlich groß, Preise konnten sich nur schwach behaupten. Von sibirischer Butter trafen größere Sendungen ein, von fester Winterbutter wurde noch einiges gehandelt, aber Übergangsware bleibt dringend angeboten.

Hamburg, 14. Juni. Pericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Preise werden sowohl in Hamburg wie in Berlin nach wie vor künstlich gehalten, zum Schaden aller am Handel Beteiligten, zum Nutzen der Landwirte. Nachdem dieses schon in allen möglichen Tonarten auseinandergesetzt ist, erübrigt es sich, darüber noch weiter viele Worte zu verlieren. Eine Ermäßigung der Notierung und zwar in Hamburg um ca. 6 Mk. und in Berlin um ca. 4 Mk. wäre dringend wünschenswert.

Leipzig, 13. Juni. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die Einlieferungen der Molkereien waren auch in dieser Woche recht reichlich, dagegen ist der Konsum immer noch sehr schwach. Die Preise mußten daher eine weitere kleine Ermäßigung erfahren.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 114—116 Mk., für geringere Ware 109—113 Mk. pro Zentner.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 9. Juni. Bericht von J. Themans Jzoon. Die in Deutschland herrschende flaue Stimmung im Butterhandel übt auf den Export holländischer Zentralbutter wenig Einfluß aus, indem England fortwährend schlank kauft zu Preisen, welche nicht unbefriedigend sind. Der Handel geht hierbei ruhig aber fest. Die Notierung, welche letzten Freitag auf 48 fl. erhöht und hiermit ziemlich stramm gehalten wurde, soll morgen unverändert bleiben. Ia Molkereibutter notiert 99 bis 103 Mk. pro Zentner.

Käse.

Berlin, 14. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 14. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 14. Juni. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 465 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für 4—5 kg 30—31 fl., 8—10 kg 31—32 fl., schwerere 32,50—33 fl., 2. 26—28 fl., bis 29—30 fl., ¾ fett Gouda 27 fl., Edamer 30 fl., 2. 27 fl., Lunchkäse 37 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Alte Gouda sind noch an 40—44 fl. abzugeben. Für wirklich feine Lagerkäse bezahlt man jetzt 35—36 fl. und ist diese Ware stark nachgefragt, weil so viele Partien durch die große Hitze in der letzten Zeit gelitten haben. Butter unter Reichskontrolle 1,25 fl. pro kg.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 11. Juni 12 248 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 62—63 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 60—63 Mk., d) fleischige 58—61 Mk., e) gering entwickelte 57—59 Mk., f) Sauen 54—56 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 13. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 690 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 60—63 Mk., Klasse V 55—58 Mk., Klasse VI 55—58 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 14. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4100 Stück. Preise: Schwere 60,00—00,00 Mk., leichte 60,00 bis 61,00 Mk., Sauen 48,00—54,00 Mk., Ferkel 54,00—56,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: sehr flau.

Futtermittel.

Hannover, 14. Juni. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Vergangene Woche brachte aus sämtlichen Produktionsländern günstige Wetterberichte und gaben die Preise für sämtliche Futterartikel mehr oder weniger nach. Gerste: Speziell nahe Ware ist infolge größerer Ankünfte und schlechteren Absatzes ziemlich gedrückt. Für Herbst- und nächstjährige Lieferung verhalten sich die Verkäufer noch ziemlich reserviert. Wir notieren heute für: Prompt 95 Mk., Juli und August 1910 97,50 Mk., September/Dezember 1910 100,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 102,— Mk., Januar bis August 1911 104,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Durch günstige Nachrichten aus den La Plata-Staaten wurden die Forderungen ziemlich ermäßigt. Wir notieren für: Lieferung August bis November 102,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,50 Mk., spätere Termine 7,60 Mk. franko hiesigen Stationen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	11.	12248	63 bis 50 bis	57 46	Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	14.	4100	61 bis	60	20—24 % Tara	sehr flau
Bremen	13.	832	64 bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	13.	690	63 bis	55	„	schlecht
Magdeburg	14.	1534	63 bis	57	„	flau
Leipzig	13.	2564	65 bis	59	„	langsam
Dresden	13.	2072	66 bis	62	„	—
Chemnitz	13.	1945	69 bis	67	„	—
Dortmund	13.	1771	66 bis	63	„	zieml. gut
Duisburg	13.	515	70 bis	63	„	gut
Düsseldorf	11.	—	67 bis	65	„	—
Köln a. Rhein	13.	4500	66 bis	62	„	schlepp.
Stuttgart	14.	111	69 bis	66	„	belebt
München	13.	852	78 bis	62	„	—
Breslau	13.	1146	63 bis	59	„	langsam
Königsberg, Pr.	11.	427	60 bis	50	Lebendgewicht	—
Danzig	14.	1201	47 bis	40	„	matt

Eier.

Hamburg, 13. Juni. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,95 Mk. netto, ältere und flaue Qualitäten ca. 85 Pfg. pro Kilo.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9964 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Ich suche für unsere Käserei in Schlesien, wo ungefähr 1000—1500 Liter Vollmilch eingeliefert werden, einen tüchtigen, am liebsten **verheirateten Molkereiverwalter.** Die Milch wird nur verkäst und hauptsächl. Frühstückskäse u. Kamembert hergestellt. Bewerber, die absolut fähig sind, diese Käsesorte herzustellen, wollen ihre Zeugnisse einreichen. Stellung dauernd und angenehm. Offert. unter **B. B. 9499** an diese Zeitung.

Ich suche für meine Dampf-Molkerei einen (10006
Betriebsleiter und Verwalter.
Derselbe muß in der Weichkäserei, Butterbereitung u. Schweinehaltung vollständig vertraut sein. Bewerber, die schon größere Betriebe mit Erfolg geleitet haben u. entsprech. Zeugn. besitzen, werden bevorzugt. Für Verheiratete ist Wohnung vorhanden. Offerte mit näheren Angaben u. Gehaltsansprüchen an
Josef Hausers Nachfolger Dinkelscherben (Bayern).

Ein junger, sauberer (9966
Gehülfe
kann sofort oder etwas später eintreten. Gehalt 30 Mk. exkl. Wäsche, alles andere frei. Selbiger muß guten □-Käse machen können.
G. Schütt, Molkerei **Harnau** bei Gr.-Plauth.

Suche zum 25. Juni oder später einen **kräftigen, jungen, evangel.**
Gehülfen
für Masch., Kessel u. Separatoren, dem an dauernder Stelle gelegen ist. Gehalt 35 Mk. u. freie Stat. Angebote mit Angabe des Alters erbittet (9990
Gustav Wegemann, Molkerei-Gen. **Zetel** i. Oldenburg.

Suche auf sobald einen jungen, fleißigen (10012
Gehülfen
der auch mit Pferden umzugehen versteht.
Molkerei **Wilhelmshöhe, Cassel** Wilhelmshöher Allee 318.

Zum baldigen Eintritt suchen wir einen ordnungsliebenden (9991
Gehülfen
für Kessel u. Maschinen. Jg. Leute, die etwas löten können, bevorzugt. Gleichzeitig suchen wir für unseren bisherigen
Maschinenführer
der hier zwei Jahre gelernt u. 1½ Jahr als Gehülfe gearbeitet hat, passende Stellung.
Molk.-Gen. **Dt.-Eylau,** Westpr.

Suche zum 20. Juni spätestens 1. Juli einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, als alleinigen. Gehalt 40 Mk. bei fr. Station und Kassen. Es wollen sich nur solche Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Offrt. mit Zeugnisabschriften erbittet
Dampfmolk. **Muschenheim,** Oberh. 10003) **Carl Eller II.**

Sofort bei 30 Mark Gehalt und freier Station (10000
Gehülfe
gesucht, in □-Käse- u. Quarkbereitung bewandert.
Schwarz, Molkerei **Gollub,** Westpr.

Junger, fleißiger (9995
Molkerei-Gehülfe
kann sich melden. Off. m. Gehaltsanspruch erbittet
Xaver Schwarz, Nakel (Netze).

Ich suche zu sofort oder bald **tücht. Käsereigehülfen.** 30 Mk. und freie Station. **Friedrich Wilke,** Käserei **Frankfurt a. M.,** Eichwaldstr. 44-46.

Ges. für sof. jung. fleiß. (9678
Gehülfe
für große Molkerei bei gut. Lohn u. fr. Stat. Off. erb. u. **„Export 25".** **Sülfeld i. Holstein.**

Suche zu sofort einen jungen, zuverlässigen, fleißigen (9822
Gehülfen
der auch im Butterausformen gewandt ist. Gehalt monatlich 30 ℳ bei freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften an
E. Ramm, Gr. Elbe bei Baddeckenstedt.

Junger, fleißiger (9777
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, wird bei 30 ℳ monatl. Gehalt nebst freien Kassen ohne Wäsche zu sofort gesucht.
J. Bänninger, Molkerei **Stralkowo,** Provinz Posen.

Von einer größeren Molkereimaschinenfabrik wird zum Herbst d. Js. ein für den Verkauf kompletter Anlagen geeigter
Techniker oder Fachmann
gesucht. Lebenslauf und Beschreibung mit Gehaltsansprüchen u. **9818** an diese Zeitung.

Suche zu sofort oder später einen jüngeren, angehenden (9875
Gehülfen
der sich in der Tilsiter-Käsefabrikation ausbilden will. Anfangsgehalt 25—30 ℳ nebst fr. Station.
Dampfkäserei **Gallgarben** b. Neuendorf, Bez. Königsberg, Pr.

Für hiesigen Großbetrieb suche zum 1. Juli d. Js. einen gewandten und zuverlässigen
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 35 ℳ monatlich sowie Nebeneinnahme für die Herstellung der Export-Dosenbutter. Angebote unter Beifügung von Zeugnisabschriften erbittet (9772
H. Ahrens, Rodenkirchen i. Oldbg.

Zum 22. d. Mts. findet ein sauberer, zuverlässiger (9946
Gehülfe
in hiesiger Genossenschaftsmolkerei angenehme dauernde Stellung. Gehalt 30 ℳ. Bedingung: vertraut mit Bergedorfer Eismaschine. Zeugnisabschriften mit Angabe des Alters erbittet
C. Lewerentz, Molkereiinspektor, **Eckolstädt** bei Camburg a. S.

Suche zum 1. Juli für die Dampfmolkerei **Großholzhausen** (Altmark) zwei saubere, tüchtige und kräftige
Gehülfen
bei 35 ℳ monatlich u. eine saubere,
tüchtige Meierin
für Butterei und Haushalt. Gehalt 25 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (9956
R. Steinhäuser, Römhild in Thür.

Suche zu sofort treu arbeitenden
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 ℳ. Bei Zufriedenheit bald Zulage. Dauernde Stellung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet (9929
Molkereibesitzer **Jankowsky, Dombrowken** bei Arys, Ostpreußen.

Suche zum 15. Juni für hiesige Gen.-Molkerei, größerer Betrieb, einen jungen (9856
angehenden Gehülfen
bei 30 Mk. u. fr. Stat. pro Monat ohne Abzug. Auch kann ein
Lehrling
nicht unter 16 Jahren unter günstigen Bedingungen eintreten.
H. Möller, Betriebsleiter **Burgdorf,** Hann.

Junger und an Sauberkeit gewöhnter **Gehülfe** kann zum 20. Juni bei Kessel und Maschinen und vorkommenden Arbeiten eintreten. Anfangsgehalt 25 ℳ u. alles frei exkl. Wäsche. Desgl. kann eine junge, peinlichst **saubere Meierin** für Butterei und Hülfe im Haushalt zum 20. Juni eintreten. Gehalt 25 ℳ und alles frei. Offerten erbittet
Dampfmolkerei Kolmar i. P.

Ein tüchtiger, kräftiger (10044
Gehülfe
wird sofort oder Ende dieses Monats gesucht. Gehalt 35 ℳ.
Dampfmolkerei **Hohenfelden** bei Kranichfeld in Th.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (10077
Gehülfen
der vollständig vertraut ist mit Tilsiter Fettkäserei und durchaus selbständig arbeiten kann, für meine Filiale **Reichertswalde.** Zeugnisse nebst Gehaltsforderungen sind zu richten an
Schröter, Mohrungen, Ostpreußen.

Jüngerer, intelligenter
Meiereigehülfe
für Kontor u. Exped. gesucht zu sofort oder später. Angeb. mit Gehaltsanspr. erbeten.
Brunswiker Meierei, Kiel.
10186) **Carl Schütt.**

Molkereigehülfe od. Meierin ges., die vorzügl. Sahneschichtkäse fabriz. Stelle dauernd u. angen. Off. mit Zeugnis u. Gehaltsangabe (10144
Käserei **Berlin,** Wöhlertstr. 12.

Junger, fleißiger Gehülfe
kann bei 30 Mk. monatlich nebst freier Station am 20. ds. Mts. eintreten. (10142
Handmolkerei **Mühlbeck** b. Bitterfeld.

Kräftiger, fleißiger Gehülfe
zum 1. Juli gesucht. Gehalt ℳ 30 und freie Station, Leibwäsche und Kassen, ev. Familienanschluß. Junge, strebsame Leute kath. Religion, denen an dauernder Stellung gelegen ist und die schon in Privatmolkereien mit □-Käserei tätig waren, wollen sich mit Zeugnisabschriften melden. (10076
Dampfmolkerei **Herzogswalde,** Bez. Oppeln. **R. Wierer.**

Junger Gehülfe
der sich in Tilsiterkäserei ausbilden möchte, kann zum 20. ds. eintreten. Gehalt 25—30 ℳ. (10080
Molkerei **Mühlhausen,** Kr. Pr. Holland, Ostpreuß. **A. Pingel.**

Suche sofort einen tüchtigen,
fleißigen Gehülfen
nicht unter 20 Jahren, für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station und guter Behandlung. (10099
Karl Fr. Ebel, Molkerei u. Sterilisier-Anstalt **Pforzheim,** Theaterstr. 5.

Ich suche zum 20. Juni einen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 30 ℳ. (10073
Weh, Uetze, Hannover.

Tüchtiger, gut empfohlener
Gehülfe
der möglichst auch mit □-Käserei Bescheid weiß, gesucht. Gehalt 25 bis 35 ℳ. (10104
Breyer, Smogulec, Station **Netzthal** an der Ostbahn.

Gesucht zu sofort ein junger, umsichtiger (10105
Gehülfe.
Anfangsgehalt 30 ℳ nebst Schwanzgeld. Offerten an
Molkerei **Warlubien** in Westpreuß.

Suche sofort einen (10025
Gehülfen
der in Herstellung und Behandlung von □-Käsen bewandert ist. Anfangsgehalt 35 ℳ. Zeugnisabschr. erbeten. Stellung dauernd.
R. Otto, Molkereibesitzer, **Nörenberg,** Pommern.

Suche zum baldigen Antritt einen sauberen und tüchtigen (10031
Gehülfen
für Butterei und Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt ℳ 30 und freie Kassen. Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet
K. Gothe, Bublitzer Molkerei, e. G. m. b. H., **Bublitz** in Pom.

Suche möglichst zu sofort jungen, tüchtigen (10061
Molkereigehülfen
welcher sich auch als Verkäufer eignet.
Schulz, Tegel, Hauptstraße 28.

Suche zu sofort oder etwas später
jungen Gehülfen,
der auch jede Arbeit willig mitmacht, für Butterei und □-Käserei. Gehalt 30 ℳ. Station und Kassen frei ohne Wäsche. (10039
H. Heske, Molkereibesitzer, **Breddin.**

Erster Gehülfe
zuverlässig, welcher selbständig arbeiten kann, zum 1. Juli evtl. einige Tage früher gesucht. Anfangsgehalt 40 ℳ bei freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Milchverwertungs - Genossenschaft Oberhausen, Düppelstraße 73.
10051) **Drüsedau.**

Gesucht wird zum 15. Juli ein durchaus zuverlässiger, tüchtiger Fachmann als

Verwalter.

Derselbe muß in Herstellung tadelloser, feiner Tafelbutter, Speisequark und □-Käsen, sowie Milchuntersuchung erfahren sein, für wirklich gute Produkte garantieren und sich auch sonst allen vorkommenden Arbeiten unterziehen. Kaution 300 M. Gehalt nebst freier Kost und Logis M 50, später Zulage. Angebote sind unter **Fachmann 10090** an diese Zeitung zu richten.

Selbständig arbeitender und kautionsfähiger Buttermeier als

Expedient

für Buttergroßhandlung nach Breslau per 1. Juli evtl. früher gesucht. Selbiger muß unbedingt zuverlässig arbeiten und auch mit schriftlichen Arbeiten vertraut sein. Offerten mit Gehaltsangabe unter **M. W. 10037** an diese Zeitung erbeten.

Für unsere Filiale „**Molkerei Zabrze**", O.-Schl., wird zu baldigem Antritt ein erfahrener und gewissenhafter (10119

Betriebsleiter

gesucht, welcher in städtischen Betrieben bereits erfolgreich tätig war. Meldungen mit Angabe von Referenzen bitten wir an Herrn Rittergutspächter **Nentwich** in **Lissek**, O.-Schles., zu richten.

Der Vorstand der Molkerei-Genossenschaft Schwientochlowitz, O.-S.

Tücht., zuverlässiger Gehülfe wird zum baldigen Antritt gesucht. Ders. muß an selbständ. Arbeiten gewöhnt, mit Maschinen und Eismaschinen vertraut sein, den Betrieb und die Expedition der Verkaufswagen leiten können. Anfangsgeh. 45 Mark. Offerten m. Zeugnisabschrift an die (9517

Dampfmolkerei **Zabrze**, O.-S.

Butter- und Eier-Branche.

Erfahrener, tüchtiger

Fachmann

der im **direkten Einkauf durchaus versiert** und an selbständig. Arbeiten gewöhnt ist, zur Leitung der Spezial-Abteilung eines bedeutenden Unternehmens für dauernde Stellung (10187

gesucht.

Nur bestempfohlene Bewerber wollen Offerten mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter **K. 5568** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Frankfurt a. M.**, einsenden.

Suche für sofort tüchtigen (10156

Gehülfen

auf 6 Wochen zur Aushülfe. Monatlich 35 M, bei Zufriedenheit Zulage. **A. Tietze**, Molkerei **Übigau** bei Neschwitz i. Sachs.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (10193

Gehülfen.

Gehalt 35 M pro Monat und freie Station.

Molkerei **Schweizerthal. W. Wulf**, **Suchsdorf** b. Kiel.

Wir suchen z. sofort. Antritt einen kräftigen, ersten (10147

Gehülfen

der sich auch als Expedient eignen müßte. Gehalt 40—50 M monatlich und freie Station. Nur solche Bewerber, die eine erfolgreiche Tätigkeit in größeren Betrieben nachweisen können, wollen sich melden bei der **Eilbecker Meierei** von **G. Pönitz, Hamburg**, Eilbeckerweg 39/41.

Suche zum 1. Juli einen jungen

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger hat das Milchfahren zu besorgen. Stellung dauernd u. leicht. Gehalt monatlich 30 M. Offert. erb. Dampfmolk. **Gräfenhain**, Kr. Sagan.

Suche sofort oder später jungen, kräftigen, angehenden (10182

Gehülfen

welcher keine Arbeit scheut. Gehalt 30 M. **Rieke, Glaisin**, b. Eldena i. M.

Suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, katholischen (10181

Gehülfen.

Gehalt 30 M. Offerten erbittet Zentralmolkerei **Siddinghausen** bei Büren.

Für unsere Quarkkäsefabrik suchen wir per 1. Juli einen (10180

Gehülfen.

Gehalt monatlich 75 M, freie Wohnung mit Frühstück.

Adolf Weber & Sohn, Jena, Thür.

Zum 1. Juli tüchtiger, **solider, gewissenhafter**, peinlichste Sauberkeit liebender

Gehülfe

für Genossenschaft Rheinlands gesucht. Gefl. Offerten mit Angabe von Religion und Alter unter **A. B. 10178** an diese Zeitung erbeten.

Zu sofort resp. 1. Juli wird ein tüchtiger, fleißiger, ordnungsliebender (10177

Gehülfe

für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Gehalt 25 M monatlich bei freier Station, freien Kassen ausschließlich Wäsche. Meldungen erb.

Meierei-Genossenschaft Strittkeim, Goldschmiede.

Zum 24. d. Mts. suchen wir einen sauberen, fixen, evangel. (10153

Gehülfen

für Maschinen und Milchversand. Gehalt 35 M bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei „Eintracht", Legden i. W. Gralle.

Junger, fixer (10185

Gehülfe

der mit Maschinenwesen und Pferden gut Bescheid weiß, auch in Tilsiter Käserei gearbeitet hat, bis 1. Juli gesucht. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüchen erbeten.

Dampfmolkerei **Pillkallen** in Ostpr.

Wir suchen zu sofort einen jungen

Gehülfen

für Kessel und Maschinen. Demselben wird Gelegenheit geboten, sich in der Käserei auszubilden. Gehalt monatlich 25 M. (10184

Zander, Molkerei **Putlitz**, Bez. Potsdam.

Suche sofort einen fleißigen, kräft. **kath. Gehülfen.**

Gehalt 20—25 Mk. bei freier Stat. Stellung angenehm. Beschr. Betr., volle Sonntagsruhe. (10174

C. Saße, Molkerei **Dörpen a. Ems.**

Suche zu sofort und Ende dieses Monats tüchtigen (10055

Molkereigehülfen

für Vollbetrieb bei 40 M monatlich und freier Station.

M. Erbe, Verwalt., Meierei **Wilster** in Holstein.

Erster Gehülfe

welcher selbständig arbeitet und mich in jeder Beziehung vertreten kann, per 1. Juli gesucht bei anfangs 50 M und freier Station. Zeugnis-Abschriften erbittet (10058

H. Trinkaus, Zentralmolk. **Schkölen** in Thür.

Suche zu sofort einen zuverlässigen, fleißigen (10059

Gehülfen

welcher keine Arbeit scheut und in Butterei und Quarkkäserei bewandert ist. Gehalt 30 M, freie Station und Kassen. Offerten mit Altersangabe erbeten.

O. Werner, Eilsleben, Bez. Mgdbg.

Wir suchen einen tüchtigen, sauberen **Gehülfen**

für Butterei. Gehalt 35 M bei fr. Station und fr. Kassen. (10054

Molkerei-Genossenschaft **Schlawa** in Schlesien.

Suche zu sofort oder zum 25. Juni einen tüchtigen (10131

Gehülfen

der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 M bei freier Station.

Gleumann, Gen.-Molk. **Rummelsburg** in Pommern.

Ein tüchtiger, ordentlicher

Gehülfe

kann sofort eintreten bei (10126

Gottl. Lauz, Dampfmolk. **Pr. Holland**, Ostpr.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

15. Juni. Ia **110—112/14** M, IIa **105—112** M, IIIa **105** M, **abfallende 95—105** M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 14. Juni. Mecklenburger Butterauktion. Heute erzielten 177 Faß Ia im Durchschnitt 113,30 M.

Hamburg, 15. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**

I. Klasse 410 Drittel zu 110,50—119,50 M, im Durchschnitt 114,56 M,
II. Klasse 45 Drittel zu 100,00—110,00 M, im Durchschnitt —— M,

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion.

Am 15. Juni 12 928 Stück. a) —— M, b) 64—65 M, c) 63—65 M, d) 62—64 M, e) 59—62 M, f) 56—58 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Suche zum 1. Juli 1910 einen einfachen, fleiß. und peinl. sauberen
Molkereigehülfen
für meine städtische Molkerei und Schweinezucht. Nur tüchtige Leute, denen an dauernder Stellung gel., wollen sich melden und Gehaltsforderung einreichen. (10167
Dampfmolkerei **Goldberg**, Schles.
Jul. Schnoor.

Zum sofortigen Antritt suche einen tüchtigen, älteren (10129
Gehülfen als ersten.
Derselbe muß mit Butterfertigern, Milchannahme und Kontorarbeiten gut vertraut sein. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschr. erbittet
H. Hoes, Bad Zwischenahn i. Oldbg.

Suche einen fleißigen, sauberen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 M pro Monat. Antritt 1. Juli oder
Franz Winkler, Molkerei **Seifersdorf** b. Reichenbach, O.-Lausitz.

Tüchtiger Gehülfe
der in Tilsiterkäsefabrikation sowie in der Herstellung hochfeiner Tafelbutter bewandert ist, kann bei einem Gehalt von 30 M sofort eintreten. Dampfmolkerei **Petershof** b. Budisch in Westpreußen.

Suche zu sofort oder 1. Juli einen
dritten Gehülfen
bei 30 M Gehalt. (10093
Carl Ramm, Haverlah bei Ringelheim.

Ein Gehülfe
zu baldigem Antritt oder etwas später gesucht. Selbiger muß den Westfalia-Separator bedienen. Auch hat derselbe ein Pferd mit zu versorgen. Lohn 30 M pro Monat nebst freier Station, für jedes verkaufte Schwein 50 Pfg. (10036
A. Vogt, Molkerei **Neumühle**, Post Polkwitz in Schlesien.

Suche zu sofort ev. später einen tüchtigen, soliden, nicht zu jungen
ersten Gehülfen,
welcher mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, selbständig arbeitet und dem an dauernder Stellung gelegen ist. Off mit Zeugnisabschriften erbittet (10042
Julius Otte sen., Dampfmolkerei u. Harzkäsefabrik, **Schwanebeck.**

Wir suchen zum Antritt per 25. Juni, evtl. einige Tage später einen **tüchtigen**, in der Butterei **erfahrenen Gehülfen.**
Gehalt 30 M bei freier Station und freien Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten. (10111
Neue Molkerei-Gen. Stralsund, e. G. m. u. H.

Suche zu sofort oder später einen jungen, tüchtigen (10170
Gehülfen.
Gehalt 30 M p. Monat. Stellung dauernd.
Molkerei Kuhstedt, p. Gnarrenburg.

Wir suchen zu sofort einen durchaus tüchtigen (10123
Käser
der imstande ist, eine vorzügliche, tadellose Ware in Harzer, Goldleisten usw. herzustellen und die Mischung gründlich versteht. Nur solche Bewerber finden Berücksichtigung, die nachweislich bereits einen Betrieb selbständig geleitet haben. Gute Zeugnisse erforderlich.
Lutterbach & Wilken, Stettin.

Größere Genossenschaftsmolk. Schlesiens sucht tüchtigen
zuverlässigen ersten Käser
der in Weichkäse u. Limburger Arten vorzügliches leistet und größeres Personal beaufsichtigen kann. Offert. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. unt. C. Z. 10121 an ds. Ztg.

Tücht. Käsereigehülfe
kräftig, 18—20 Jahre alt, zu allen vorkommenden Arbeiten verwendbar, wird für meine Quarkkäserei per 1. Juli oder sofort aufzunehmen ges. Monatsgehalt 30 Mk. nebst freier Station. Bewerber, welche mit Bohns Käseformmaschine u. Hille-Motor vertraut sind, werden bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Nur schriftl. Off. mit Angabe der bish. Tätigkeit erbeten an **Franz Paul**, Käserei mit Motor- u. Maschinenbetrieb in **Königswald** an der Dux-Bodenbacher Bahn. (10188

Für meine neu anzulegende Rahmstation suche einen allein und selbständig arbeitenden, tüchtigen Gehülfen. Es sollen daselbst täglich 500—1000 Liter Milch auf halbfette und magere Tilsiter- und Backsteinkäse usw. verarbeitet werden und kann nur auf einen erfahrenen
Käser
der für seine Ware Garantie übernimmt, reflektiert werden. Gutes Gehalt wird zugesichert. Antritt baldigst. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten. (10040
C. Mäder, Milchkonservenfabrik in **Stubben**, Bez. Bremen.

Suche zu sofort einen soliden
Käsereigehülfen
welcher keine Arbeit scheut, für meine Göpelmolkerei. Derselbe muß auch eine kleine Rahmstation versehen und mit Pferden umgehen können. Gehalt 30 Mk. bei fr. St. 10002) Molkerei **Dryggallen**, Ostpr.

Suche zum 12. oder 15. ds. Mts. einen tüchtigen, anständigen (9615
Käser
dem an dauernder Stellung gelegen ist. Fabriziert wird: Quark, □-Käse, Romatour, Kamembert, Frühstücks- u. Stangenkäse. Anfangsgehalt 35 Mk. bei fr. Stat. u. Kassen.
Werther, Molkerei e. G. **Stradam** Reg.-Bez. Breslau.

Gesucht zum sofortigen Eintritt ein
flinker Käsereigehülfe
für Tilsiterfabrikation, der sich um keine Arbeit drückt. Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten an Dampfmolkerei **Cronsnest** b. Marxushof, Westpr. **Fritz Graber.**

Milchtransportkutscher und Gehülfe.
Suche zum 20. Juni einen durchaus zuverlässigen, ehrlichen und soliden **jungen Mann**, der zweimal täglich die Milch von der Molkerei nach Kiel fährt. Selbiger muß guter Pferdepfleger sein. Anfangsgehalt 40 Mark monatlich bei freier Station und Kassen. Zum 1. Juli suche einen **jungen Gehülfen.** Geh. 35 Mark monatlich. Meldungen mit Zeugnisabschr. erbittet (10164
Jöhnk, Molkerei **Scharnhagen** Post Dänischenhagen b. Kiel.

Suche zum 1. Juli tüchtigen, gewandten Gehülfen als
Milchverkäufer
und zur Mithülfe in der Molkerei. Polnische Sprache erwünscht. Off. mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen erbittet **Molkerei Prockau**, Kreis Karthaus, Westpr. 9882

Wir suchen zum 1. Juli einen
Milch-Verkäufer
dessen Frau evtl. das Ladengeschäft mit übernimmt. Es wollen sich nur fleißige und ehrliche Leute melden.
Molk.-Gen. Berent, Westpreußen.

Evgl., entschieden christlicher
junger Mann
für leichte schriftl. Arbeiten, welcher nötigenfalls auch im Laden und bei allen vorkommenden Arbeiten mit tätig sein kann, zum bald. Eintritt gesucht. Offert. unter 10123 an diese Zeitung.

Hof- und Gespannaufseher
verh., der Hand mit anlegt und die Kontrolle der Verkaufswagen und im Bedarfsfalle Vertretung der Verkäufer daran übernehmen muß, bei gutem Gehalt und freier Familienwohnung gesucht. Frau kann evtl. Filiale übernehmen. Geeignete Personen wollen schriftliche Bewerbung mit Zeugnisabschriften einsenden.
Molkerei u. Dampfbäckerei Schweizerhof, Bromberg. (10124

Milchfahrer
zum Milchverkauf in der Stadt sogleich oder später gesucht. Anfangslohn monatlich 50 M. (10183
Reuter, Krusauhof b. Flensburg.

Schweinemeister.
Ein wirklich zuverlässiger und erfahrener Fütterer findet zum 20. Juni oder 1. Juli bei hohem Geh. dauernde Stellung. (9996
Molk. **Cumehnen**, Kr. Fischhausen.

Molkerei-Maschinen-Monteur
der sich evtl. auch zum Besuch von Molkereien eignet, sofort gesucht.
10074) **Moritzen, Dresden 1.**

Da Engagierter Stelle nicht angetreten hat, suche fixen jungen Mann zu sofort oder bald als Schweinemeister.
J. Eilers, Breckerfeld, Kreis Hagen i. W. (10100

Wir suchen zum gelegentlichen Antritt einen gutempfohlenen
unverheirateten Schweinefütterer
in angenehme Stellung. (10030
Mann & Friedeborn, Hildesheim.

Junger Mann
welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann unter günstigen Bedingungen hier eintreten. Die Meierei ist mit neuesten Maschinen, Butterfertiger und eigener elektrischer Lichtanlage versehen. (10041
Chr. Vosgerau, Meierei **Friedrichsruh**, Post Holtenau b. Kiel.

Zum 1. Juli oder auch früher suche einen jungen, (10072
tüchtigen Mann
welcher der polnischen Sprache mächtig ist, für eine Rahmstation. Gehalt monatlich 35 M, freie Station und Wäsche.
F. Böhnke, Saddeck, Ostpr., Kreis Neidenburg.

Suche per sofort einen jungen Mann als (10016
Lehrling
für meine Dampfmolkerei.
Otto Plato, Spechtsdorf, Stat. Tütz.

Für ein kleines Bauerngut im Odenwald wird eine ältere
Wirtin
aus bäuerlichem Stande gesucht, welche den kleinen Haushalt selbständig führen und sich jeder einschlägigen Arbeit unterziehen muß. Meldungen unter **10172** an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. Juli suche eine junge,
tüchtige Meierin
für Molkerei und Hülfe im Haushalt. Familienanschluß. Gehalt monatlich 25 M und freie Kassen. Offert. erbittet (10169
H. Ramm, Verwalter, **Halden** bei Dielingen in Westf., Bahnstation Lemförde.

Suche zu sofortigem Antritt einen
Lehrling
unter günstigen Bedingungen.
H. Wetterling, Molk. **Dürrenberg** a. d. Saale. (10020

Zum sofortigen Eintritt
jüngeres Mädchen
als Verkäuferin gesucht. Gehalt 20 Mk., freie Station. **Allgäuer Butter- und Käse-Konsum, Pforzheim**, Blumenstraße 6, (Baden).

Suche zum baldigen Antritt eine
kräftige Meierin
bei monatl. 30—35 M. (10063
A. Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Junges, anständiges ev. Fräulein oder Meierin zur selbständ. Führung des Haushalts und für den Ladenverkauf zum 1. Juli gesucht. Zeugnisabschriften und Bild umgehend einsenden. **K. Thomas**, Molkereibesitzer, **Kattowitz O.-S.** (9901

Jüngere, in feiner Butterbereitung erfahrene, saubere (9756
Meierin
oder **Meier** für Gutsmolkerei zum 1. Juli cr. gesucht. Gehalt exkl. Bett und Wäsche monatl. 25 M und Tantieme. Zeugnisabschriften an
Dom. Lippau, Post Skottau, Ostpr.

Ältere, ehrliche, saubere, selbsttätige (9826
Meierin
für Filiale zum 1. Juli oder auch später für Butter und Fettkäserei gesucht. Nur solche wollen sich mit Gehaltsforderungen nebst Zeugnisabschriften melden.
Jens Larsen, Thiemsdorf, per Liska-Schaaken, Ostpr.

Arbeitsame Meierin
für Butterei u. Führung des Haushalts zum 1. Juli bei 25 Mk. für Molkerei **Seegrehna** b. **Wittenberg** gesucht. Gefl. Offert. mit Angabe des Alters an [10141
R. Kuschfeld, Wartenburg a. Elbe.

Suche für meine Handmolkerei (ca. 400 Liter Milch) und Verkaufsstelle in der Stadt **Zirke** eine tüchtige, erfahrene, selbständige (10060
Meierin
zum sofortigen Antritt, spätestens bis 1. Juli. Offert. mit Gehaltsangabe erbittet
B. Krüger, Dampfmolkerei **Birnbaum**, Posen.

Suche zum 1. Juli **oder etwas fr. junge Meierin**
für Butterei. Gehalt 25 Mark.
E. Bleyer, Molk.-Gen. **Rastenburg** 10160) i. Ostpr.

Gesucht zu sofort oder später eine **junge, saubere Meierin**
für Butterei und Hülfe im Haush. Offerten mit Gehaltsford. erbittet
H. Christensen, Molkereiverwalter **Nienstedt** b. Bassum, Bez. Bremen.

Obermeiergesuch.
Zum 25. Juni cr. suchen wir einen tüchtigen, energischen (10112
Obermeier
welcher vor allen Dingen mit der Abfertigung der Verkaufswagen genau vertraut und an genaues Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt 60 M bei freier Station und freien Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Neue Molkerei-Gen. Stralsund, e. G. m. u. H.

Gesucht zu sofort oder 20. Juni für meine Molkerei **Minnigstedt** ein
junger, kräftiger Meier
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 35 Mark Anfangsgehalt, freier Kost und Logis. (10146
W. Raymann, Braunschweig Petritorwall 3.

Suche zum baldigen Eintritt einen
jungen, soliden Meier.
Milchkuranstalt **R. Gumprecht Chemnitz**, Reichenhainerstr. 191.

Gesucht zu baldigem Antritt ein tüchtiger und fleißiger (10120
Buttermeier
und ein zuverlässiger, älterer
Gehülfe
für die Flaschenmilchabfertigung, beide für unsere Filiale **Milchversorgung Zabrze, O.-S.** Gehalt 40 M bei freier Station und Wäsche.
Wickboldt, Molkerei-Direktor der Molkerei-Genossenschaft **Schwientochlowitz, O.-S.**

Vertreterstellung besetzt. Den Herren Bewerbern Dank. (10122
Dampfmolkerei Großreichenau, Kr. **Sagan.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten“ beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes“. Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger“** erscheint **jeden Sonnabend** und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 47. **Hildesheim,** den 17. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 50 läuft für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Illustr. Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen**, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements **bei den Postämtern** ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

An unsere **verehrl. Streifbandbezieher**, soweit sie ihren Wohnsitz voraussichtlich nicht wechseln, ergeht erneut die Bitte, auch

zum Postbezug

überzugehen, weil dieser billiger ist und außerdem das Illustrierte Unterhaltungsblatt beiliegt. Das bisher unter Streifband bezogene Exemplar muß dann aber bei uns abbestellt werden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für **Butter** und **Schweine** erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr **bei ihrem Postamte** unsern Sonnabends erscheinenden **Milchwirtschaftlichen Anzeiger** mit zu abonnieren.

Inhalt.

Borgunwesen unter den Genossenschaftsmitgliedern.

Borgen bringt Sorgen! Einerlei, ob es sich um Borgen von barem Gelde oder von Kaufgegenständen handelt. Es gibt aber viele Leute, denen das Borgen durchaus keine Sorgen bereitet, die überhaupt die Miseren des täglichen Lebens mit größter Gelassenheit hinnehmen. Diese Borgfreunde sind als harmlos zu betrachten, soweit sie sich in guten Vermögensverhältnissen befinden und das Borgen von Waren, also das Hinausschieben des Zahlungstermins, teils aus Bequemlichkeit betreiben, teils aber auch deshalb, um die Zinsen des Schuldbetrages zu profitieren. Dagegen sind die in schlechten Vermögensverhältnissen befindlichen Borgfreunde schon weniger harmlos; ihnen macht das Bezahlen der Borgschulden, wenn der Gläubiger schließlich keinen Zahlungsaufschub mehr gewähren will, oft die größten Schwierigkeiten. Geradezu gefährlich sind aber diejenigen Borger, die mehr Ware auf Kredit entnehmen, als sich mit ihrem Einkommen verträgt, und die sich bei richtiger Überlegung sagen müßten, daß sie in absehbarer Zeit nicht in der Lage sein werden, ihre Schulden zu begleichen.

Von jeder Art dieser Borgfreunde finden wir auch unter den Genossenschaftsmitgliedern; sie betätigen ihre Lust am Borgen aber nicht allein den Kaufleuten, sondern auch ihrer Genossenschaft gegenüber. Leider wird dieses Borgen durch so manche Genossenschaft, wenn auch ohne ihre eigentliche Absicht, gefördert, indem man den Bitten und Versprechungen der Kreditnehmer zu wenig Widerstand entgegensetzt. „In Geldsachen hört die Gemütlichkeit auf!“ lautet eine sprichwörtliche Redensart. Man will damit sagen, daß, wenn man bei Geldgeschäften nicht aufpaßt, man leicht benachteiligt werden kann, oder auch, daß man beim Hergeben eines baren Darlehens mehr wie in anderen Dingen auf pünktliche Gegenleistung sehen soll. Genanntes Sprichwort läßt sich übrigens auf alles, was mit Geld oder Geldeswert zusammenhängt, anwenden und unsere Genossenschaftsvorstände würden gut tun, dasselbe jederzeit zu beherzigen, um die ihrer Leitung anvertrauten Genossenschaften vor Schaden zu bewahren.

Bei Genossenschaften, die sich mit dem gemeinschaftlichen Bezug von Waren (Futter- und Düngemitteln, Sämereien und dergleichen) für ihre Mitglieder befassen — auch Molkereien haben vielfach den gemeinschaftlichen Warenbezug als Betriebszweig aufgenommen —, kann man nicht selten beobachten, daß der Vorstand den Ware abnehmenden Mitgliedern ein halbes Jahr, ja sogar ein volles Jahr lang und darüber Kredit gewährt und ihnen oft auch erst nach Ablauf eines Jahres Verzugszinsen berechnet. Das ist ein ungesunder Zustand, umsomehr, als die Genossenschaft beim Bezuge von Waren für gewöhnlich nicht länger als ein Vierteljahr Zahlungsfrist seitens der Lieferanten genießt. Sie hat also schon in Hinsicht auf die ihr nach Ablauf der Zahlungsfrist berechneten Verzugszinsen direkten Nachteil, wenn sie den Mitgliedern länger als ein viertel Jahr Ziel gewährt. Dann aber besteht bei längerer Kreditgewährung für die Genossenschaft immer die Gefahr, daß der eine oder andere Genosse seinen Zahlungsverpflichtungen, weil die Schuldsumme schließlich für seine Verhältnisse zu hoch geworden ist, nicht nachkommen kann und daß die Genossenschaft ohne gerichtliche Zwangsvollstreckung vielleicht überhaupt nicht ihre Forderung zu Gelde machen kann. Solche Borgverhältnisse können wir nun nicht allein bei den ausschließlich den Warenbezug pflegenden Genossenschaften, sondern auch bei den Molkereigenossenschaften antreffen. Nicht in jeder Molkereigenossenschaft gibt es lauter gutsituierte Mitglieder, die Zahl der kleinen Landwirte überwiegt in manchen Genossenschaften bei weitem die der Landwirte mit größerem Grundbesitz. Da ist es nicht zu verwundern, daß die Genossenschaften vielfach Warenrückstände ihrer Mitglieder (sowohl Molkereiprodukte wie landwirtschaftliche Konsumartikel betreffend) zu verzeichnen haben, die den Wert der von letzteren gelieferten Milch oft weit übersteigen. Es gibt unter den Genossenschaftsmitgliedern ja viele kleine Landwirte, die wegen ihres geringen Viehbestandes oft monatelang gar keine Milch an die Molkerei abzugeben haben; gerade sie geraten leicht in ein unangenehmes Schuldverhältnis, wenn sie mehr Butter oder auch landwirtschaftliche Konsumartikel von der Genossenschaft beziehen, als der Wert ihrer monatlichen Milchlieferungsmenge beträgt. Und wird, wie gesagt, die Milchlieferung für Monate vielleicht unterbrochen, so mehrt sich die Schuld sehr rasch, da der Genosse in der Hoffnung, späterhin seine Milchlieferung zur Molkerei wieder aufzunehmen, Barzahlung für die entnommene Ware nicht zu leisten pflegt. Im beiderseitigen Interesse, der Genossenschaft sowohl, wie des Genossen selbst, muß der Vorstand daher Sorge tragen, daß die Warenschuld des Abnehmers nicht derart aufläuft, daß sie zu einem Mißverhältnis zu seinem Einkommen bzw. Vermögen steht. Tritt der Fall aber mal ein, daß ein Mitglied der Genossenschaft einen unverhältnismäßig hohen Kredit in Anspruch nimmt, dann sollte ihm weiterer Kredit nicht eher gewährt werden, als bis er seine alte Schuld beglichen oder aber eine namhafte Abschlagszahlung auf dieselbe geleistet hat. Unter Umständen ist es auch ratsam, daß der betreffende Genosse, wenn er nichts auf seine Schuld abzuzahlen vermag, der Genossenschaft einen Schuldschein über den ihm kreditierten Betrag ausstellt und ihn von zwei sicheren Bürgen mit unterzeichnen läßt.

Es gibt Genossenschaftsvorstände, welche glauben, es sei echt genossenschaftlich gehandelt, wenn man den Genossenschaftsmitgliedern einen möglichst weitgehenden Warenkredit einräume. Gewiß zeugt das von genossenschaftlichem Geiste, indessen darf die

Kreditgewährung niemals ausarten, sie muß sich immer in den Verhältnissen des Kreditnehmers angemessenen Grenzen halten. Die Möglichkeit, sich mühelos größeren Kredit bei der Genossenschaft verschaffen zu können, kann einen Genossen leicht in die Versuchung bringen, das für den Warenbezug nicht sofort benötigte Geld zu Anschaffungen zu verwenden, die nicht notwendig sind, die er unterlassen würde, wenn er die bei der Genossenschaft entnommene Ware sofort oder doch in nicht zu ferner Zeit zu bezahlen angehalten würde. Kann der Genosse immer wieder Ware auf Borg entnehmen, ohne ernstlich zur Zahlung angehalten zu werden, so gereicht ihm der gewährte Kredit leicht zum Unsegen und der eigentliche Zweck der Genossenschaft, den Wohlstand ihrer Mitglieder zu fördern, wird damit in das Gegenteil verwandelt: es tritt in den Vermögensverhältnissen derjenigen Mitglieder, die sich über ihre Ausgaben nicht strenge Rechenschaft ablegen, infolge ihrer gedankenlosen Kreditausnutzung eine zunehmende Verschlechterung ein und zuguterletzt hat auch die Genossenschaft nur Schaden und Verdruß durch die Abgabe von Waren auf Borg für unbestimmte Zeit.

Mitteilungen.

Über ein in Schimmelpilzen (Penicillium glaucum) vorkommendes Gift. (Von Sturli, Ztschr. f. Fleisch- und Milchhygiene nach Wien. klin. Wochenschr. 1908, Nr. 20.) Der alkoholische Extrakt des in Reinkultur gewonnenen Pilzrasens wirkte bei Kaninchen in typischer Weise giftig. Es genügte schon eine Verabreichung von 0,05 bis 0,1 Gr. des Abdampfrückstandes bei intravenöser, von 0,1 bis 0,25 Gr. bei subkutaner Einspritzung und von 1 bis 2 Gr. im Futter, um charakteristische Krampfanfälle und meist auch den Tod der Kaninchen herbeizuführen. (Anm. d. R.: Diese Befunde Sturlis haben für den Milchwirtschaftler insofern Interesse, als man es in einzelnen Molkereiprodukten vielfach mit Schimmelpilzen (Penicillium glaucum und anderen) zu tun hat. So werden z. B. der König der Käse, der Roquefort, und der trefflich schmeckende Gorgonzola absichtlich, um ihnen durch die Tätigkeit der Schimmelpilze erst ihren typischen Geschmack zu verleihen, mit einem dem Penicillium glaucum — grüner Pinselschimmel — ähnlichen Schimmelpilz geimpft und enthalten gerade in reifem Zustande noch enorme Schimmelwucherungen. Trotzdem sind nach Verzehr dieser Käsesorten, selbst bei Aufnahme ansehnlicher Mengen derselben, beim Menschen selten Vergiftungserscheinungen beobachtet worden. Auch der Camembert erhält seine letzte Reifung erst durch einen Schimmelpilz, das Penicillium Camemberti, bleibt aber dennoch ein bekömmliches und leicht verdauliches Molkereierzeugnis). B.

Hat der Nachweis der Kolostrumkörperchen eine Bedeutung für die forensische Beurteilung des Frischmilchendseins der Kühe? (Von L. Anders, nach Z. f. Fleisch- und Milchhygiene 1910, Heft 5.) Verf. kommt auf Grund seiner Beobachtungen zu dem Ergebnisse, daß spezifisches Gewicht und Fettgehalt der Milch zur Feststellung des Frischmilchendseins der Kühe nicht benutzt werden können und daß die saure Reaktion der Kolostralmilch, sowie deren Gerinnung beim Kochen auch kein praktisches Interesse haben, da sie in der Regel nur ein bis drei Tage beobachtet werden. Ebensowenig gestattet der alleinige Nachweis der sogenannten Kolostrumkörperchen keinen sicheren Rückschluß auf Frischmilchendsein; denn auch in der Milch altmilchender Kühe werden unter gewissen Bedingungen Kolostrumkörperchen gefunden. Anm. d. R.: Diese Befunde Ander' bestätigen wieder die schon häufig gemachte Beobachtung, daß die Kühe meist im letzten Stadium des Milchendseins eine Milch geben, die dem Kolostrum immer ähnlicher wird und auch vielfach Kolostrumkörperchen enthält.) B.

Pergamentpapier als Umhüllung für Margarine und Butter. Über dieses Thema läßt sich Dr. F. Evers, Laboratoriumsvorsteher einer Düsseldorfer Pergamentpapierfabrik (Margarine-Industrie 1910, 3, Nr. 5) näher aus, indem er zuerst Angaben macht über die Gewinnung des Pergamentes, sodann auf die kritischen Abhandlungen milchwirtschaftlicher Chemiker zu sprechen kommt, die sich namentlich gegen die Verwendung zuckerreicher Papiere wenden, und zum Schluß auch die Erklärung zu geben versucht, woher die Pilzwucherungen auf Margarine (Butter) kommen.

Absichtliche Beimengungen mineralischer Beschwerungsmittel, wie Schwerspat, Talkum usw. erklärt auch der Autor für unzulässig, dagegen will er hinsichtlich der Beurteilung des Aschengehaltes der Papiere berücksichtigt wissen, daß der Aschengehalt der Lumpen, eines wichtigen Rohmateriales für die Perg.-Papier-Fabrikation, (nach Herzberg) zwischen 0,60 bis 7,00 Proz. schwankt und im Mittel etwa 3,06 Proz. beträgt, während der Aschengehalt der weniger wertvollen Zellstoffe 0,36 bis 2,30 (im Mittel 0,94 Proz.) beträgt.

Da das Glyzerin zu teuer ist, tritt der Autor für die Verwendung des Stärkesirups und Molligens (hochinvertierter Invertzucker) zum Geschmeidigmachen des Papieres ein. Bei Verwendung von Glyzerin soll das Pergament-Papier um 15 ℳ per 100 Kilo Papier teurer kommen als beim Gebrauch von Stärkesirup. (Anm. d. Ref.: Gegen die Verwendung des Stärkesirup an und für sich zu dem erwähnten Zwecke hat bisher noch niemand einen ernsten Einwand erhoben. Es ist vielmehr immer darauf hingewiesen worden, daß durchweg zu viel des Guten getan wird, so daß manche Papiere schon eher „mit Sirup beschwert" angesehen werden müssen, ganz abgesehen von der schädigenden Wirkung, die sie dann ausüben können.)

Die Frage, woher die Pilzbildung auf Margarine (Butter) komme, beantwortet der Autor: „Von sorgloser Aufbewahrung".

(Anm. d. Ref.: Mit Recht macht meines Erachtens die Redaktion der erwähnten Zeitschrift zu dieser Abhandlung Bemerkungen, die darin gipfeln, daß der Aufsatz an sich viel lehrreiches biete, daß sich aber in demselben die Tendenz eingeschlichen zu haben scheine, pro Domo zu sprechen.) B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln — Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover — im Jahre 1909. (Schluß.)

54. In einer größeren Anzahl von reifen Käsen verschiedener Art wurden Trockensubstanz und Fett bestimmt und dabei folgende Zahlen gefunden:

Bezeichnung	Trockensubstanz	Fett	Fett in Trockens.
%	%	%	%
Tilsiter	48,58	10,38	21
„	56,22	14,21	25
„	57,20	27,90	49
„	58,20	28,50	49
„	61,20	25,20	41
Chester	50,90	14,30	28
Brie	38,50	18,76	49
„	47,05	23,89	51
Romadur	46,85	20,86	45
„	44,70	21,69	49
„	48,90	13,32	27
„	44,00	8,90	20
„	42,84	10,93	26
„	43,00	9,50	22
Limburger	48,45	21,39	44
„	47,96	23,01	48
„	48,73	15,64	32
„	38,77	7,83	20
„	41,84	12,22	39
„	44,53	13,80	31
„	39,34	7,09	18
„	43,12	7,40	17
Kaiserkäse	40,20	20,85	52
„	45,10	21,04	47
„	47,95	22,38	47
„	47,98	24,15	50
„	50,18	26,30	52
Frühstückskäse	39,00	11,65	30
„	37,35	12,38	33
„	37,66	12,32	33
Backsteinkäse	45,16	6,22	14

55. Die Untersuchung von 17 Proben Schichtkäse, hergestellt aus mehreren Lagen Quark aus verschieden fettreichem Material — Magermilch, Vollmilch, Rahm — führte zu folgenden Ergebnissen:

	Trockensubstanz	Fett
fettreicher Teil	32,3—70,1, Durchschn. 52,3 %	13,6—66,8, Durchschn. 43,7 %
fettarmer Teil	16,8—35,4, „ 20,6 „	0,7—15,3, „ 2,9 „
Von der Gesamtmasse betrug der fettreiche Teil		20,8—66,5, „ 45,9 „

56. Eine Haut, welche sich ausnahmsweise auf der zur Quarkbereitung bestimmten und wahrscheinlich zu hoch erwärmten Magermilch im Kessel während des Säuerns gebildet hatte, enthielt:

Trockensubstanz 17,5 Proz. Fett 2,1 Proz.

57. Die Wasserbestimmung in zwei Proben Quark ergab 71,53 und 72,04 Proz.

58. Vier Quarkproben wurden zur Untersuchung auf Vorhandensein von Metallen eingesandt. Die Prüfung ergab folgende Reaktionen:

Probe	Kupfer	Eisen
Probe 1	Kupfer schwach	Eisen undeutlich
„ 2	„ 0	„ deutlich
„ 3		„ stark
„ 4		„ stark

In den Proben 3 und 4 war die Eisenreaktion an einzelnen Punkten besonders stark; auch war Rostbeimengung zu erkennen. Aus den Proben hergestellte Harzkäse wurden grau.

61. Eine unter der Bezeichnung „Perservid" als Milcherhaltungsmittel in den Handel gebrachte Flüssigkeit erwies sich als Wasserstoffsuperoxydlösung. Die Flüssigkeit enthielt 4,38 Proz. Wasserstoffsuperoxyd; ihr spezifisches Gewicht war 1,0215, ihre Azidität, vermutlich herrührend von Fluorwasserstoff, entsprach 8,4 Kubikzentim. Zehntelnormal-Natronlauge auf 100 Kubikzentim. Baryum, Schwefelsäure und Phosphorsäure waren nicht nachweisbar.

62. Proben von zur Fettbestimmung nach Gerber bezogener Schwefelsäure wurden von 2 Molkereien eingesandt.— Probe 1 verursachte starke Pfropfenbildung und gab sehr dunkel gefärbte Fettschichten, die bei Magermilch- und Buttermilchuntersuchungen nicht ablesbar waren. Die Schwefelsäure besaß das spezifische Gewicht 1,84; sie war demnach viel zu stark. — Auch Probe 2 war mit einem spezifischen Gewicht von 1,8253 reichlich stark, wenn auch verwendbar. Nach unseren Erfahrungen sollte im allgemeinen das spezifische Gewicht 1, 81 nicht überschritten werden.

63. Von zur Verwendung beim Gerberschen Fettbestimmungsverfahren bestimmtem Amylalkohol wurden gleichfalls zwei Proben eingesandt. — Probe 1 gab bei blinden Bestimmungen Abscheidungen, entsprechend 5 bis 6 Proz. Fett. Der Siedepunkt des Präparates lag zwischen 131 und 141 Grad; die Hauptmenge ging zwischen 135 und 138 Grad über. Offenbar lag nicht Amylalkohol, sondern, wie auch das an dem charakteristischen Geruch erkennbar war, Amylacetat vor. — Probe 2 war ein brauchbarer Amyl-Alkohol von spezifischem Gewicht 0,818.

64. In einer zur Untersuchung eingesandten Butterprobe konnte das Vorhandensein von Orleanfarbstoff und die Abwesenheit von Anilinfarben nachgewiesen werden. Die Färbekraft war gering. Das Öl besaß die Jodzahl 129.

65. Eine Probe Pergamentpapier enthielt Stärkezucker.

66. Staniol, von dem vermutet wurde, daß es Veranlassung zur Bildung schwarzer Flecke auf in ihm eingeschlagenen Käsen gegeben habe, enthielt 0,28 Proz. Blei. Das ist ein so geringer Prozentsatz, daß er die Verfärbung kaum hervorgerufen haben kann.

67. Eine Probe Zuckerkalk — ein lockeres, schmutzigweißes Pulver — enthielt: Zucker 63,8 Proz., Gesamtasche 12,6 Proz., Kalk (CaO) 11,6 Proz.

74. Im Auftrage der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft wurde eine Prüfung von Milchkannen mit und ohne Rostschutzvorrichtung aus der Fabrik von Burmeister und Wain in Kopenhagen ausgeführt. Sämtliche Kannen hielten sich bei einjährigemGebrauche recht gut.

75. Milchversandkannen neuer Form vom Stanzwerk Oberscheden, Jünemann u. Co., bewährten sich bei längerem Gebrauch vorzüglich

76. Begonnen wurde die Prüfung von Ahlborns Magermilcherhitzer und Milchvorwärmer UL.

77. Ein Fernthermometer wurde dem Institut von der Firma Steinle und Hartung in Quedlinburg überlassen und zur Prüfung mit Ahlborns Universal-Milcherhitzer in Verbindung gebracht. Das Instrument befriedigte sehr.

78. Von den in der Molkerei Hameln benutzten Kraftzentrifugen wurden der Titan-Alexandra-Separator M und die Balance-Zentrifuge nach Auswechselung der Trommel besonders eingehenden Beobachtungen unterworfen. Es ergab sich für beide Zentrifugen eine gute Entrahmung.

79. Die in Angriff genommene Prüfung eines Tubular-Separators wird noch fortgesetzt.

80. Ein Diabolo-Separator für Handbetrieb entrahmte bei 70 Kurbelumdrehungen in der Minute 125 Kg. Milch von 35 Grad in der Stunde „genügend". Durchschnittlicher Fettgehalt der Magermilch 0,173 Proz.

81. Ein Original-Meys-Separator Siegena Nr. 16 entrahmte bei 60 Kurbelumdrehungen in der Minute 175 Kg. Milch von 35 Proz. „gut". Fettgehalt der Magermilch 0,115 Proz.

82. Ein Alfa-Colibri-Separator C II wurde wesentlich daraufhin geprüft, ob unbeschadet guter Entrahmung die Rahmmenge unter 10 Prozent herabgedrückt werden dürfte. Das stellte sich als zulässig heraus.

83. Die Vorprüfung einer Handzentrifuge „Record" ergab eine ungenügende Entrahmung.

84. Auch ein „Welt-Separator" für Handbetrieb erwies sich hinsichtlich der Entrahmungsschärfe als heutigen Ansprüchen kaum genügend.

85. Ein Ahlbornsches Triumph-Butterfaß für Handbetrieb, Größe Nr. 3, wurde einer umfassenden Prüfung unterworfen. Gesäuerter sowohl, als auch süßer Rahm läßt sich in einer Menge bis zu 35 L. in einem Arbeitsgange in durchaus befriedigendem Grade ausbuttern und zwar sowohl mit, als auch ohne Schlagwerk. Das Arbeiten mit Schlagwerk bedeutet eine wesentliche Zeitersparnis.

86. Vorversuche mit drei Größen des Balance-Butterfasses der Hollerschen Karlshütte führten zu so guten Ergebnissen, daß größere Versuche vorbereitet und begonnen wurden.

87. Um festzustellen, in welechm Grade ein Mischen der Milch beim Melken erwartet werden darf, wurde folgender Versuch und zwar dreimal angestellt. Zu Magermilch wurde Rahm in steigenden Mengen zugesetzt, so daß sechs Mischungen von verschiedenem Fettgehalt, und zwar steigend beim ersten Versuch von 2,9 bis 8,8, beim zweiten Versuch von 1,7 bis 6,1 und beim dritten Versuch von 2,4 bis 8,55 Prozent zur Verfügung standen. Je 1 Liter von jeder Mischung wurde unter Anwendung einer Luftpumpe in scharfem Strahle in einen Eimer getrieben und von den vereinigten sechs Litern eine Probe von oben und eine solche von unten genommen. Diese Probenahme wurde nach einmaligem Umgießen wiederholt, und schließlich noch eine Probe nach gründlicher Durchmischung genommen. Der Fettgehalt der fünf bei jedem Versuche entnommenen Proben war der gleiche, ein Beweis dafür, daß durch das Hineinspritzen der Milch in den Eimer in scharfem Strahle ein sehr gründliches Mischen auch der letzten fettreichen mit den ersten fettarmen Teilen eintritt.

88. Versuche betreffend Aufrahmung pasteurisierter Milch ließen erkennen, daß die Verhältnisse wesentlich verwickelter liegen, als anfänglich vermutet wurde. An der Klarlegung dieser Verhältnisse wird noch gearbeitet.

89. Ausgedehnte Beobachtungen und Versuche, den Fettgehalt der im Betriebe der Molkerei Hameln gewonnenen unverwässerten Buttermilch dauernd unter 0,4 Prozent herabzudrücken, haben das erstrebte Ziel nicht erreichen lassen.

90. Versuche zur Feststellung einer zweckmäßigen Rahmsäuerungswärme führten zu dem Ergebnis, daß im allgemeinen eine Butter von feinerem Geschmack gewonnen wird, wenn sich die Rahmreifung bei 12 bis 13 Grad vollzieht und nicht bei der früher innegehaltenen Wärme von 14 bis 16 Grad.

91. Vergleiche zwischen ungesalzener und gesalzener Butter, die im Alter von bis zu neun Tagen geprüft wurde, fielen zu Gunsten der gesalzenen Butter aus, die einen reineren und frischeren Geschmack besaß.

92. Ein Unterschied im Geschmack von Butter, welche einesteils mit Egestorffer, andernteils mit Higgins Salz gesalzen war, konnte nicht festgestellt werden.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Verband Rheinisch-Westfälischer Milchhändler-Vereine. In Wanne tagte vor Kurzem der Verband Rheinisch-Westfälischer Milchhändler-Vereine, dessen Verbandsbezirk das ganze Industriegebiet von Köln abwärts bis Koblenz umfaßt. Nach Erledigung der geschäftlichen Angelegenheiten beschloß die Versammlung über eine einheitliche Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel an zuständiger Stelle vorstellig zu werden. Bei den Eisenbahndirektionen soll beantragt werden, daß die mit den Abend- und Nachtzügen ankommende Milch sofort zur Ausladestelle geschafft wird. Angeregt wurde, im Laufe des Sommers in Koblenz einen Kongreß der Vereine von Rheinland und Westfalen, Mittel- und Süddeutschland einzuberufen, um über die weitere Zusammenschließung zu beraten.

Rundschau.

Bericht über die von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstaltete Butterprüfung in Cöln am 27. Mai 1910. Zu der Prüfung waren von 45 Molkereien 46 Butterproben eingesandt, davon 2 Proben Molkenbutter und 1 Probe zugekaufter fremder Butter, die nur zum Vergleich eingesandt war. Für den zusammenzustellenden Vergleich verbleiben also 43 Proben Milchbutter, davon 30 ungesalzen und 13 gesalzen.

Von den 43 Proben erhielten:

hochfein 2 = 4,65 % (2,56), fein bis hochfein (18 1/2 Pkt.) = — % (2,56)
fein 7 = 16,28 „ (20,51), gut bis fein (16 1/2 Pkt.) 3 = 6,89 „ (12,82)
gut 20 = 46,50 „ (43,59), weniger als gut 11 = 25,58 „ (17,95)

(Die eingeklammerten Zahlen beziehen sich auf die Maiprüfung des Vorjahres.)

Das etwas geringe Ergebnis dieser Prüfung gegen das Vorjahr dürfte in der Hauptsache auf die während der diesmaligen Versandtage herrschende heiße Witterung zurüczuführen sein, unter welcher die Butter beim Transport offenbar etwas gelitten hatte. Die Mehrzahl der Proben hatte zwar während der 8tägigen Lagerung wieder eine gute Konsistenz angenommen; manche Proben waren dagegen ziemlich weich und schmierig geblieben, jedenfalls weil dieselben mangels entsprechender Kühlvorrichtungen in den Molkereien schon mit mangelhafter Konsistenz gewonnen waren. Vielfach waren aber die Proben auch sehr unsorgfältig verpackt; die geschickt und sorgfältig verpackten Proben zeigten durchweg eine wesentlich bessere Konsistenz. Diese Tatsache dürfte namentlich beim Postversand zu beachten sein.

Die 30 Proben ungesalzener Butter erzielten zusammen 472 Punkte, im Mittel also 15,73 Punkte pro Probe (16,12), die 13 Proben gesalzener Butter zusammen 198, im Mittel also 15,23 Punkte (14,9).

Von den 43 Proben Milchbutter stammten 11 aus pasteurisiertem Rahm, davon erhielten 5 = 45,45 Proz. fein und hochfein, während von 32 aus nicht pasteurisiertem Rahm nur 4 = 12,50 Proz. fein und hochfein erzielten.

Geschmacks- und Geruchfehler, die auf Fütterung, Milchgewinnung und -behandlung zurückzuführen sein dürften, wurden achtmal vermerkt, solche infolge unrichtiger oder unsorgfältiger Rahmbehandlung und Rahmreifung dreimal.

Der Wassergehalt aller eingesandten Butterproben schwankte im einzelnen bei der ungesalzenen Butter zwischen 13,1 und 18,8 Proz. (einmal, die betr. Molkerei wurde besonders benachrichtigt), bei der gesalzenen zwischen 11,2 und 15,5 Proz.; er betrug im Mittel 14,68 Proz. bei der ungesalzenen und 13,71 Proz. bei der gesalzenen Butter. In 3 Fällen = 9⅔ Prozent übersteigt den Wassergehalt der ungesalzenen Butter 16 Proz., derjenige der gesalzenen Butter 14 Proz. in 7 Fällen = 46⅔ Proz.. Die Einzelergebnisse sind aus der folgenden Tabelle ersichtlich:

A. Ungesalzene Butter.

Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt Proz.	Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt Proz.
1.	gut	16	15,4	17.	gut	16	14,7
2.	gut	16	13,1	18.	gut	16	13,3
3.	hochfein	19	14,5	19.	hochfein	19	15,1
4.	2. Kl.	14	14,8	20.	fein	17½	13,8
5.	gut/fein	16½	15,5	21.	gut	15½	13,8
6.	2. Kl.	12	15,4	22.	gut	15½	13,3
7.	fein	18	14,2	23.	gut/fein	16½	14,1
8.	gut	16	14,3	24.	2. Kl.	13½	14,7
9.	2. Kl.	11½	14,6	25.	gut	15½	13,9
				(fremde Butter, außer Vergl.)			
10.	gut	15½	13,8	26.	2. Kl.	13½	16,5
11.	2. Kl.	13½	14,4	27.	fein	18	13,9
12.	fein	17	15,8	28.	fein	18	13,9
13.	gut	15½	17,5	29.	fein	17½	16,0
14.	2. Kl.	11½	18,8	30.	gut	16	14,3
15.	2. Kl.	13	14,0	31.	gut	15	13,8
16.	gut	16	13,9				

B. Gesalzene Butter.

Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt Proz.	Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt Proz.
1.	gut	16	14,6	9.	gut	16	14,9
2.	fein	17	15,5	10.	3. Kl.	13½	15,1
3.	gut/fein	16½	15,2	11.	gut	16	13,0
4.	gut	15½	12,5	12.	2. Kl.	14	12,8
5.	2. Kl.	14	13,0	13.	gut	15½	13,5
6.	gut	15	12,5	14.		10	11,2
7.	2. Kl.	14	14,9		Molkenbutter		
8.	gut	15	15,1	15.		10½	11,9

(305

Das Milchviehkontrollwesen in Ostpreußen. Das Milchviehkontrollwesen hat nach anfänglicher Zurückhaltung im Jahre 1909/10 auch im Bezirk des landwirtschaftlichen Zentralvereins Königsberg große Verbreitung gefunden, zumal nachdem auch für diesen Bezirk ein Verband der Milchvieh-Kontrollvereine ins Leben gerufen wurde. Von den 19 zurzeit im Bezirk bestehenden Kontrollvereinen haben sich allerdings erst 10, die zusammen über 117 Herden mit 5492 Kühen verfügen, diesem Verband angeschlossen. Neuerdings haben übrigens auch bei der Ostpreußischen Holländer Herdbuchgesellschaft Leistungsprüfungen nach Art der Kontrollvereine, die nicht nur die Milchmenge, sondern auch den Fettgehalt der Milch und die Futterdankbarkeit der Tiere ermitteln sollen, Eingang in die Herdbuchherden gefunden. Bisher sind 12 solcher Kontrollvereine innerhalb der Herdbuchgesellschaft gegründet und rund 6500 Kühe den Leistungsprüfungen unterstellt.

Zur Frage der Rahmlieferung bei Molkereigenossenschaften. Auf dem vorjährigen Genossenschaftstag zu Swinemünde hat die Frage der Rahmlieferung bei Molkereigenossenschaften den Gegenstand eingehender und lebhafter Verhandlungen gebildet. In weiterer Verfolgung dieser Angelegenheit ließ der Reichsverband an seine Verbände ein Rundschreiben über den Umfang und die Wirkungen der Rahmlieferung ergehen, dessen Ergebnisse in folgendem kurz wiedergegeben seien.

Nach den eingegangenen Berichten findet Rahmlieferung an Molkereigenossenschaften in größerem Stile und mit zufriedenstellendem Erfolge nur in den Verbandsbezirken Stettin und Insterburg statt. In den Ansiedelungsgebieten der Provinz Posen sowie in Pommern sind außerdem stellenweise Rahmstationen als Filialen der Molkereigenossenschaften eingerichtet, ebenso für einige größere Güter im Verbandsbezirk Rostock. Ganz vereinzelte Fälle von Rahmlieferung werden von den Verbänden Danzig, Berlin, Berlin (Raiffeisen), Kiel und Nürnberg gemeldet. Die bei weitem größte Zahl der Verbände bemerkt ausdrücklich, daß sich die Rahmlieferung in ihren Bezirken nicht empfehle und sich bei gelegentlicher versuchsweiser Einführung nicht bewährt habe. Vor allem würde der auf den Höfen gewonnene Rahm nicht sachgemäß behandelt, da der Rahm gar oft sauer und im Sommer zum Teil ausgebuttert in den Molkereien ankäme. Außerdem sei die Abrechnung mit den rahmliefernden Genossen durch den wechselnden Fettgeahlt des Rahmes sehr erschwert und führe oft zu unerquicklichen Auseinandersetzungen.

Fast alle Verbände berichten, daß die unwirtschaftliche Einführung von Handzentrifugen in kleine und kleinste Wirtschaftsbetriebe — oft bei Beständen von nur 1—2 Milchkühen — sich unliebsam bemerkbar mache, indem sowohl die Molkereigenossenschaften geschädigt und belästigt würden, als auch die mit Handzentrifugen versehenen Landwirte kaum jemals den erhofften und von den Zentrifugenverkäufern in Aussicht gestellten Nutzen erführen. Namentlich wird über folgende Punkte geklagt:

1. Die Anschaffungskosten für die Zentrifuge sind im Verhältnis zur vorhandenen Milchmenge viel zu hoch.
2. Es werden oft Maschinen von zweifelhafter Güte geliefert, und selbst viele bessere Fabrikate entrahmen nur kurze Zeit genügend scharf und erfordern häufige und kostspielige Reparaturen.
3. Die durch die Molkereigenossenschaft angestrebte Arbeitsersparnis in der Wirtschaft wird unmöglich gemacht.
4. Vielerorts steht die große Verbreitung von Handzentrifugen der weiteren Ausdehnung der bestehenden und der Gründung neuer Molkereigenossenschaften hindernd im Wege.
5. Die Molkereigenossenschaften werden durch die Einführung von Handzentrifugen auch insoweit geschädigt, als den Fabrikanten und Verkäufern von Zentrifugen der Absatz ihrer Maschinen erst gelingt, nachdem sie bei den Landwirten Unzufriedenheit mit den von der Molkereigenossenschaft gezahlten Milchpreisen und übertriebene Besorgnis wegen der Verbreitung von Viehseuchen durch die Molkereigenossenschaften erregt haben.
6. Die Besitzer von Handzentrifugen erzeugen in vielen Fällen zu ihrem eigenen Schaden keine erstklassige Butter oder setzen zum Schaden der benachbarten Molkereigenossenschaften wirklich gute Butter zu geringeren Preisen ab wie die Molkereigenossenschaften.

Der rein von geschäftlichen Beweggründen ausgehenden, übertriebenen Agitation der Handzentrifugenfabrikanten und Händler kann nur wirksam begegnet werden durch unermüdliche Belehrung der Landwirte in Wort und Schrift, sowie durch Belieferung der Landwirte mit nur erstklassigen Handzentrifugen seitens der genossenschaftlichen Maschinenverkaufsstellen, falls überhaupt die Einführung von Handzentrifugen wirtschaftlich gerechtfertigt erscheint oder von den Landwirten unter allen Umständen gewünscht wird. (Deutsche landw. Genossenschaftspresse.)

Preise für Sommermilch im bayerischen Allgäu. Aus dem Allgäu wird uns geschrieben: Allmählich setzt der Milchhandel für die Sommermilch ein, etwas später als in anderen Jahren, und die Tagespresse bringt die Milchpreise. Sie bewegen sich zwischen 130 bis 145 Mark für 1000 Kilo oder Liter, der Durchschnitt dürfte 137 bis 138 Mark betragen, was gegen die Wintermilch einen Aufschlag von 5—6 Mark bedeutet. Allerdings wurden auch viele Käufe zu 141 und 142 Mark gemeldet, ja 144, 145 und in einem Falle sogar 148 Mark wurden bekannt. Die Preise verstehen sich: „Abzug zurück", d. h. die Käsereiabfälle (Molken und Schotten) müssen an die Milchlieferanten zurückgegeben werden. — Die Witterung war bisher dem Futterwachstum recht günstig, die Heuernte dürfte als eine gute Mittelernte zu bezeichnen sein. Mit der Gewinnung des Heues wurde schon überall begonnen, am Bodensee ist sie bereits vorüber. Der Alpauftrieb konnte in der ersten und zweiten Juniwoche, also zur regelmäßigen Zeit stattfinden; die beiden letzten Wochen haben mit den vorhandenen großen Schneevorräten in den Bergen tüchtig aufgeräumt. Die Alpweide ist als gut zu bezeichnen. Auch heuer wurde wieder manche bisherige „Sennalpe" (Kühe in Milch und mit Milchverarbeitung) zu einer „Galtalpe" (nur für Jungvieh) umgewandelt.

Milchfälschungen. Die Verwaltung des Zentralgefängnisses in Bochum bezog seinerzeit einen Teil ihres Bedarfs an Milch von der Westfälischen Molkereigesellschaft in Bochum und von dem Milchhändler Aloys Böhmer aus Altenbochum. Als über die Lieferungen der beiden Genannten Klagen laut wurden, untersuchte Dr. Sendhoff vom Städtischen Nahrungsmitteluntersuchungsamt die Milch unverhofft und stellte fest, daß ihr ein großer Prozentsatz Wasser beigegeben worden war. So wiesen drei Kannen des Böhmerschen Gefährts am 6. Oktober einen Wassergehalt von 30, 20 und 16 Prozent auf, zwei Kannen enthielten dagegen einwandfreie Milch. In einem anderen Falle stellte der Sachverständige einen Gehalt von 80 Proz. Wasser und 20 Proz. Vollmilch fest; in Wirklichkeit sollte es Magermilch sein. 550 Liter der Böhmerschen Milch konnten eines Tages nicht verwendet werden, weil die Milch sauer und ungenießbar war. Recht interessant ist es zu hören, wie die Magermilch in der Westfälischen Molkerei-Gesellschaft hergestellt wurde. Man vermischte 60 Liter Magermilch mit 20 Liter Vollmilch und ließ dann mit Hilfe eines an die Wasserleitung angeschraubten Schlauches 300 Liter Wasser beilaufen. Auf diese Weise entstand die sogenannte Magermilch. Was Böhmer gemacht hat, ist nicht bekannt. Er selbst bestritt, die Milch gefälscht zu haben. Er behauptet, er habe die Milch so von der Molkerei Südkirchen bezogen. Eine seinerzeit gleichzeitig in dieser Molkerei entnommene Probe scheint jedoch gegen die Behauptung zu sprechen. Die Analyse dieser Probe ergab, daß man es mit einer einwandfreien Milch zu tun hatte. Das Schöffengericht in Bochum hatte Anfang April d. J. den Inhaber der Westfälischen Molkerei-Gesellschaft August Tiedemann und den Milchhändler Aloys Böhmer wegen Nahrungsmittelfälschung zu je vier Wochen Gefängnis verurteilt, wogegen Berufung eingelegt worden war. Die Strafkammer bestätigte jetzt das gegen Tiedemann ergangene Urteil. Das Urteil gegen Böhmer wurde aufgehoben und auf eine Geldstrafe von 100 Mark erkannt. —

In der Genossenschafts-Molkerei Parsau (Braunschweig) wurde eines Tages die von dem Genossenschaftsmitgliede Gastwirt B. daselbst gelieferte Milch bei der Prüfung als gewässert befunden. Vorstand und Aufsichtsrat der Molkerei setzten auf Grund der statutarischen Strafvorschriften, wonach die Strafe in solchem Falle zwischen 5 und 1500 Mark zu ermitteln ist, 700 Mark Geldstrafe fest. Gastwirt B. focht die Straffestsetzung sowohl dem Grunde nach als auch der Höhe wegen im Prozeßwege an, sich dagegen verwahrend, seinerseits die Milch gewässert zu haben, oder zu wissen, daß dies geschehen sei. Die letztere Tatsache wurde von der Zweiten Zivilkammer des Landgerichts in Braunschweig bei der kürzlichen Verhandlung für erwiesen erachtet, die Vertragsstrafe jedoch auf 100 Mark herabgesetzt. Auch in anderen gleichartigen Prozessen ist von den Gerichten stets anerkannt worden, daß die Genossenschaftsmolkereien der ihrerseits eingeführten Strafvorschriften bedürfen, um die Lieferung vollwertiger und in jeder Beziehung einwandfreier Milch sicherzustellen. Häufig sind jedoch die von den Genossenschaften verhängten Konventionalstrafen durch Gerichtsbeschluß erheblich, wie auch in vorliegendem Falle, erniedrigt worden.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Geschäftslage auf den meisten deutschen Schweinemärkten war in der Woche vom 5. bis zum 12. Juni für die Verkäufer unbefriedigend. Mit Ausnahme von Magdeburg, Essen, Dortmund, Nürnberg, München und Stuttgart fielen die Preise.

Auf den meisten Schweinemärkten des europäischen Auslandes war die Stimmung weiter recht matt. Nur in Manchester wurden die vorwöchentlichen Preise behauptet und in Wien konnte eine kleine Preissteigerung für Fleischschweine erzielt werden. Im Gegensatz zu der Geschäftslage in Europa steht die sich wieder aufwärts bewegende Preisgestaltung in Chicago.

Ausland.

Milchwirtschaft im Bezirk des Kaiserlichen Konsulats von Salonik. Eine wirklich ausgebildete Milchwirtschaft gibt es im Amtsbezirk des Kais. Konsulats von Salonik zur Zeit noch nicht. Mangelnde oder schlechte Weiden, und daher minderwertige, fettarme Milch, fehlendes wirtschaftliches Verständnis in Verbindung mit Überschuldung des türkischen Großgrundbesitzes sowie geringe Nachfrage, besonders im Sommer, alles das wirkt zusammen, um die Entwicklung der Milchindustrie hintanzuhalten. Dazu kommt, daß nur ein ganz kleiner Teil der einheimischen Bevölkerung sich der frischen Kuhbutter bedient, während die große Masse, abgesehen von Schafbutter, sich mit den gangbaren Fetten und Ölen begnügt.

In größeren Quantitäten hergestellt und exportiert wird eigentlich nur eine einheimische aus Schaf- und Ziegenmilch erzeugte Käsespezialität, der sogenannte Kaschkawalkäse, der hauptsächlich nach Ägypten geht. Die von den wenigen im Lande befindlichen Molkereien hergestellte Kuhbutter wird ausschließlich im Inlande und zwar von der europäischen Bevölkerung und den besseren einheimischen Familien konsumiert.

Bessere Buttersorten sowie Käse werden aus Österreich-Ungarn, Italien, Rußland, Frankreich und der Schweiz importiert. Auf einen größeren Absatz von modernen Maschinen für die Milchwirtschaft dürfte zur Zeit nicht zu rechnen sein.

(Nach einem Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Salonik.)

Einfuhr von Molkereierzeugnissen in dem Bezirk des Kaiserlichen Konsulats von Nagasaki. Die Einfuhr von Molkereierzeugnissen in den Amtsbezirk des Kaiserlichen Konsulats von Nagasaki auf Kyushu und den Luchu-Inseln *) ist verhältnismäßig nicht von großer Bedeutung. Unter den offenen Häfen dieses Distrikts ist Nagasaki der einzige, über welchen Molkereiwaren aus dem Auslande importiert werden. Der Umfang dieser Einfuhr in den letzten drei Jahren ist aus der nachstehenden Tabelle ersichtlich, die die Zahlen der amtlichen Zollstatistik wiedergibt.

Einfuhr nach Nagasaki.

	1907		1908		1909	
	Dutzend Büchsen	Wert in Yen**)	Dutzend Büchsen	Wert in Yen	Dutzend Büchsen	Wert in Yen
Kondensierte Milch .	24 283	62 661	17 788	49 340	17 375	48 907
Sterilisierte Milch .	142	288	72	157	164	337
	kin	Wert in Yen	kin	Wert in Yen	kin	Wert in Yen
Butter	4 947	3 843	5 758	4 468	4 513	3 807
Margarine	3 444	1 352	1 574	489	1 917	702
Käse	2 955	1 506	2 658	1 141	3 204	1 878

In der Einfuhr der gleichen Artikel für ganz Japan nimmt der Import über den Hafen von Nagasaki einen recht geringen Raum ein. Der Wert der in ganz Japan eingeführten Molkereierzeugnisse betrug nämlich im Jahre 1908, dem letzten, für welches die amtlichen Zahlen bereits veröffentlicht sind, 2 580 785 Yen; davon entfiel auf Nagasaki nur ein Wert von 55 595 Yen, also etwa der 45ste Teil. Der Import der in Frage kommenden Waren geht in der Hauptsache über die Häfen von Yokohama und Kobe. Dabei mag unter anderem der Umstand mit eine Rolle spielen, daß diese ausländischen Erzeugnisse in Japan in erster Linie dem Bedarf der in Japan ansässigen Europäer dienen, wenn auch der Konsum von kondensierter Milch sowie auch von Butter durch die Japaner sich zu entwickeln beginnt. Ferner werden aber auch für das Hinterland die in Frage kommenden Waren statt über Nagasaki zum Teil über jene beiden Häfen sowie in den letzten Jahren auch über Moji bezogen. Molkereierzeugnisse spielten in der Einfuhr von Moji bis 1904 nach der amtlichen Statistik noch keine irgendwie nennenswerte Rolle, ihr Import hat seitdem aber zugenommen und gleicht damit den Rückgang dieser Einfuhr in Nagasaki für die letzten drei Jahre etwas aus.

Der Wert dieser Einfuhr über den Hafen von Moji betrug in Yen:

	1905	1906	1907	1908
Kondensierte Milch	10 411	39 511	53 018	64 451
Sterilisierte Milch	—	—	20	95
Butter	—	7 710	27	1 630
Margarine	784	—	24	—
Käse	—	—	7	14

Von der Gesamteinfuhr von Molkereiprodukten für ganz Japan im Jahre 1908 im Gesamtwerte von 2 580 785 Yen entfielen 2 389 296 Yen auf diejenige von kondensierter, 11 711 Yen auf diejenige von sterilisierter Milch. Die Buttereinfuhr zeigte 115 544 Yen, und die Einfuhr von Margarine und Käse 39 106 und 25 128 Yen. Die hauptsächlichsten Herkunftsländer waren hierbei in diesen Molkereiprodukten mit folgenden Werten in Yen beteiligt:

Kondensierte Milch: Vereinigte Staaten von Amerika 1 318 936, Großbritannien 547 005, Schweiz 381 237, Norwegen 75 014, Deutschland 25 408, Kanada 23 889, Frankreich 9677, Österreich-Ungarn 3701, Italien 2837, Australien 1515.

Sterilisierte Milch: Vereinigte Staaten von Amerika 9677, Großbritannien 993, Norwegen 253, Italien 676.

Butter: Vereinigte Staaten von Amerika 6305, Großbritannien 3138, Deutschland 5885, Kanada 6218, Frankreich 14 796, Italien 239, Australien 70 950, Holland 3048, Dänemark 2560, Rußland 1328, Türkei 779, Asiatisches Rußland 298.

Margarine: Vereinigte Staaten von Amerika 217, Großbritannien 5328, Deutschland 3715, Frankreich 10 616, Holland 18 140, Belgien 972.

*) Die Insel Formosa ist in diesem Bericht nicht mitberücksichtigt.
**) 1 Yen = 100 Sen = 4,20 Mark.

Käse: Vereinigte Staaten von Amerika 8348, Großbritannien 3201, Schweiz 330, Deutschland 1779, Kanada 2424, Frankreich 5233, Italien 812, Australien 232, Holland 2766.

Was die Einfuhr der einzelnen Artikel in Nagasaki betrifft, so ist darüber folgendes zu sagen:

Den wichtigsten Artikel bildet darunter die kondensierte Milch, deren Einfuhr in den Jahren seit 1900 bis zur Zeit des russischen Krieges regelmäßig gestiegen ist. Wenn dabei in den Jahren 1904 bis 1906 der Import bedeutend größer war, so ist das eben auf die gesteigerten Bedürfnisse während des Krieges zurückzuführen. Nach dem Kriege fallen zwar die Einfuhrzahlen für Nagasaki etwas ab, aber nicht der Konsum, da eben die Einfuhr über Moji neu hinzugekommen ist. Die Japaner beginnen mehr und mehr kondensierte Milch, und zwar die süße Art, nicht die „unsweetened" oder sterilisierte Sorte, zu konsumieren, wenigstens solange als der gegenwärtige Konventionalzoll von 5 Prozent bestehen bleibt. Andernfalls würde bei der Abnahme der europäischen Bevölkerung in Nagasaki der Absatz sich kaum heben können. Kondensierte Milch pflegt nach dort in Kisten von je vier Dutzend Büchsen eingeführt zu werden. Die Preise schwanken etwas nach der Marktlage. Die gangbarsten Marken sind die amerikanischen, obwohl manche von ihnen einen starken Prozentsatz Kartoffelmehl und Bohnenmehl enthalten sollen; sie verdrängen die Fabrikate anderer Länder immer mehr. Neben den amerikanischen Sorten ist das schweizer bzw. englische Fabrikat der „Anglo-Swiß Condensed Milk Co." bzw. „Nestle", beliebt, namentlich der „Milkmaid Brand", der fob pro Kiste 14 bis 17 Schill. kostet. Neuerdings macht auch eine „Anglo-Austrian Dairy Co. Ltd." in Wien den Versuch ins Geschäft zu kommen, und zwar verschifft sie nach Nagasaki einen „Pidgeon Brand", der pro Kiste für „skimmed milk" 11 Schilling 11 Pence cif kostet, und „full cream" für 15 Schill. cif. Auch ein teureres französisches Fabrikat „Gloria Milk" das fob 20 Francs pro Kiste kostet, wird auf den Markt gebracht.

Milchtrockenpräparate kommen nicht in den Handel, sie sind nur während des Krieges für den Armeebedarf eingeführt worden, seitdem aber nicht mehr.

Unter der in Blechdosen eingeführten Butter nimmt die dänische den ersten Platz ein, und zwar sind es die Erzeugnisse von drei Kopenhagener Firmen: T. Plum, Ph. W. Heymann und Bruhn. Es werden Halbpfunddosen zu 9 Pence, Pfunddosen zu 16½ Pence und Zweipfunddosen zu 30½ Pence eingeführt. Früher war auch eine französische Dosenbutter beliebt, nämlich die von den Firmen Lepelletier und Bretelles Frères in Isigny, sie geht jetzt aber nicht mehr. Deutsche, englische und kanadische Butter, die sonst auch in Japan eingeführt werden, kommen in Nagasaki kaum zum Verkauf. Dagegen kommen verschiedene Buttersorten, die nicht in Blechdosen verpackt sind, viel in den Handel. Namentlich wird australische Butter, in Blocks von je einem Pfund in Pergamentpapier verpackt, verkauft. Sie wird in Kisten von 56 Blocks in den Kühlräumen der Schiffe nach Japan verschifft und kommt in gutem Zustande an. Der Preis stellt sich fob auf 13 Pence pro Pfund. Aus Kalifornien wird Butter in „rolls" von je 2 Pfund bezogen, deren Preis sich auf 23 Goldcents pro Pfund stellt. Von dort kommt daneben übrigens auch Büchsenbutter. Neuerdings wird während des Winters auch Butter in Fässern von 5 Pud aus Sibirien bezogen, die fob ab Chita 16,20 bis 16,50 Yen kostet.

Die Einfuhr von Butter hat im ganzen nachgelassen, was zum Teil auf die Konkurrenz des einheimischen Erzeugnisses, mehr noch auf den gesteigerten Import der Margarine, hauptsächlich aber auf den hohen Zoll zurückzuführen ist. Der Zoll beträgt seit 1906 auf Butter pro 100 Kin 27 Yen gegenüber 23 Yen für das gleiche Quantum Margarine. Durch den hohen Zoll haben Butterlieferungen an Schiffe überhaupt aufgehört.

Die in Nagasaki in den Handel kommende Margarine wird fast ausschließlich aus Holland bezogen, ein kleiner Teil auch aus England. Margarine findet vielfach Verwendung für die billigen japanischen Biskuitbackwerke.

Für den Konsum von Käse kommen in Nagasaki ausschließlich die Europäer in Betracht, es ist auch kaum Aussicht vorhanden, daß die Japaner sich an dieses Nahrungsmittel gewöhnen. Auch in diesem Artikel überwiegt das amerikanische Erzeugnis. Es wird eingeführt ein „american cheese" in 24 Pfundblocks, der pro Pfund 19 Godcents fob kostet, ferner ein imitierter Schweizerkäse der 23 Goldcents pro Pfund fob kostet sowie verschiedene Käse in „tins" wie „Pineapple cheese" und „Roquefort". Nächst dem amerikanischen ist der Eidamer Käse der gangbarste. Von englischen Käsen kommen „Chester" und „Stilton" in geringen Qualitäten auf den Markt. Aus Kanada wird ein Käse in Töpfen „Mac Larenz cheese" bezogen. Aus Frankreich kommt etwas Käse in Blechbüchsen und ganz wenig Schweizerkäse. Letzterer wird übrigens über Nagasaki auch nach Sibirien verschifft.

Einheimische Erzeugnisse. In der japanischen Landwirtschaft spielt die Viehzucht im allgemeinen eine verhältnismäßig untergeordnete Rolle, weil der Reis- und Getreidebau für die Volkswirtschaft zu bedeutend ist und Viehzucht nur nebenbei und nur dort betrieben wird, wo das Land sich zum Anbau weniger eignet. Bei einer Bevölkerung von etwa 49 Millionen, von denen sich etwa 60 Prozent der Landwirtschaft widmen, besaß Japan Ende 1906 nach der amtlichen Statistik des Ackerbauministeriums 3952 Bullen, 29 428 Milchkühe über 2 Jahre alt und 7810 Milchkühe unter 2 Jahren. Im Jahre 1906 wurden 173 540 Koku Milch im Werte von 5 080473 Yen produziert. Die Regierung hat in den letzten Jahren zur Hebung der Viehzucht staatliche Weideplätze für Bullen eingerichtet und verschiedentlich Sachverständige zum Ankauf von Zuchtbullen nach Europa und Amerika geschickt. Die Rinderzucht wird mehr in den nördlichen Teilen Japans betrieben, während die Insel Kyushu verhältnismäßig wenig Weideland besitzt, und daher auch die Rinderzucht hinter jenen nördlicheren Gegenden zurücksteht.

Die Rinderzucht in den südlichsten Provinzen ist im Verhältnis zum übrigen Japan äußerst gering, beträgt doch die Produktionsmenge der Milch in diesen Bezirken kaum mehr als den 30. Teil der Gesamtproduktion des Landes. Aus diesem Verhältnis erklärt sich ferner auch, daß die Preise für frische Milch in Nagasaki höher als der Durchschnittspreis für das ganze Land zu sein pflegen. Während der Durchschnittspreis für Japan für 1 Sho Milch sich 1900 auf 0,40 Yen, 1901 bis 1905 auf 0,39 Yen und 1906 auf 0,38 Yen stellte, betrug der Preis eines Sho Milch in Süd-Kyushu 1906 im Durchschnitt 50 Sen. In der letzten Zeit sind die Milchpreise etwas gefallen, so daß jetzt ein Sho in der Gegend von Nagasaki etwa 0,42 Yen im Durchschnitt kostet. Die Viehzucht ist durchaus primitiv, maschinelle Einrichtungen zur Milchgewinnung sind unbekannt und kommen auch bei der verhältnismäßigen Armut und mangelnden Bildung der Bauern auf absehbare Zeit hinaus nicht in Frage.

Kondensierte Milch wird im Konsulatsbezirk nicht hergestellt. Im September 1908 war von mehreren Japanern eine „Nagasaki Milk Company“ gegründet worden mit einem Kapital von 3000 bis 5000 Yen, welche kondensierte Milch herstellte. Die Gesellschaft verwendete in ihrem Betriebe eine Maschine, die von der Kopenhagener Firma Burmeister & Wain (Ship builders and Engineers) bezogen war. Dieses Unternehmen hat sich aber nicht bewährt und die Gesellschaft hat sich bereits im Juni des Jahres 1909 wieder aufgelöst. Die von ihr hergestellte kondensierte Milch stand in der Qualität hinter den ausländischen Fabrikaten zurück und hielt sich auch nicht so lange wie jene, offenbar weil man das Herstellungsverfahren nicht vollkommen kannte. Dann aber fehlte es auch an der richtigen kaufmännischen Leitung, die ein geeignetes Absatzgebiet und geregelten Vertrieb zu finden im Stande gewesen wäre.

In Japan erzeugte Butter und Käse kommt im Konsulatsbezirk von Nagasaki nur aus dem Hokkaido, wo in der Nähe von Hakkodate in Ishibetsu-mura französische Trappisten eine Milchwirtschaft eingerichtet haben. Das Quantum, welches von dort nach Nagasaki kommt, ist nur ganz gering und nur für den Privatbedarf dort wohnender Ausländer bestimmt. Der Preis der in Hakkodate hergestellten Butter, die nach Nagasaki in Blechdosen von je 1 engl. Pfund versandt wird, stellt sich für Tafelbutter auf 0,80 Yen und für Kochbutter auf 0,75 Yen pro Dose.

Wie aus den vorstehenden Ausführungen sich ergibt, ist der Markt für Molkereierzeugnisse in Südjapan so unbedeutend, daß auf eine Hebung der Einfuhr deutscher Molkereiprodukte bis auf weiteres nicht zu rechnen ist. Andererseits ist die Viehzucht und Milchwirtschaft in diesen Teilen Japans derartig wenig ausgebildet und wird sich auch bei der primitiven Wirtschaft der Landbevölkerung und ihrer Bedürfnislosigkeit in der nächsten Zukunft so wenig weiter entwickeln, daß die Einfuhr von Maschinen für landwirtschaftlichen und Molkereibetrieb in absehbarer Zeit gänzlich ausgeschlossen erscheinen muß.
(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Nagasaki in den „Nachrichten für Handel und Industrie“.)

Sprechsaal.

Der Schweinestall und seine Entlüftung. In meiner Eigenschaft als Direktor der Waren- und Vieh-Einkaufs-Bank Magdeburg und namentlich als Vorstandsmitglied des Schweine-Versicherungs-Vereins Hannover habe ich seit ca. 3 Jahren Gelegenheit gehabt, in fast allen Bundesstaaten Deutschlands Schweinestall-Anlagen und ihre Entlüftung kennen zu lernen. Anlagen habe ich gesehen, die wirklich großartig angelegt waren und deren Ausführung sicherlich dem betr. Baumeister im Falle eines Wettbewerbes von Seiten Bausachverständiger erste Preise eingebracht haben würden, und Geld haben sichs die betr. Erbauer kosten lassen, so daß tatsächlich heute mehr denn je der bekannte Ausspruch, daß es mit den Schweineställen in verschiedenen Gegenden Deutschlands besser als mit manchen Schulgebäuden bestellt sei, volle Geltung und Berechtigung hat. Tip top und in jeder Beziehung vollkommen ist alles vom bautechnischen Standpunkte aus. Und wie enttäuscht ist nachher mit einem Male so mancher Besitzer eines solchen Prachtbaues, wenn er die Beobachtung machen muß, daß seine Schweine namentlich im Winter nicht zunehmen, daß er viel steife Tiere, Kümmerer und Huster hat, und daß er nicht nur nichts verdient, sondern daß er direkt Geld bei der Schweinemast zugegeben hat. Man hört dann so häufig sagen, am Stalle kann das nicht liegen, der ist ja doch wirklich tadellos, sondern der Grund liegt einzig und allein in den Tieren selbst, und wehe dem Viehhändler, der diese Tiere geliefert hat. Ganz ausgeschlossen ist es dann, den Besitzer eines derartig zementierten Eiskellers vom Gegenteil zu überzeugen, denn bei der Eigenart des deutschen Charakters will es auch hier jeder Schweinemäster besser wie der andere verstehen.

Und welches sind denn nun die Ursachen, daß der Besitzer des angeblichen Musterstalles mit seinem Bestande weniger Erfolg erzielt als der Mann mit der primitiven Holzbaracke, in die es im Sommer hineinregnet und im Winter hineinschneit?

Nach meinem Dafürhalten liegen bei derartigen Stallanlagen zwei Hauptfehler vor.

Durch die Verwendung von Zement ist der Stall zu kalt, und namentlich zu kalt, wenn auch der Fußboden der Bucht noch aus Zement besteht, selbst wenn in derselben Holzpritschen liegen. Bei der starken Hautausdünstung der Schweine verlieren dieselben viel zu viel Wärme, was nur durch größere Futteraufnahme ersetzt werden kann. Durch diese Hautausdünstungen entstehen dann an den kalten Buchtwänden Kondensationen dieser Wasserdämpfe, die man irrtümlicherweise als Wandausschwitzung bezeichnet, die an den Wänden herunterlaufen, und namentlich gern von Ferkeln, weil sie einen salzigen Geschmack haben, abgeleckt werden. Auf diese Ursache ist auch die Diarrhöe der Ferkel zurückzuführen. Da Lufterneuerung von unten nicht erfolgt, so herrscht dann permanent kalte, feuchte Luft vor, die namentlich im Winter Steifheit und schorfige Haut, meist mit Hautporenausschlag erzeugt, wodurch selbst gute Tiere zu kümmern beginnen, die man dann als sogenannte Schnellzügler verkaufen muß.

Als Richtschnur lasse man sich dienen, daß ein Schwein warm und trocken liegen will. Man vermeide daher auf alle Fälle Zement in Stallungen und benutze denselben nur da, wo er nicht zu umgehen ist.

Um nun einen warmen Stall resp. Bucht zu haben, so wolle man unbedingt nur gebrannte Backsteine zum Fußboden benutzen, deren Fugen man allerdings mit Zement ausgießt. Die Steine selbst lege man sonst in Kalk, bringe aber auf den gewachsenen Boden Schlackenasche, die man umsonst bei Gasanstalten haben kann, und überdecke diese, damit Erdfeuchtigkeit nicht nach oben steigen kann, mit einer gestampften, 15 Ztm. Lehmschicht. Hierauf lege man als Fußboden die gebrannten Backsteine in Kalk, die wie oben angegeben, mit Zement vergossen werden. In keiner Bucht versäume man aber einen Pfahl einzurammen, an dem die Tiere ihr Juckbedürfnis befriedigen können. Sonst gebe man den Buchten von allen Seiten nach der Tür zu starkes Gefälle, damit die Jauche schnell ablaufen kann. Ferner lege man die Lagerstätte der Tiere eine Steinstärke höher wie den Düngerraum, welchen man vor dem Troge in Breite von 80 Ztm. anbringt. An Trogfläche gewähre man pro 3 Schweine 1 Meter. Um ein Hineinmisten in die Tröge zu vermeiden, lege man einen Stein breit vor dem Trog in Zement, auf dem sich die Tiere beim Fressen mit den Vorderbeinen wohl stellen, beim Misten mit den Hinterbeinen aber direkt davor stehen bleiben, vermutlich weil sie annehmen, an der Buchtwand zu stehen.

Auf alle Fälle bestreue man die Lagerstätte möglichst mit Stroh, wenigstens aber mit Sägemehl, nicht aber mit Torfmehl, weil letzteres

gern gefressen wird, aber leicht Verstopfungen nach sich zieht. Wohl aber verwende man Torfstreu oder Torfmull in der Düngergrube, weil derselbe den Stickstoff aufnimmt und so einen ganz vorzüglichen Dünger, namentlich für leichte und allerleichteste Sandböden abgibt. Da Torf eine Art Humusboden darstellt, so humisiert man dadurch die leichten Sandböden und vermag dadurch, weil Schweinemist an und für sich kalt ist, namentlich recht lange in den leichten Sandböden Frucht zu halten, die durchlässig sind und als Unterlage Kies und Triebsand haben. Auf der Molkerei und in der Gemeinde Reppichau sind durch derartig präparierten Schweinemist mit Rüben, Roggen, Kartoffeln und namentlich Spargel ganz hervorragende Erträge erzielt worden, so daß man im Gegensatz zur früheren Auffassung heute den Schweinemist aus gewerblichen Mästereien als ein gesuchtes Düngemittel ansehen kann. Selbst ohne Torfmischung ist Schweinemist in Reppichau von den kleinbäuerlichen Besitzern sehr gesucht und wird nicht nur kostenfrei gestreut, sondern auch der Dünger und die Jauche kostenfrei abgefahren, was namentlich für alle die Mistbetriebe von Vorteil ist, die nebenbei keine Ländereien besitzen. Mit anderen Worten, man liebt heute also nicht nur die Schinken der Schweine, sondern lernt auch bereits ihren Mist schätzen.

Den größten aller Fehler macht man aber in der Entlüftungs-Anlage. Hier herrschen geradezu haarsträubende Zustände und eine derartig große Unkenntnis, wie wohl auf keinem anderen Gebiete mehr. Die Gesamtventilation hat man durch Löcher in der Mauer unter der Decke und durch Luftschlote im Dach. Außerdem öffnet man dann noch die Fenster und Türen, so daß man sich manchmal wohl wundern muß, daß der betr. Schweinemäster überhaupt noch gesunde Schweine im Stall hat.

Ganz besonders aber muß der Auffassung entgegengetreten werden, die für Mastschweine dunkle Ställe verlangt. Ein mir bekannter größerer Braunschweiger Mäster geht sogar so weit, um den Sonnenstrahlen und den Fliegen den Eingang zu den Ställen zu verwehren, daß er die vorhandenen Fenster blau anstreichen läßt; aber gerade die direkten ultravioletten Sonnenstrahlen sind es doch in erster Linie, die die unzähligen Mikroben, Mikroorganismen und Bazillen abtöten.

Die vorn geschilderte Ventilation in den Schweineställen ist nun vielleicht nicht nur vereinzelt, sondern allgemein, ein Anzeichen, daß man sich mit dieser Materie überhaupt noch nicht intensiv, sondern nur ganz oberflächlich befaßt hat.

Wie gesagt, sämtliche Schweinestall-Entlüftungen Deutschlands, die ich gesehen habe, waren bis auf die des Herrn Richard Toepfer, Westerhorn, die wohl einigermaßen, aber auch noch nicht vollkommen ist, völlig verkehrt. Auch heute steht man noch in Baukreisen auf demselben Standpunkt und ventiliert Schweineställe noch immer wie menschliche Wohnungen, Pferdeställe und Heuböden, und läßt tatsächlich jede Rücksicht auf den Bewohner außer Acht, für den man eigentlich die Wohnung erbaut.

Und doch liegt des Rätsels Lösung so nahe. Grundbedingung ist natürlich, will man die Lösung, daß man sich mit den Lebensbedingungen des Schweines näher befaßt. Da müßte man sich doch zuerst fragen, was atmet das Schwein ein und was aus? Das Schwein atmet, genau wie der Mensch, Sauerstoff ein und Kohlensäure aus. In erster Linie muß also für Zufuhr von Sauerstoff und Hinwegschaffung der ausgeatmeten Kohlensäure gesorgt werden. Sauerstoff wird nun wohl zugeführt, die Kohlensäure aber leider nicht weggeschafft. Denn durch Hinzutritt der Sauerstoffluft wird, da eine Lufbewegung in den abgeteilten Buchten nicht stattfindet, die infolge ihrer Schwere (Kohlensäure ist bekanntlich schwerer wie Luft) auf dem Fußboden lagernde Kohlensäure nicht weggeschafft, sondern bleibt leider drin, während die sich bildende leichte warme Luft durch die Öffnungen und Fenster in der Mauer sowie die Luftschlote sofort entweicht. Daß sich in den Buchten kohlensaure Gase namentlich frühmorgens befinden, läßt sich dadurch leicht beweisen, daß man in Höhe von 2 Ztm. über dem Fußboden infolge Fehlens von Sauerstoff kein Streichholz entzünden kann, und zweitens, daß, sobald man mit dem Besen Luftbewegung in den Buchten erzeugt, starkdampfende Rauchsäulen emporsteigen. Auf das Vorhandensein der Kohlensäure ist auch namentlich das starke Husten zurückzuführen, wenn man die Tiere plötzlich und schnell aufjagt.

Bekanntlich aber entnimmt nun das Ferkel und Schwein infolge seines Körperbaues den Luftbedarf seiner Atmungsorgane, der Lungen, aus der Luftschicht in Höhe von ca. 10—20 Ztm. über dem Fußboden, muß also unbedingt wieder, weil die ausgeatmete Kohlensäure infolge der verkehrten Entlüftungsanlage nicht entfernt ist, stark kohlensäurehaltige, also bereits gebrauchte Luft, die um so schlechter ist, je dichter die Bucht belegt ist, einatmen. Dadurch allein ist es auch zu erklären, daß ein großer Teil der Lungen von Schweinen aus gewerblichen Mästereien auf den Schlachthäusern verworfen wird.

Kurzatmige Schweine, sog. Schnarcher (es sind dies Schweine, die an sog. Ohrspeicheldrüsen-Entzündung leiden oder gelitten haben), halten sich deshalb auch mit Vorliebe in der Nähe der Kobentür auf. Da nun auch bei derartigen Ventilationsanlagen die Zufuhr von Sauerstoffluft zu den Lungen behindert ist, so kann auch ganz natürlicherweise durch den Atmungsvorgang der chemische Verbrennungsprozeß der Schlackenstoffe in den Lungen nur unvollständig sein, sodaß, wenn außerdem noch schlechte Hauttranspiration vorliegt, die Nieren überlastet werden und nicht alle Schlackenstoffe des verunreinigten Blutes, besonders der harnsauren Salze, entfernt werden können. Es bilden sich dann erst kleine Knötchen, nachher Knoten in den Gelenken der Tiere, die, wenn sie aufgehen, eine molkigtrübe Flüssigkeit ausscheiden, wenn sie aber nicht aufgehen, unbedingt kümmern, wenn nicht geradezu den Tod der Tiere nach sich ziehen. Selbstredend wird durch derartige Ablagerungen in den Gelenken, die ich für harnsaure Sedimente halte, die Blutzirkulation auf das Empfindlichste gestört und hat zum Teil Herzbeutel-Entzündung und Herzbeutel-Wassersucht zur Folge. Selbstverständlich kann bei derartig leidenden Tieren von einer guten Entwicklung und Mastfähigkeit überhaupt nicht mehr die Rede sein.

Ein Schulbeispiel dieser Art habe ich kürzlich in Passendorf bei Halle beobachtet. Diese Mastanstalt hatte auffälligerweise einen großen Prozentsatz steife Schweine in ihrem Bestand, die mit den erwähnten Knotenbildungen behaftet waren, sich aber noch in gutem Ernährungszustande befanden. Diese Tiere ließ ich sofort aus dem Maststalle herausnehmen und in einen Pferdestall, der nach dem Hofe zu offen war, bringen. Hier konnte sich, da der Stall nach dem Hofe Gefälle hatte und nur durch eine Gittertür abgeschlossen war, Kohlensäure infolge stetigen Luftzutritts nicht bilden. Nachdem die Schweine ca. 10 Tage in diesem Stalle gestanden hatten, hatte sich die Steifheit bereits gebessert und zeigten die Tiere namentlich eine ganz vorzügliche Freßlust, so daß zu erwarten steht, daß sie noch, wenn auch nicht mehr mit Nutzen, fett werden.

Daß durch diese widernatürliche Haltung der Tiere der Organismus der Schweine außerordentlich geschwächt wird, bedarf wohl keines weiteren Beweises. Ganz natürlicherweise unterliegt ein derartig geschwächter Organismus auch viel eher im Kampfe mit den Bakterien, seien es die des Rotlaufs, der Schweineseuche oder der Schweinepest, als ein kräftiger. Zu meinem großen Leidwesen habe ich die Erfahrung gemacht, daß bei dieser widernatürlichen Haltung mit heutiger Entlüftung selbst der völlig gesunde Organismus der Weideläufer aus Pommern und Ostpreußen nicht stand hält und nicht standhalten wird.

Kennen wir aber diese Ursachen, so muß es nicht nur vom materiellen, sondern auch vom rein menschlichen Standpunkte unsere Pflicht sein, entsprechende Vorkehrungen in den Schweineställen zu treffen, damit diesem Übelstande gesteuert wird, und das erreichen wir am besten durch entsprechende Luftabführungsschlote in Verbindung mit Luftzuführungsschloten und entsprechender Gefällanlage in den Buchten, wie solche vom Architekten Krüger in Aken geschaffen sind, und zwar dadurch, daß entsprechende selbsttätige Absaugungsschlote bis 5 Ztm. zum Fußboden herunter und 4—5 Meter über das Dach eingebaut werden. Ferner müssen die Luftzuführungsschlote wenigstens 1 Meter bis unter die Decke geführt werden, damit direkt unter der Decke eine warme Luftschicht festgehalten wird, die die zugeführte kalte Luft zwecks Erwärmung passieren muß. Ist das Pappdach durch Torf-, Kiennadel- usw. Isolierung frostsicher, sind die Umfassungsmauern mit Luftschicht versehen, so dürfte bei sachgemäßem Einbau der Luft-Absaugungs- und Luft-Zuführungsschlote unbedingt die einzig und allein richtige Entlüftungsanlage für den Schweinestall geschaffen sein. Ganz abgesehen davon, daß diese Entlüftungsanlage die unbedingt nötige Lufterneuerung besorgt, so wird dadurch namentlich auch das Tropfen der Ställe, das bisher infolge Kondensation der Wasserdämpfe entstand, völlig verschwinden, stellt also mit anderen Worten eine Errungenschaft dar, die nicht hoch genug angeschlagen werden kann. Denn gerade durch das Tropfen der Ställe leidet doch ganz besonders die Entwicklung der Tiere, was sich in diesem Jahre besonders auf der Mästerei Zeddenick zu beobachten Gelegenheit hatte. Da nun diese Entlüftungsanlage auf der Molkerei Reppichau tadellos funktioniert, so kann diese Einrichtung gar nicht warm genug empfohlen werden, um so mehr, da die Anlagekosten in Anbetracht der großen Vorteile gar nicht ins Gewicht fallen.

Jedenfalls aber dürfte bei Vorhandensein einer derartigen Entlüftungsanlage mit einem wesentlich kleineren Prozentsatz von Kümmerern und Seuchenschäden gerechnet werden können.

O. Pfannenberg, Magdeburg.

Heranziehung ausgeschiedener Genossen zur Schuldentilgung der Genossenschaft. Anfrage: Aus unserer Molkerei sind 14 Genossen ausgeschieden. Um die Ausgeschiedenen zur Tilgung der Schulden der Molkerei heranziehen zu können, haben wir mit einstimmiger Genehmigung der Generalversammlung unsere sämtlichen Inventarien auf den heutigen tatsächlichen Wert zurückgeschrieben, sodaß wir eine Unterbilanz von ℳ 9700 haben. Die Inventarien sind von zwei Sachverständigen abgeschätzt worden. Wenn noch mehr Genossen ausscheiden würden, wären vielleicht nachher nur noch einige Genossen, die dann die ganzen Schulden decken müßten. Die ausgeschiedenen Genossen sind einer großen Nachbarmolkerei beigetreten, weil sie dort etwas mehr für die Milch bekommen. Ist das von uns angewandte Verfahren gesetzlich zu rechtfertigen? Molk. W. (1273

Antwort: Wenn Sie die Sachverständigen als einwandfrei, also nicht durch Ihren Wunsch beeinflußt ausweisen können, so ist gegen die Mehrabschreibung nichts einzuwenden. Sie hätten uns allerdings angeben sollen, wieviel die Mehrabschreibung gegen die gewöhnliche beträgt. Es darf auch da kein Verhältnis sein, daß die Pflicht verrät, nur die Ausscheidenden heranzuziehen. Wenn diese klagen, so kann in solchem Falle die Entscheidung leicht zum Nachteil der Molkerei ausfallen. Die Wertverminderung muß eine einwandfreie sein und darf nicht mit dem Ausscheiden einer größeren Anzahl Genossen begründet werden.

Man wird geneigt sein, zu fragen, weshalb denn nicht früher schon mehr abgeschrieben worden ist? Nun, da könnte man allerdings die Wertverminderung der Anlage bei einer großen Anzahl Genossen als nicht in so rascher Abnahme hinstellen, wie wenn plötzlich ein großer Teil der Mitglieder davon geht. Solche Rechtsauffassung findet man aber bei unseren Gerichten äußerst selten; bei ihnen muß mehr das geschriebene Recht als das der wirtschaftlichen Arbeit entscheiden. Daher wird der Richter stets feststellen lassen, ob die jetzt vorgenommene höhere Abschreibung durch die wirkliche Wertminderung gerechtfertigt ist und ob nicht eigentlich schon früher mehr hätte abgeschrieben werden müssen. Gelingt einer Genossenschaft der Nachweis, so werden die Ausgeschiedenen zu der entstandenen Unterbilanz den auf sie entfallenden Anteil zuzahlen müssen und können im Wege der Klage nichts erreichen. Fr.

Briefkasten.

H. S. in Sch. Falls Sie während 10 Monaten 8 und während 2 Monaten 12 Pfg. für das Liter Milch bei 80 Prozent freier Magermilchrückgabe bezahlen sollen bei einem Fettgehalt von nur annähernd 3 Proz., ist der Bau der Molkerei nicht empfehlenswert. Sie würden voraussichtlich an der Milch gar nichts verdienen können, selbst wenn die Betriebskosten nur gering wären. Ehe Sie sich überhaupt zu etwas verpflichten, überzeugen Sie sich ja nur recht genau an Ort und Stelle, wenn es sein muß bei jedem einzelnen Unterzeichner des Vertrages, ob derselbe auch auf reelle Weise zustande gekommen ist. Andernfalls würden Sie Ihre allzugroße Vertrauensseligkeit nachher vielleicht schwer büßen müssen. Bei dem kleinen Milchquantum würde sich als Antriebskraft auch ein Motor oder eine Lokomobile gut eignen. (1285

H. W. Wie lange Sie die Butter in einem Kühlraume aufbewahren können, ohne daß dieselbe an Geschmack verliert, läßt sich so ganz genau nicht sagen. Wenn es sich um Butter von tadelloser Beschaffenheit handelt und ferner ein einwandfreier, möglichst trockener Kühlraum zur Verfügung steht mit einer Temperatur von annähernd 0 Grad, so kann dieselbe unbeschadet ihrer Qualität einige Monate bis zu einem halben Jahr aufbewahrt werden. Natürlich müssen auch die zur Verpackung dienenden Tonnen und das Pergamentpapier von tadelloser Beschaffenheit sein. Es ist zu beachten, daß die tiefgekühlte Butter nicht in Zeiten zu heißer Außentemperatur zum Verbrauch genommen wird, weil die Butter dann meist infolge des großen Temperaturwechsels schnell verdirbt. (1274

A. K. in B. Ob in Bulgarien und Mexiko Molkereizeitungen erscheinen, ist uns nicht bekannt. (1275

F. J. Hagen. Falls Sie in Holland eine Stellung erlangen wollen, müssen Sie einmal in einer dort erscheinenden Molkereizeitung inserieren. Ob das Erfolg haben wird, wissen wir nicht. Wir nennen Ihnen folgende Zeitungen: Nederlandsch Landbouw Weekblaad, s'Gravenhage, Weheimde 5a und Nederlandsch Weekblaad voor Zuivelbereiding en Veeteelt, Doetinchem. (1283

M. Qu. Da wir über die Höhe Ihrer Betriebskosten nicht orientiert sind und außerdem ja die Notierungen, nach denen sich der Verkaufspreis Ihrer Butter richtet, auf- und abschwanken, können wir Ihnen nicht genau angeben, welchen Preis Sie für das Fettprozent zahlen können. Angenommen, daß sich Ihre Betriebskosten auf 1 Pfg. pro Liter Milch stellen, würden Sie jetzt, wo die Berliner Höchstnotiz 112—114 Mark, Ihr Verkaufspreis also etwa 110 Mark beträgt, ungefähr 2,1 Pfg. für das Fettprozent bei freier Magermilchrückgabe bezahlen können. Zu Zeiten, wo der Butterpreis höher ist, könnten Sie natürlich entsprechend mehr anlegen. Zur Erleichterung der Abrechnung empfehlen wir Ihnen die Tabellen zum Ablesen des Milchgeldes bei Bezahlung nach Fettgehalt von Wilh. Brader, zu beziehen durch unsere Expedition. (1272

G. T. K. Soweit uns bekannt ist, kommt die angefragte Firma ihren Verbindlichkeiten pünktlich nach. (1280

L. in K. Die Lieferanten haben sich verpflichtet, Ihnen die sämtliche Milch ihrer Kühe, mit Ausnahme der für ihren Haushalt notwendigen, zu liefern. Die meisten Lieferanten füttern jetzt ihre Ferkel und Kälber mit der in ihrer Wirtschaft gewonnenen Milch und liefern Ihnen nur noch wenig oder gar keine Milch. Sie wollen wissen, ob Sie sich durch Klage dagegen schützen können. — Zwar gehören Kälber und Ferkel, wenn man sich streng an den Wortlaut des Vertrages hält, nicht zum Haushalt, sondern zur Wirtschaft. Im Hinblick aber auf § 157 B.G.B. „Verträge sind so auszulegen, wie Treu und Glauben mit Rücksicht auf die Verkehrssitte es erfordern" wird als Verkehrssitte anzunehmen sein, daß ein Landwirt nur die Milch verkauft oder verkaufen will, die er nach Deckung des für seinen Haushalt und sein Vieh nötigen Bedarfes übrig hat. Dies wird auch wohl hier die Absicht der Lieferanten gewesen sein. In manchen Gegenden mag auch das Vieh als zum Haushalt des Besitzers gehörig angesehen werden. Zu einer Klage wegen der nichtgelieferten Milch, soweit sie als Viehfutter verwendet ist, können wir daher nicht raten. Auf alle Fälle durften aber die Besitzer die aus der Milch gewonnene Butter nicht verkaufen. Um wegen dieser Milchmenge auf Lieferung oder auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung klagen zu können, müßten Sie in der Lage sein, die Höhe dieser Menge anzugeben. Vielleicht ziehen Sie darüber noch nähere Erkundigungen ein. (1265

C. Sp. in O. Die Meßapparate, die zur Annahme der Milch in den Molkereien dienen, müssen nach dem Gesetz geeicht sein. Wenn Ihr von der Polizei beanstandeter Apparat nicht geeicht ist, können Sie gegen die Beanstandung nichts einwenden, einerlei ob der Apparat eine runde oder viereckige Form hat.

Berichtigung. In dem in unserer Nummer 43 abgedruckten Verzeichnis der auf der Hamburger Ausstellung für Molkereiprodukte zuerkannten Preise ist zu berichtigen, daß die Molkerei-Genossenschaft Himbergen einen zweiten Preis erhielt, die Molkerei-Genossenschaft Fischerhude dagegen keinen. Der Dampfmolkerei der Engelsdörfer in Westerengel wurde eine Anerkennung zu teil, nicht ein erster Preis.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe Seite 889.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- rc. Händler erwählten Notierungskommission:

15. Juni Ia **110—112/14** ℳ, IIa **105—112** ℳ, IIIa **105** ℳ, **ab**fallende **95—105** ℳ. Tendenz: ruhig.

11. Juni. Ia **110—112/14 Mk.**, IIa **105—112 Mk.**, IIIa **103—110 Mk.**, abfallende **95—106 Mk.** Tendenz: flau.

Kopenhagen, 16. Juni. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: fester.

Kaufbeuren, 16. Juni. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 102 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 16. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 108 Mk., Vorbruchbutter 101 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 15. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
5 Drittel 119,50 Mk., 34 Drittel 116,50 Mk., 43 Drittel 116 Mk., 91 Drittel 115,50 Mk., 21 Drittel 115 Mk., 52 Drittel 114,50 Mk., 59 Drittel 114 Mk., 39 Drittel 113,50 Mk., 18 Drittel 113 Mk., 18 Drittel 112,50 Mk., 4 Drittel 112 Mk., 7 Drittel 111,50 Mk., 5 Drittel 111 Mk., 14 Drittel 110,50 Mk.
1. Klasse: 410 Drittel zu 114,50 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 45 Drittel zu 107,34 Mk. im Durchschnitt.
Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 14. Juni. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 117 Mk., 4 Faß 116 Mk., 27 Faß 115 Mk., 43 Faß 114 Mk., 43 Faß 113 Mk., 41 Faß 112 Mk., 15 Faß 111 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 113,30 Mk. Zugeführt 177 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 16. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt noch immer sehr ruhig. Die Einlieferungen sind erheblich größer als der Konsum und müssen daher gestapelt werden.

Berlin, 16. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg

Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 15. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Änderung eingetreten, die Produktion ist sehr groß, die Zufuhren daher recht bedeutend, wogegen der Absatz äußerst schwach ist.

Berlin, 15. Juni. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Zufuhren in russischer und sibirischer Butter waren in dieser Woche ebenfalls bedeutend und wurden zum größten Teil zu Lager genommen. Die Produktionen in Butter haben in diesem Jahre in Sibirien sehr zugenommen und wurden von dort über die Station Tscheljabinsk expediert:

	v. 22.—30. April r. St.	1.—7. Mai r. St.	8.—14. Mai r. St.	15.—21. Mai r. St.
Nach Riga	9189 Pud	9793 Pud	6730 Pud	9483 Pud
„ Windau	64 470 „	89 362 „	80 073 „	77 374 „
„ Petersbg.	9078 „	15 928 „	13 069 „	16 554 „
„ Nowyport	898 „	10 892 „	20 103 „	24 358 „
	83 635 Pud	125 925 Pud	119 985 Pud	127 769 Pud
Im Jahre 1909:	82 969 „	74 870 „	74 370 „	100 421 „

Für russische und sibirische Butter wurden in dieser Woche erzielt: Ia 108 bis 110 Mk., IIa 106—108 Mk.

Hamburg, 16. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die erhoffte Ermäßigung der Börsennotierung wird in dieser Woche wahrscheinlich abermals unterbleiben. Die bei der Auktion ganz unmotiviert stattgefundene Preiserhöhung bietet den Anlaß dazu.

Hildesheim, 17. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die seit einigen Tagen kühlere Witterung hat den Konsum etwas begünstigt, so daß die Nachfrage als besser zu bezeichnen ist. Dagegen ist das Ausland mit nachgiebigeren Angeboten hervorgetreten, die eine Erhöhung der Preislage kaum ermöglichen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—108 Mk. netto frei hier. Tendenz: etwas besser.

Magdeburg, 16. Juni. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 115 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—114 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 17. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die tropische Hitze der vergangenen Tage hat auf das Geschäft recht lähmend eingewirkt. Der Konsum wurde abgeschwächt, während die Einlieferungen groß blieben. Die Preise ließen sich unter diesen Verhältnissen nur schwer behaupten.

Preise für feinste Tafelbutter 113—115 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 15. Juni. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Marktlage zeigte zu Anfang dieser Woche nach keiner Richtung hin eine Veränderung. Das Geschäft liegt äußerst ruhig und müssen die großen Zufuhren auf Lager genommen werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 118—— Mk., feinste 115—117 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 16. Juni. Bericht von Gebr. Rößler. Über mehr als ruhiges Geschäft wird allerwärts geklagt. Seitens der Konsumenten rechnet man immer noch auf billigere Preise, während die Produzenten schon über zu niedrige Preise klagen und eine baldige Änderung der Marktlage erwarten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 112—114 Mk., Ia 107 bis 111 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 15. Juni. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Vorige Woche wurden ca. 4000 Faß zugeführt. Die Butter hatte infolge der jetzt herrschenden großen Hitze sehr gelitten, da aber das Gros der Einlieferungen aus reiner Grasbutter bestand, so griff die Spekulation ein, und wurden von ausländischen Importeuren Preise von Rubel 12,30 bis 13,10 bewilligt. Deutschland hielt sich zurück. Da in den letzten Tagen wieder Regen gefallen ist, so dürften für nächste Woche größere Zufuhren zu erwarten sein, so daß die Preise wohl um einige Kopeken gedrückt werden können.

b) Omsk. Die vorwöchigen Zufuhren betrugen ca. 4500 Faß, und war der größte Teil reine Grasbutter, die zu Spekulationszwecken zu guten Preisen aus dem Markte genommen wurden. Die hohen Forderungen von Rubel 12,80 bis 13,— wurden vom Auslande bewilligt, dagegen lagen von Deutschland weniger Ordres vor.

Budapest, 15. Juni. Bericht von M. Düsing jr. Die endlich erfolgte Zunahme der Produktion bewirkte es, daß die inländischen Zufuhren zur Deckung des Bedarfes genügten, so daß die Importe ausländischer Butter, die besonders lange anhielten, eingestellt werden konnten. Die Steigerung der Erzeugungen wird zufolge der außerordentlich günstigen Futterverhältnisse noch andauern, da aber auch der Konsum mit Berücksichtigung der begonnenen Badesäson zunehmen wird, so dürfte die Tendenz unseres Marktes in den nächsten Wochen voraussichtlich eine unveränderte bleiben. Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,70—2,80 Kr., Kochbutter 2,30—2,40 Kr. Tendenz: stetig, eher fest.

London, 11. Juni. Die Erhöhung der dänischen Notiz um 2 Schill. auf 114 Schill. 5 D. bis 115 Schill. 6 D. hat die Käufer wieder etwas zurückhaltender gestimmt, und das Geschäft verlief nicht so angeregt wie in der Vorwoche. Einige Importeure französischer Butter haben ihre Forderungen für feinste Normandie-Qualität um 4 Schill. heraufgesetzt. Ungesalzene gilt jetzt 106—108 Schill. Für koloniale Ware nimmt das Interesse zusehends ab, doch ist der Verbrauch immerhin noch ein ziemlich bedeutender. Die Gesamteinfuhr des vorigen Monats belief sich auf 388,211 Ztr. oder auf 107,548 Ztr. mehr als im Mai vor. Js. In Manchester machte sich ein matter Ton bemerklich. Dänische lag daselbst still zu 114—115 Schill. und irische zu 106—108 Schill. Auch auf dem Liverpooler Markte war nur bescheidene Nachfrage zu verzeichnen und die Läger wurden nicht geräumt. Dänische notierte 115—118 Schill. In Glasgow wurde der Preis letzterer um 1—2 Schill. erhöht. Irisches Produkt erzielte ebenfalls etwas mehr als in der Vorwoche.

Käse.

Berlin, 16. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 16. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten, 15. Juni. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner.
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 16. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 37 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 15. Juni. Auftrieb 2944 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 201 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 48—67 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—47 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 22—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 17—21 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 16. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 576 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—67 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 57—60 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: gut.

Hamburg, 16. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 988 Stück. Preise: Schwere 60,00—00,00 Mk., leichte 60,00 bis 61,00 Mk., Sauen 50,00—54,00 Mk., Ferkel 54,00—56,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	15.	12928	65 52	bis bis	59 47	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	16.	988	62	bis	56	20—24 % Tara	mäßig
Bremen	16.	693	67	bis	60	Schlachtgew.	gut
Hannover	16.	576	67	bis	65	„	—
Leipzig	16.	1623	64	bis	62	„	mittel
Dresden	16.	1940	66	bis	63	„	—
Chemnitz	16.	390	69	bis	68	„	—
Dortmund	16.	123	66	bis	63	„	mittel
Köln a. Rhein	16.	1345	66	bis	61	„	langsam
Mainz	15.	180	70	bis	68	„	mittel
Frankfurt a. M.	15.	1637	70	bis	64	„	—
Mannheim	16.	325	69	bis	67	„	—
Stuttgart	16.	795	69	bis	66	„	mäßig
Breslau	15.	1839	64	bis	59	„	mittel
Stettin	16.	1322	63	bis	58	„	ruhig
Posen	15.	329	49	bis	42	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	16.	815	49	bis	47	„	flau
Mülhausen i. E.	16.	552	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	16.	2433	79	bis	64	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 16. Juni. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juni 98,— Mk., Juni-September 98,— Mk., Oktober-Dezember 102,— Mk.
Mais mixed Mai 116,00 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juni 113,— Mk., Juni-September 115,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 118,— Mk.
Mais mixed Juni 143,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Juni 130 Mk., Juni-Dezember 132 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 7,75 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juni-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 92 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 97 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 16. Juni. Mais amerik. mixed alter 154—156 Mk., neuer abfallend 140—147 Mk., La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 114 bis 120 Mk.

Hamburg, 16. Juni. La Plata-Mais cif per Juni-Juli 98,50 Mk., Gerste russ. cif per Juni 94,— Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei=Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder=Ausgabe** aller Stellen=Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint **jeden Sonnabend** und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellen**anzeigen nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen=Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 48. **Hildesheim**, den 22. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Fettbestimmung in der Buttermilch.

Von Dr. M. Siegfeld und Dr. M. Kersten.

(Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.)

Im Laufe der letzten Jahre erregten verschiedene Veröffentlichungen Aufsehen, in denen über geradezu wunderbare Ausbutterungsresultate berichtet wurde. Während man früher einen Fettgehalt der Buttermilch von 0.50 bis 0,60 Proz. für vollkommen befriedigend ansah, und schon ein Gehalt von 0.3 bis 0.4 Proz. als außergewöhnlich niedrig galt, sollte es plötzlich gelungen sein, ihn bis auf 0.2, auf 0.1, ja sogar auf 0.05 Proz. herabzudrücken. Das Rezept, nach dem diese wunderbaren Ergebnisse erzielt worden waren, war meist verblüffend einfach. Die Schlagleisten des Rührwerks wurden ein paar Zentimeter verbreitert oder die Butterungstemperatur etwas erniedrigt, und es war ein für alle Mal eine glänzende Ausbeute gewährleistet.

Es versteht sich ganz von selbst, daß diese Mitteilungen in der Fachpresse ein starkes Echo fanden. Die Kehrseite der Medaille aber war, daß man es in den Kreisen der Molkereigenossenschaften als selbstverständlich ansah, daß so gute Resultate erzielt werden m u ß t e n; und manchem tüchtigen Molkereiverwalter, der beim besten Willen und besten Können nicht dasselbe leisten konnte, wurde das Leben recht schwer gemacht.

Auch im hiesigen Betriebe glückte es trotz aller fachmännischen Sorgfalt nicht, so vorzügliche Resultate zu erhalten; und das legte den Gedanken nahe, daß die von anderer Seite gefundenen, überaus niedrigen Fettgehalte der Buttermilch nicht auf dem Buttereibetriebe beruhen, sondern auf Dingen, die außerhalb desselben liegen. Zunächst taucht da eine Frage auf, die bei der Betrachtung solcher Verhältnisse zu berücksichtigen ist: Enthält die Buttermilch zugesetztes Wasser? Dies ist sehr häufig der Fall, und wahrscheinlich auch überall da, wo die erwähnten abnormen niedrigen Fettgehalte vorkommen. Ein Wasserzusatz zur Buttermilch ist durchaus nicht notwendig; bekanntermaßen wird aber nicht nur der Deckel und die Wandungen des Fasses nach dem Buttern mit Wasser abgespült, sondern die Temperatur des Butterungsgutes wird auch häufig durch Zusatz von kaltem Wasser während des Butterns reguliert. Es handelt sich dann meist um beträchtliche Mengen, Zusätze von 30 Proz. sind nichts seltenes. Außerdem kommt es vor, daß Magermilch zum Abspülen Verwendung findet. Es liegt auf der Hand, daß solche Zusätze den Fettgehalt der Buttermilch herabdrücken müssen. Ausschlaggebend aber sind sie nicht. Wenn eine Buttermilch, in der 0.1 Proz. gefunden werden, zum dritten Teile aus zugesetztem Wasser besteht, so berechnet sich der Fettgehalt der unverdünnten Buttermilch auch nur auf 0.15 Proz. Es muß also ein anderer Grund dafür vorhanden sein, daß der Fettgehalt so auffallend niedrig gefunden wird. U n d d i e s e r b e s t e h t g a n z e i n f a c h d a r i n, daß d i e F e t t b e s t i m m u n g u n r i c h t i g i s t.

Die Fettbestimmungen der Buttermilch, die außerordentlich niedrige Ergebnisse geliefert hatten, sind ausnahmslos acidbutyrometrisch ausgeführt worden. Es ist eigentlich auffallend, daß niemand auf den Gedanken gekommen ist, diese Ergebnisse durch die Gewichtsanalyse zu kontrollieren oder kontrollieren zu lassen. Die acidbutyrometrische Fettbestimmung kann aber bei Buttermilch sehr leicht zu fehlerhaften Ergebnissen führen. Zunächst ist die Pfropfenbildung zu erwähnen, die bei Anwendung zu starker Säure auftritt. Und die gewöhnlich angewendete rohe Handelssäure, die das spezifische Gewicht 1.82 bis 1.83 hat, ist für die Fettbestimmung zu stark. Ganz besonders für Buttermilch. Denn in Buttermilch treten die Pfropfen viel stärker auf als in Vollmilch oder Magermilch. Der eine von uns hat diese Verhältnisse schon vor Jahren ausführlich erörtert.*) Wenn der Pfropfen sich zwischen der Säure und Fettschicht abscheidet, so kann er unter Umständen den größten Teil des abgeschiedenen Fettes einschließen, so daß möglicher Weise nur eine ganz kleine Fettschicht klar erscheint. Wenn man also den Pfropfen nicht berücksichtigt, so ist es ein Leichtes, einen Fettgehalt von 0.1 Proz. abzulesen, während in Wirklichkeit vielleicht 0.5 Proz. Fett im Pfropfen stecken. Die Pfropfenbildung ist in hohem Grade abhängig von den Temperaturverhältnissen und wahrscheinlich auch von der Beschaffenheit der Milch. Und daher kommt es, daß sich keine Konzentration der Säure angeben läßt, mit der unter allen Umständen gute Ergebnisse erzielt werden. Während man bei mittlerer Temperatur mit einer Säure vom spezifischen Gewicht 1.80 bis 1.81, die für Vollmilch stets die richtige ist, auch bei Buttermilch eine gute Abscheidung erzielt, kann man bei hoher Sommertemperatur bis zu einem spez. Gew. von 1. 79, 1.78, ja noch darunter hinabgehen, um einwandfreie Resultate zu erhalten. Wenn man aber die Säure zu schwach nimmt, so werden die Eiweißstoffe nur mangelhaft gelöst, und die Folge davon ist wieder, daß zu wenig Fett abgeschieden wird. Jeder Fehler wirkt also darauf hin, daß die Fettbestimmung zu niedrig ausfällt. Trotz mehrfacher Hinweise darauf werden diese Verhältnisse in der Praxis viel zu wenig berücksichtigt. Wir sind daher fest davon überzeugt, daß die von Molkereiverwaltern gefundenen niedrigen Fettgehalte der Buttermilch nicht selten auf die durch Pfropfen bedingten Ungenauigkeiten der Ablesung zurückzuführen sind.

Damit sind die Schwierigkeiten der Buttermilchuntersuchung aber nicht erschöpft. Um diese zu verstehen, sei daran erinnert, daß während des Butterungsprozesses auch ein Teil des Fettes homogenisiert wird, wie von dem einen von uns nachgewiesen worden ist.**) Ein wie großer Prozentsatz des Fettes das ist, läßt sich nicht feststellen, das ist höchstwahrscheinlich von den verschiedenartigsten Faktoren, z. B. der Zusammensetzung des Butterfettes, den Temperaturverhältnissen, der Leitung und Art der Ausbutterung

*) Molkerei=Zeitung 1901, 797.
**) Molkerei=Zeitung 1908, 277.

abhängig, und wie die Abscheidung des Fettes bei der acidbutyrometrischen Bestimmung zeigt, wird unter verschiedenen Verhältnissen ein ganz verschiedener Prozentsatz homogenisiert. Wie aber der eine von uns nachgewiesen hat,*) erfolgt die Abscheidung des fein verteilten Fettes bei der acidbutyrometrischen Bestimmung oft mangelhaft und erfordert häufig bei weitem mehr Zeit als unter gewöhnlichen Verhältnissen. Daher kann es vorkommen, daß nur ein kleiner Teil des Fettes der Buttermilch zur Abscheidung gelangt, wenn man diese bei der Untersuchung ebenso behandelt wie Vollmilch oder wie Magermilch. Bei der in neuester Zeit als unfehlbares Mittel zur Vermeidung jedes Fettverlustes in der Buttermilch angepriesenen Kühlbutterung wird nun offenbar ein recht großer Teil des Fettes homogenisiert, sei es, weil die Ausbutterung länger dauert als gewöhnlich, sei es aus anderen Gründen. Und daher mag es kommen, daß in der so gewonnenen Buttermilch die niedrigen Fettgehalte gefunden werden, während in anderen Betrieben bei der gewöhnlichen Ausführung der Untersuchung ganz normale Zahlen sich ergeben. Die Ausschleuderung wird noch mangelhafter, wenn in ungeheizter Zentrifuge geschleudert wird; ein Punkt, der ebenfalls in der Praxis nicht die nötige Berücksichtigung findet.

Um festzustellen, wie weit die anderweitig gefundenen niedrigen Zahlen mit der Wirklichkeit übereinstimmen, setzten wir uns mit zwei Molkereiverwaltern in Verbindung, die sehr niedrige Buttermilch-Fettgehalte gefunden hatten. Beide erklärten sich in liebenswürdigster Weise bereit, Proben einzusenden. In beiden Molkereien wird unter Zusatz von Wasser abgebuttert, und zwar enthielt die Buttermilch, wie aus dem spezifischen Gewicht des Serums hervorgeht, wechselnde Mengen davon. In der Molkerei B. wird außerdem noch Magermilch zum Abspülen verwendet. Beide Molkereien arbeiten mit Kühlbutterung.

Bei der Untersuchung stellte sich heraus, daß das nach dem ersten 6 Minuten langen Schleudern gefundene Ergebnis meist recht gut mit dem in der betreffenden Molkerei gefundenen übereinstimmte, daß aber, genau wie bei anderer homogenisierter Milch, die abgeschiedene Fettmenge mit der Dauer des Zentrifugierens zunahm. Die Dauer des Zentrifugierens, die notwendig war, um richtige Ergebnisse zu erhalten, war verschieden, sie schwankte zwischen 12 und 36 Minuten, ein Beweis, daß die Buttermilch in verschieden hohem Grade homogenisiert war. Als maßgebend wurden die gewichtsanalytischen Bestimmungen nach Gottlieb angesehen. Die Ergebnisse sind in der folgenden Tabelle zusammengestellt.

Serie I.

Nummer	Spezifisches Gewicht des Serums	In der Molkerei A gefunden %	Im Milchwirtschaftlichen Institut gefunden nach Gerber: 6 Min. zentrifugiert %	9. Min. zentrifugiert %	12 Min. zentrifugiert %	nach Gottlieb %
1		0,18	0,15 0,17 0,13		0,25 0,22	0,28
2		0,30	0,40 0,32 0,37			
3		0,25	0,30	0,35		
4	1,0178	0,20	0,18	0,30		
5		0,20	0,20	0,22		0,28
6		0,15	0,17	0,23	0,37 0,25	0,39
7		0,20	0,28	0,35		
8	1,0180	0,25	0,18	0,25		
9		0,15	0,22	0,20		0,31
10		0,15	0,15	0,20	0,22 0,25	0,31
11	1,0189	0,22	0,20	0,25		
12	1,0178	0,20	0,20	0,22		
13		0,25	0,30	0,30		
14		0,20	0,18	0,25		0,32
15	1,0212	0,25	0,40	0,42		
16		0,30	0,40	0,40		
17		0,18	0,30	0,23		0,32
18	1,0187	0,22	0,22	0,30		
19		0,20	0,45	0,42		0,43
20		0,15	0,20	0,20		
21		0,20	0,35	0,35		
22		0,25	0,35	0,30		
23		0,18	0,22	0,20		0,31

Serie II.

Nummer	Spezifisches Gewicht des Serums	In der Molkerei A gefunden %	Im Milchwirtschaftlichen Institut gefunden nach Gerber: 6 Min. zentrifugiert %	12 Min. zentrifugiert %	18 Min. zentrifugiert %	30 Min. zentrifugiert %	nach Gottlieb %
1		0,40	0,38	0,50	0,55	0,60	0,59
2	Nr. 1—6	0,25	0,25	0,36	0,40	0,42	0,43
3	gemischt	0,20	0,15	0,21	0,30	0,30	0,34
4	1,0229	0,20	0,13	0,19	0,21	0,26	0,28
5		0,23	0,14	0,24	0,24	0,29	0,33
6		0,23	0,19	0,30	0,32	0,34	0,36
7		0,20	0,18	0,25	0,28	0,33	0,32
8	Nr. 7—12		0,13	0,21	0,28	0,30	0,30
9	gemischt		0,18	0,23	0,29	0,31	0 33
10	1,0217	0,20	0,19	0,30	0,33	0,38	0,37
11		0,20	0,21	0,33	0,36	0,39	0,37
12		0,20	0,21	0,34	0,38	0,40	0,40

*) Molkerei-Zeitung 1904, 931.

Serie III.

Nummer	Spezifisches Gewicht des Serums	In der Molkerei A gefunden %	Im Milchwirtschaftlichen Institut gefunden nach Gerber: 12 Min. zentrifugiert %	24 Min. zentrifugiert %	36 Min. zentrifugiert %	nach Gottlieb %
1		0,40	0,38	0,60	0,61	0,59
2		0,25	0,23	0,48	0,50	0,41
3	Nr. 1—6	0,20	0,11	0,33	0,35	0,31
4	gemischt	0,20	0,20	0,41	0,40	0,37
5	1,0224	0,20	0,18	0,35	0,34	0,32
6		0,15	0,15	0,30	0,32	0,32
7		0,15	0,18	0,39	0,35	0,32
8	Nr. 7—12	0,15	0,19	0,40	0,40	0,35
9	gemischt	0,15	0,19	0,40	0,39	0,32
10	1,0204	0,22	0,26	0,48	0,45	0,39
11		0,18	0,22	0,33	0,40	0,35
12		0,30	0,30	0,43	0,45	0,43

Molkerei B.

Nummer	Spezifisches Gewicht des Serums	In der Molkerei B gefunden	Im Milchwirtschaftlichen Institut gefunden nach Gerber: 6 Min. geschleudert	12 Min. geschleudert	nach Gottlieb
1	1,0205	0,12	0,25 0,25		0,23 0,24
2	1,0228	0,18	0,23 0,23	0,30 0,30	0,29 0,29
3	1,0235	0,22	0,30 0,30	0,33 0,30	0,35 0,37
4	1,0218	0,15	0,20 0,20	0,27 0,28	0,26 0,27

Aus den in der letzten Spalte mitgeteilten Ergebnissen ist zu ersehen, daß der Ausbutterungsgrad zwar ein recht guter ist, aber doch derart, wie er auch früher unter günstigen Bedingungen erzielt worden ist. Wenn man nun ferner bedenkt, daß die Buttermilch, wie aus dem spez. Gew. des Serums hervorgeht, zu ein fünftel bis annähernd ein drittel an zugesetztem Wasser enthält, daß man also, um den Fettgehalt der unverdünnten Buttermilch zu erhalten, den vierten Teil bis die Hälfte des gefundenen Fettgehalts zu diesem addieren muß, so bleibt von den glänzenden Ausbutterungsresultaten nicht viel übrig. Bei den Proben der Molkerei B. muß auch noch eine Korrektur für die zugesetzte Magermilch angebracht werden.

Einige Versuche seien noch mitgeteilt, die den Einfluß der Temperatur auf die acidbutyrometrische Fettbestimmung in Buttermilch illustrieren. Wie bereits oben erwähnt, treten gerade bei der Buttermilchuntersuchung zwischen der Säure- und Fettschicht starke Pfropfen auf, und zwar unter sonst gleichen Verhältnissen um so stärker, je höher die Temperatur ist. Es wurde daher versucht, durch Kühlung der Milch bzgl. auch der Schwefelsäure die Pfropfenbildung zu vermeiden. Der Erfolg war überraschend: Die Fettabscheidung unterblieb fast gänzlich und war nur durch längeres Zentrifugieren zu erreichen, aber auch dann nur mangelhaft.

	Dauer des Zentrifugierens	6 Min.	12 Min.
azidbutyrometrisch	Normal-Butyrometer Milch auf 8 Gr. gekühlt	0,10 0,10	0,10 0,12
	Magermich-Butyrometer Milch u. Schwefelsäure auf 15 Gr. gekühlt	0,05 0,05	0,20 0,20
	Normal-Butyrometer ungekühlt	0,25 0,25	
nach Gottlieb		0,23 0,24	

Ganz ähnliche Ergebnisse wurden erzielt, wenn die Zentrifuge nicht geheizt war.

	azidbutyrometrisch in ungeheizter Zentrifuge	6 Min. in ungeheizter u. 6 Min. in geheizter	in geheizter Zentrifuge	m. Gottlieb
6 Min. geschl.	0,10—0,10		0,20—0,20	
12 „ „	0,15—0,15	0,25—0,25	0,27—0,28	0,26—0,27
24 „ „	0,23—0,20			
36 „ „	0,27—0,25			
48 „ „	0,27—0,25			
60 „ „	0,29—0,27			

Diese Ergebnisse geben einen weiteren Hinweis auf die Möglichkeit, zu niedrigen Fettbestimmungen zu gelangen. Wenn bei niedrigen Temperaturen gebuttert worden ist, ist auch die Temperatur der Buttermilch niedrig. Wenn diese möglichst bald analysiert wird, wenn dann auch noch womöglich die Säure an einem kühlen Ort aufbewahrt war, wenn weiterhin, was in der Praxis leider meist der Fall ist, mit ungeheizter Zentrifuge gearbeitet wird, kann es leicht vorkommen, daß fast kein Fett bei der acidbutyrometrischen Bestimmung abgeschieden wird. Leider wird dadurch die Buttermilch nicht fettfrei.

Den Molkereiverwaltern, die irrtümlicherweise geglaubt haben, bessere Resultate zu erhalten, als es in Wirklichkeit möglich ist, ist daraus kein Vorwurf zu machen, im Gegenteil, das eifrige Bestreben, die Betriebsverhältnisse zu verbessern, und das rege Interesse, mit dem die Ergebnisse allgemein aufgenommen und erörtert wurden, verdienen alle Anerkennung. Und die Schwierigkeiten, die bei der Fettbestimmung auftreten können, konnten sie ja nicht kennen. Wenn also ein Irrtum untergelaufen ist, so mag man sich trösten: Die Geschichte der Wissenschaft ist die Geschichte der Irrtümer.

Mitteilungen.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im März 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißl'schen

Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Kontroll=Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert=Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	146	—	—	—	4	11	38	53	33	7	—
Deventer	Gelderland=Overijssel	255	—	—	—	1	11	17	25	37	46	97
Eindhoven	Nord=Brabant	344	—	—	—	—	1	4	16	70	146	107
den Haag	Süd=Holland	151	—	—	1	4	12	29	46	25	20	14
Groningen	Groningen	81	—	—	—	—	1	2	12	19	29	18
Leeuwarden	Friesland	306	—	—	—	—	—	2	25	83	95	101
Maastricht	Limburg	276	—	—	—	—	—	2	9	15	39	211
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	—	—	—	1	2	13
	Insgesamt	1575	—	—	1	9	36	94	186	283	405	561

Maschinen und Geräte.

Reinigung und Kühlung der Milch. Gebrüder Bayer, Augsburg schreiben uns: „Die wichtigsten Vorbedingungen für Haltbarkeit der Milch sind gründliche Reinigung und Kühlung derselben. Die Frage der Reinigung beschäftigt seit längerer Zeit die wissenschaftlich wie praktisch tätigen Molkereifachleute und die Dutzende von Sieb=Sorten beweisen, daß neben manch unbrauchbaren auch recht gute Milchsiebe gefertigt werden. Vollständig im Begriffe auszusterben sind alle Drahtsiebe, ob von Metall oder Roßhaar, und zwar mit Recht, denn anerkanntermaßen sind diese Gewebe gerade gut genug, die gröbsten Stallunreinigkeiten zurückzuhalten; von einer eigentlichen Reinigung damit kann aber keine Rede sein.

Sehr gute Aufnahme in allen auf Reinheit achtenden Kreisen fanden die Wattefilter, die erstmals von Skandinavien nach Deutschland kamen; ergeben doch die zur Filtration verwendeten Watteschieben bei sorgfältiger Behandlung eine vollkommen gereinigte, nach dieser Seite einwandfreie Milch. Als schwerwiegende Nachteile wurden dagegen festgestellt: 1. geringe Mengenleistung, 2. verhältnismäßig hoher Preis der Watteschieben, deren Verbrauch auf manchem Gut 2000—4000 Stück pro Jahr beträgt, was nach Größe der Filter einer Jahresauslage von 40—80 ℳ entspricht, 3. erfordern die Watteschieben ein sehr sorgfältiges Einspannen; bei der leichtesten Berührung mit nassen Fingern ergeben sich Rißstellen, welche die Milch ungereinigt durchlassen, die Arbeit also illusorisch machen.

Am erfolgreichsten erwiesen sich bis jetzt die jahrelangen Bemühungen des Molkerei=Instruktors für Westpreußen, Herrn Direktor Hübner, Danzig, ein wirklich brauchbares Milchreinigungsgerät zu konstruieren. Die Grundgedanken waren: mit Seihtuch zu reinigen und die Milch ohne Druck bzw. Sturz auf das Tuch zu leiten. Beide Fragen wurden in idealer Weise gelöst. Das eigens für die sogenannten Hübner=Siebe angefertigte Filtertuch reinigt die Milch so vollkommen, wie die besten Watteschieben, es werden damit ganz erstaunlich hohe Mengenleistungen bis zu 4000 Lt. per Stunde erzielt; der für die Hübner=Siebe charakteristische Einsatz bringt die Milch rieselnd über die ganze Filterfläche, es entsteht kein Druck, was nach dem Urteil eines der bedeutendsten Gelehrten auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, Herrn Prof. Dr. Ujhelyi, zur Folge hat, daß die Hübner=Siebe die bakterienärmste Milch ergeben.

Die von uns nach den Patenten des Herrn Instruktors Hübner erzeugten Milchreinigungsgeräte haben sich in der Praxis viel tausendfach bewährt und gingen aus allen Milchfilter=Konkurrenzen im In= und Ausland als Sieger hervor. Angefertigt werden die Hübner=Siebe für Stallgebrauch in zylindrischer und konischer Form mit Leistungen von 600—1600 Liter per Stunde, für Molkereibetriebe in Behälterform und Leistungen von 1500—4000 Liter per Stunde.

Unsere Firma, welche u. a. Milchkühler als Spezialität erzeugt, bringt neuerdings eine Vereinigung von Milchkühlern mit Hübner=Sieb=Einrichtung auf den Markt, die geeignet erscheint, die Frage der Milchreinigung und =Kühlung in unbedingt einwandfreier Weise zu lösen. Zur Verwendung kommt eine verbesserte Form von Flächen=Kühlern, welche an sich ja schon eine bessere Kühlwirkung als zylindrische Kühler nachweisbar haben. Über der kupferverzinnten Verteilungsrinne des Kühlers ist ein Milchreinigungsgerät nach Patent Hübner eingebaut, dessen Filterleistung der Kühlwirkung des Flächenkühlers reichlich entspricht. Der Apparat ist geeignet, Arbeit zu sparen, besorgt die Reinigung und Kühlung der Milch in so vollkommener Weise wie bis jetzt kein anderes Gerät dieser Art und dürfte ein wertvolles Gerät für alle Milchwirte, ganz besonders für jene sein, welche ihr Produkt dem Stadtverkauf zuführen. Angefertigt werden die Bavaria=Kühler mit Hübner=Sieben in Größen von 200—1500 Liter Stundenleistung, während die Preise nicht höher sind, als die allgemeinen für Kühler und gute Milchsiebe."

Unterrichts= und Versuchswesen.

Eine Molkerei= und Käsereischule für Württemberg. Unseren in Nr. 40 der Molkereizeitung enthaltenen Nachrichten können wir noch beifügen, daß die bürgerlichen Kollegien des Allgäustädtchens Wangen, das ja als Sitz der neuen Anstalt in Aussicht genommen ist, dem „Milchwirtschaftlichen Vereine im Algäu" großes Entgegenkommen zeigten dadurch, daß sie in ihrer Sitzung vom 13. Mai beschlossen haben, einen sehr günstig gelegenen Bauplatz an der Lindauerstraße im Werte von 12—14000 ℳ unentgeltlich dem Vereine zur Verfügung zu stellen (Größe 18 Ar). — Im ganzen Gebiete zeigt sich ein wahrer Wetteifer für diese Angelegenheit. Nächst den in der beschließenden Versammlung in Leutkirch gezeichneten 177 Anteilscheinen (à 100 ℳ) wurden inzwischen in weiteren Versammlungen in Wangen 83, in Ulm 62, in Biberach 110 Garantiescheine übernommen, in Summa somit 532 d. i. 53 200 ℳ und weitere Zeichnungen von solchen, die den Versammlungen nicht beiwohnen konnten, werden sicher noch erfolgen oder inzwischen schon erfolgt sein. Nachdem die Bau= und Einrichtungskosten auf 60—80 000 ℳ veranschlagt sind, dürfte der größte Teil der Auslagen damit nun schon gedeckt sein, umsomehr, da der rührige Verein bei seinem gemeinnützigen Unternehmen doch wohl auch auf einen namhaften Zuschuß aus öffentlichen Mitteln wird rechnen dürfen. Als Termin der Eröffnung der neuen Anstalt wird der 1. Juni 1911 genannt; sie wird neben dem praktischen Betriebe für Hart= und Weichkäserei auch mit einem chemischen Laboratorium ausgestattet sein. — Über den Umfang der Württemberger Produktion an Butter und Käse berichteten wir schon in Nr. 40; es sei noch nachgetragen aus der angezogenen Statistik von Herrn Finanzrat Dr. Trüdinger (1907), daß sich die Betriebe in den vier Württemberger Kreisen in folgender Art verteilen:

Kreis	Molkerei=genossenschaften		Privat=molkereien		Privat=käsereien		Genossenschafts=käsereien	
	Zahl	jährlich verarbeitete Milchmenge hl	Zahl	jährlich verarbeitete Milchmenge hl	Zahl	jährlich verarbeitete Milchmenge hl	Zahl	jährlich verarbeitete Milchmenge hl
Neckarkreis	30	62 780	23	31 390	1	365	—	—
Schwarzwaldkreis	48	103 660	58	56 612	1	73	—	—
Jagstkreis	163	449 315	92	98 076	7	4 380	—	—
Donaukreis	252	556 260	93	85 957	525	1 240 088	8	32 500
Württbg.	493	1 172 015	266	272 035	534	1 244 906	8	32 500

Es ergeben sich demnach 759 Molkereien und 542 Käsereibetriebe, insgesamt 1301 Milchverarbeitungsstätten.

Rundschau.

Der Besuch der Hamburger Ausstellung der D. L.=G. Der Besuch der diesjährigen Wanderausstellung hat sich ungewöhnlich günstig gestellt und übertrifft sämtliche früheren Jahränge, selbst die bisher höchste Besuchsziffer, nämlich die vorjährige von Leipzig, um 111 431.

Nachstehende Vergleichsziffern dürften interessieren.

Ausstellungsort		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	Gesamtbesuch
Frankfurt .	1887	2 032	7 069	7 576	20 006	13 253	—	49 936
Berlin . .	1894	7 852	10 579	19 097	38 431	51 259	28 828	156 046
Hamburg .	**1897**	**11 500**	**24 162**	**27 649**	**67 794**	**37 410**	—	**168 515**
Berlin=Schönebg.	1906	12 641	27 062	37 031	118 229	83 960	46 983	325 906
Düsseldorf .	1907	6 287	15 099	28 057	93 043	60 709	32 675	235 870
Stuttgart .	1908	3 722	8 333	13 060	95 115	80 201	37 068	237 499
Leipzig . .	1909	9 950	25 806	42 889	128 888	80 587	38 225	326 345
Hamburg .	**1910**	**12 772**	**37 366**	**49 309**	**160 215**	**120 029**	**58 085**	**437 776**

Butterbeförderung von Schleswig=Holstein nach Altona. Bis zum 12. September werden jeden Montag von Tondern, Hadersleben, Flensburg, Heide, Nordhastedt und Heiligenhafen für den Buttertansport nach Altona besondere Kühlwagen auf der Eisenbahn verwendet. Eine Weiterbeförderung der Kühlwagen mit den Buttersendungen nach anderen Stationen erfolgt nicht.

Milchfälschungen. Wegen Milchfälschung wurde vom Schöffengericht Waldsee (Schwaben) vor einigen Tagen ein 65 Jahre alter Stallschweizer, der in Schweinhausen im Dienst steht, zu 6 Tagen Gefängnis und Tragung der Kosten verurteilt. — Die Milchhändlerin Marie Michaelis aus Stettin war vom dortigen Schöffengericht wegen Verkaufs von Milch mit nur 2,49 Prozent Fettgehalt vor Kurzem zu 30 ℳ Geldstrafe verurteilt worden. Sie hatte gegen das Urteil Berufung eingelegt, die jedoch von der Strafkammer verworfen wurde.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den inländischen Schweinemärkten kann die Geschäftslage während der Woche vom 12. bis 19. Juni als etwas fester wie in der Vorwoche bezeichnet werden, obwohl die Preise in Danzig, Magdeburg, Nürnberg und Düsseldorf nicht behauptet wurden. Dagegen konnten in Breslau, Berlin, Hannover, Hamburg, Elberfeld, Plauen und teilweise auch in Cöln, Frankfurt a. M. und Leipzig höhere Preise erzielt werden. An den übrigen Märkten blieb die vorwöchentliche Notiz maßgebend.

An den meisten ausländischen Schweinmärkten hat sich die Rückwärtsbewegung der Preise fortgesetzt. In Chicago ist die Aufbesserung der Vorwoche wieder verloren gegangen. Nur in Dänemark wurde etwas höher und in Rotterdam unverändert notiert.

Geschäftliches. Von der Firma Dr. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig, liegen uns die Kataloge, Ausgabe 1910 vor. Dieselben enthalten in sehr übersichtlicher Zusammenstellung die von der Firma vertriebenen Apparate und finden sich darin auch wieder verschiedene Neuheiten, die wohl für die meisten Molkereifachleute von Interesse sein dürften. Bemerkenswert ist, daß die Firma dieses Jahr erstmalig eine besondere Abteilung in ihrem Hauptkatalog bringt, und zwar über Apparate und Geräte zur Untersuchung der Milch auf hygienische Beschaffenheit mit einem entsprechenden Vorwort, auf das wir noch besonders hinweisen. In dieser Abteilung finden wir die neuen Dr. Lobeck'schen Apparate über Katalase, Reduktase und andere wichtige teils schon bekannte Apparate. Neu in dieser Liste finden wir weiter die Optik=Butyrometer nach Dr. Lobeck und eine

kleine 2-Proben-Zentrifuge für verkürzte Butyrometer. Ein besonderer Katalog gibt uns Aufschluß über die Neusalmethode n. Dr. Wendler. Die Methode wurde ja schon in dieser Zeitung beschrieben. Eine weitere Liste ist für Kontrollbeamte bestimmt. Bei Durchsicht der Listen erkennt man deutlich, daß die auf ihrem Gebiet als tonangebend bekannte Firma auch im verflossenen Jahre viel positive Arbeit geleistet hat.

Sprechsaal.

Wegzug eines Genossen aus dem Bezirke der Genossenschaft. In Nr. 42 der Molk.-Ztg. ist eine Antwort auf die Frage gegeben worden, ob ein Genosse, der aus dem im Statut festgesetzten Bezirke einer Genossenschaft verzieht, Genosse bleiben kann oder ob er ausscheiden muß. Insbesondere, ob bei einer Molkerei-Genossenschaft der fortgezogene Genosse auf eine bestimmte Zeitdauer von der Milchlieferung entbunden werden kann. Die Antwort scheint nicht ganz richtig aufgefaßt zu sein, weshalb wir auf den Gegenstand zurückkommen. Zunächst muß ausdrücklich betont werden, daß die Festsetzung des Bezirkes einer Genossenschaft und die damit verbundene Erleichterung des Ausscheidens für Molkereien durchaus zwecklos ist. Der Gesetzgeber wollte durch den § 67 namentlich bei Kredit-Genossenschaften eine Möglichkeit schaffen, das Ausscheiden ohne Kündigung infolge Aufgabe des Wohnsitzes möglich zu machen. Der „Bezirk einer Genossenschaft“ ist von Raiffeisen für die Spar- und Darlehnskassen eingeführt worden, um zu verhindern, daß diese ländlichen Kassen einen zu großen Umfang annehmen, weil dadurch die Geschäftsführung zu schwierig und unter Umständen auch gefährlich werden könne.

Die Bearbeiter neuerer Normalstatuten seit 1889 haben nun leider vielfach die Zulassung solcher Bestimmung wohl als gesetzliche Notwendigkeit eingesehen und so ist der „Bezirk einer Genossenschaft“ und das „Ausscheiden durch Aufgabe des Wohnsitzes in diesem Bezirke“ auch in die Molkereistatuten gekommen.

Es muß auf alle Fälle als ein Fehler im Statut einer Molkereigenossenschaft bezeichnet werden, wenn es das Ausscheiden durch Aufgabe des Wohnsitzes zuläßt. Man darf sagen, daß sich eine solche Bestimmung mit dem Unternehmen nicht verträgt. Schon ohne die Vergünstigung des § 67 des Gesetzes haben Molkereigenossenschaften genug Plage damit, dem aufwerfenden Genossen die Winkelzüge der Gutsübertragung, des Verkaufs usw. zu vereiteln.

Was für ein Recht hat nun § 67 festgelegt? Der § 67 lautet:

> Ist durch das Statut die Mitgliedschaft an den Wohnsitz geknüpft (§ 8 Nr. 2), so kann ein Genosse, welcher den Wohnsitz in dem Bezirke aufgibt, zum Schlusse des Geschäftsjahres seinen Austritt schriftlich erklären.
>
> Imgleichen kann die Genossenschaft dem Genossen schriftlich erklären, daß er zum Schlusse des Geschäftsjahres auszuscheiden habe.

Dazu sei nun bemerkt:

Es heißt ausdrücklich „kann“ usw. sowohl bei dem Genossen als auch für die Genossenschaft; nicht muß! Es steht also beiden frei, von dem Recht Gebrauch zu machen oder nicht. Auch das muß noch betont werden, daß die im § 8 vorgesehenen Bestimmungen keine Zwangsvorschriften sind; nur wenn von diesen Bestimmungen überhaupt eine in die Rechtsgrundlage einer Genossenschaft hineinsoll, so muß sie auch im Statut enthalten sein.

Wenden wir die Bestimmungen auf einen Fall im Leben einer Genossenschaft an, so kann z. B. ein Landwirt, der sich schnell drücken will, aus dem Bezirk der Genossenschaft verziehen, sein Gut dem Sohne übergeben und etwa 8 Wochen vor Jahresschluß der Genossenschaft schriftlich erklären, daß er zum Schlusse des Geschäftsjahres aus der Genossenschaft ausscheiden wolle —. Die Kündigungsfrist beträgt vielleicht zwei Jahre, seine Milchlieferungspflicht erlischt nun am Jahresschlusse!! Wie will man die Milchlieferung für die folgenden zwei Jahre erzwingen? Mir ist kein Mittel bekannt!

Nach meiner Auffassung liegt in der Festsetzung des Bezirks einer Molkereigenossenschaft und der damit verbundenen Möglichkeit des Ausscheidens ohne Innehaltung der statutarischen Kündigungsfrist eine Gefahr für die Genossenschaft; jedenfalls ist eine solche Bestimmung eine Quelle für recht zweifelhafte Prozesse. —

Also: fort mit der Bestimmung aus dem Statut einer Molkereigenossenschaft.

Wie ist nun das Rechtsverhältnis zwischen dem so Ausgeschiedenen und der Genossenschaft inbezug auf die Milchlieferung?

1. Die Genossenschaft kann den Ausgeschiedenen nicht zur Milchlieferung nach seinem Ausscheiden zwingen.
2. Will der Fortziehende aber gern Mitglied bleiben und ist die Genossenschaft bereit, ihn als Mitglied zu behalten, so wird man ihn von der Milchlieferung entbinden müssen oder doch entbinden können. Möglich ist ja, daß von dem Gute, das er bisher bewirtschaftete, die Milch für ihn geliefert werden kann. —

In diesem Sinne ist auch in der Antwort in Nr. 42 das Rechtsverhältnis knapp dargelegt worden.

Unzweifelhaft hat der Vorstand als Vertreter der Genossenschaft das Recht, den durch Aufgabe des Wohnsitzes Ausgeschiedenen sowie sonst einen Genossen von der Milchlieferung zu entbinden. Verantwortlich bleibt aber der Vorstand für etwaige Nachteile, die zu vermeiden gewesen wären, der Genossenschaft.

Mit Recht wird gesagt, daß die Mitgliedschaft eines Genossen keinen Zweck hat, wenn er keine Milch liefert. In Nr. 42 ist daher auch gesagt worden, „ob man den Genossen von der Milchlieferung entbinden und als Mitglied beibehalten soll, das müssen örtliche und persönliche Rücksichten entscheiden.“ Und solche Fälle sind schon möglich, ja aus der Praxis bekannt, daß man einen auf landwirtschaftlichem Gebiete führenden Herrn gern im Aufsichtsrate oder auch nur als Mitglied beibehalten wollte, trotzdem er seinen bisherigen Wohnsitz aufgab. Solche Ausnahmen können aber nur durch die mit den persönlichen und örtlichen Verhältnissen vertrauten Personen richtig beurteilt werden. Die Darlegung in einer Fachzeitschrift muß den allgemein gültigen Rechtsgrundsätzen entsprechen. Fr.

Aufforderung. Vor einiger Zeit bestellte ein Herr E. in Dortmund bei uns Butter und Käse, verweigerte aber die Nachnahmesendung. Wir bitten um gefl. umgehende Nachricht von solchen Molkereien, bei denen genannter Herr dasselbe getan haben sollte. Porto für Mitteilung wird gern erstattet. Molkerei Othfresen.

Anstrichverzinnungsmittel Epicassit. Auf die Anfrage in Nr. 40 der Molkerei-Zeitung antwortet ein uns nicht bekannter Herr Reinhold Hunder, Halle a. S.-Trotha in einer Weise, die geeignet ist, Irrtümer über unser Epicassit hervorzurufen. Herr H. hat laut Ausweis unserer Bücher niemals von uns Epicassit bezogen, kann daher auch keine praktischen Erfahrungen mit dem Mittel für sich in Anspruch nehmen. Bei Verzinnungen kostet das Zinn das wenigste, während Hauptaufwendungen neben Reinigungs- und Heizungsmaterial für Arbeitslöhne zu machen sind. Bei Verwendung von Epicassit kann jedoch derartig an Löhnen gespart werden, daß der höhere Anschaffungspreis gegenüber dem Rohmaterial bei weitem ausgeglichen wird, während die sonstigen Vorteile des Epicassit noch obendrein für den Konsumenten übrig bleiben. Herr Hunder befindet sich im Irrtum, wenn er der Ansicht Ausdruck verleiht, daß Epicassit niemals von „Fachleuten“ benutzt werde. Zu unseren Kunden zählen Firmen mit Weltruf, die tausende von Arbeitern beschäftigen und bei denen man wohl die Preise des Rohmaterials und die Fähigkeit zu kalkulieren als so genau bekannt voraussetzen darf, wie bei Herrn Hunder. Aus dem Schreiben des letzgenannten Herrn geht ferner hervor, daß er sich über das Wesen unseres Verfahrens nicht im Klaren ist, er würde sonst nicht behaupten, daß der mit Epicassit verzinnte Boden eines Behälters bei 5 Millim. Stärke an der Oberfläche bereits verbrannt sei, wenn der Rand 30 Millim. stark ist. Dafür, daß die Verzinnungen mit Epicassit zum mindesten ebensolange halten wie alle anderen derartigen Schutzüberzüge können wir den aktenmäßigen Beweis erbringen. Die Molkereien werden nur in seltenen Fällen die Verzinnungen von Laienhand ausführen lassen, sondern sie werden hierzu in der Regel entweder eigenes entsprechend qualifiziertes Personal oder Ortshandwerker heranziehen. Was die weitere Behauptung des Herrn H. betrifft, er könne Molkereigeräte an Ort und Stelle verzinnen, so ist das wohl so zu verstehen, daß er nicht nötig hat, die Geräte in seine Werkstatt zu nehmen. Auf alle Fälle ist es unmöglich, Objekte ohne Demontage zu verzinnen, wenn man sich nicht unseres Epicassit für diese Zwecke bedient. Um verrostete Stellen sauber zu bekommen, braucht man wirklich nicht „Fachmann“ zu sein, sondern man hat nur nötig, unsere ausführliche Gebrauchsanweisung durchzulesen und zu befolgen. Vielleicht nimmt Herr Hunder Gelegenheit, unsere Drucksachen zu studieren und einen richtigen vergleichenden Versuch zu machen, damit er sich überzeugt, daß seine Bemängelungen etwas voreilig sind. Jedenfalls darf der genannte Herr versichert sein, daß wir andere Verzinnungsmethoden genau kennen und davon vielmehr verstehen als er anscheinend von der Handhabung unseres Epicassit.

Metallanstrich-Syndikat, Berlin W. 30.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. Sind die Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung (System Henneberg) auch für größere Betriebe zu empfehlen? Wie stellt sich dabei der Flaschenbruch im Vergleich zu anderen Apparaten, wo die Flaschen mit dem Dampf direkt in Berührung kommen? Welche Fabriken liefern diese Apparate? A. in B. (1325

Briefkasten.

J. M. Ihre Angaben sind nicht so vollständig, daß sich der Fernerstehende ein ganz richtiges Bild machen könnte; namentlich sollte angegeben sein, wie groß Sie die Bruchkörner machen. Eins scheint festzustehen, Sie bringen nicht den rechten „Kern“ an die Bruchkörner; wahrscheinlich besorgen Sie die Zerkleinerung zu schnell; warum warten Sie auch 20 Min. na chdem Verschneiden? Wird der Bruch dann zu rasch gemacht, so bringt man den Kern nicht mehr hin. Ihr verhältnismäßig langes Ausrühren scheint unsere Annahme zu bestätigen. Sind die Körner obendrein noch ziemlich fein, so werden sich freilich später Fehler zeigen. Lassen Sie besser ausdicken und dann aber Verschneiden und Bruchmachen sofort sich folgen. Das „Kreidigsein“ im Käse ist wohl auch nicht ganz glücklich beschrieben; handelt es sich nicht vielmehr um ein „Bröseligsein“, um zu wenig Zusammenhaltskraft, zu wenig Zusammenhalt der Bruch- bezw. Käseteilchen? Schreiben Sie ausführlicher oder senden Sie uns ein Muster. Au. (1266

P. in K. Soweit sich ohne Kenntnis des Milchlieferungsvertrages beurteilen läßt, müssen Sie sich wegen Erfüllung desselben an den Vorbesitzer des Gutes halten, da Sie den Vertrag mit diesem und nicht mit dem jetzigen Besitzer abgeschlossen haben. Nun liefert Ihnen dieser, trotzdem er vertragswidrig nebenbei Milch verkauft, immer noch mehr Milch als der Vorbesitzer, sodaß Sie irgend einen Schaden aus dem Besitzwechsel nicht nachweisen können. Unter solchen Umständen bietet ein gerichtliches Vorgehen kaum Aussicht auf Erfolg. — Ihre Ansicht über die Kündigung ist falsch. Es ist nur eine Kündigung, aber keine Kündigungsfrist vereinbart und da es gesetzlich eine solche für Milchlieferungsverträge nicht gibt, so kann diese Kündigung noch am letzten Tage der Geltungsdauer des alten Vertrages ausgesprochen werden. Erst wenn Sie auch dann nicht erfolgt ist, gilt der Vertrag auf ein weiteres Jahr. (1267

A. K. W. Sie wohnen in Russisch-Polen; da können wir Ihnen leider, da uns die dortige Gesetzgebung nicht bekannt ist, nicht helfen. Es wird Ihnen aber auch nach den dortigen Gesetzen Ihr Recht werden müssen, wenn Sie die Ihnen vertraglich zugesicherten Einkünfte nicht erhalten. Welchen Weg Sie einzuschlagen haben, werden Sie voraussichtlich durch Anfrage beim Kaiserl. Deutschen Konsulat in Warschau erfahren. (1301

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Juli, August, September **60 Pfg.** kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 909.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

18. Juni. Ia **112—114 Mk.**, IIa **108—112 Mk.**, IIIa **103—109 Mk.**, abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kempten, 15. Juni. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Berlin, 21. Juni. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 7 Faß 118 Mk., 38 Faß 117 Mk., 19 Faß 116 Mk., 38 Faß 115 Mk., 27 Faß 114 Mk., 30 Faß 113 Mk., 5 Faß 111 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 115,05 Mk. Zugeführt 164 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 21. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt unverändert und erschweren ganz besonders die vielen schlechten wässerigen Qualitäten, welche jetzt an den Markt gelangen, das Geschäft.

Berlin, 21. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 18. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Der größte Teil der Zufuhren kommt in einem schlechten Zustand an und hat die Butter bei der großen Hitze gelitten; diese abweichenden Qualitäten drücken auf den Absatz und erschweren das Geschäft. Das Angebot hierin ist zu unregelmäßigen Preisen recht dringend. Feine reinschmeckende, kernige Butter war dagegen besser beachtet und konnten sich Preise hierfür gut behaupten. Von der Provinz lauten die Berichte sehr ruhig. Von sibirischer Butter trafen größere Sendungen ein, diese bestehen meistens aus Übergangsware, welche zu unregelmäßigen Preise angeboten wird.

Hamburg, 21. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Notierung blieb am vorigen Freitag abermals unverändert; die Tendenz war als recht schwach zu bezeichnen, da die herankommende Butter durch die Hitze gelitten hatte. Da wir in Norddeutschland andauernd Regenmangel haben, so dürften nunmehr die Produktionen allenthalben abnehmen, so daß die in den letzten Wochen künstlich hochgehaltenen Preise sich nunmehr vielleicht behaupten lassen werden.

Hamburg, 17. Juni. Butterbericht von Ahlmann & Boysen. Leider blieb die Notierung in der letzten Woche wieder unverändert. Durch das künstliche Hochhalten der Notierung bei einem flauen Markte wird unser Buttergeschäft von Woche zu Woche schlechter. Die Kaufleute verlieren immer mehr ihre Detailkundschaft, da diese sich anderweitig billiger eindecken kann, ebenso will das Inland uns nicht die hohen Preise bewilligen. Der allgemeinen ruhigen Marktlage entsprechend, müßte die Notierung heute um einige Mark ermäßigt werden, doch wird es wahrscheinlich nicht geschehen. Es wird noch in allen Lägern frische Ware angeboten, erzielt wurde für feinste Qualitäten ℳ 112—113 im Engros-Verkehr. Abfallende, meist ölige, frische Ware, ist sehr schwer, selbst zu niedrigen Preisen nicht zu begeben. — Die großen Ankünfte von sibirischer Meiereibutter sind nur zum Teil begeben, bezahlt wurde ℳ 106—110 verzollt. Der Markt in Kopenhagen liegt ruhig, bei unveränderter Notierung Kr. 96 = ℳ 108; Berlin notierte am Mittwoch ebenfalls unverändert ℳ 114. Tendenz ruhig. Die Notierung blieb jedoch wieder unverändert.

Hamburg, 16. Juni. Leider blieb auch in der letzten Woche unsere Notierung unverändert auf ℳ 118 bestehen, die Kommission hielt es also nicht für richtig, die allgemeinen Wünsche der Interessenten zu berücksichtigen. Fast alle Verkäufe kamen weit unter Notiz zum Abschluß. Wie es heißt, hält unsere Notierungskommission deshalb die Preise so hoch, weil im Lande den Molkereien zu Preisen abgerechnet wird, die eine Bruttonotiz nur zu bald in Frage stellen müssen, pflichtgemäß muß diesem unter allen Umständen rechtzeitig vorgebeugt werden. Trotz alledem hätte eine kleine Ermäßigung der ganzen Marktlage nur Vorteile bringen können. Der Handel ist auch in dieser Woche sehr ruhig verlaufen. Die neuen Zufuhren kamen infolge der großen Hitze meistens in einem sehr weichen Zustande zu Lager und waren schon aus diesem Grunde sehr schwer verkäuflich. Es war absolut unmöglich, höhere Preise als bisher zu erzielen, so daß die Inhaber wieder mit Verlusten arbeiten mußten. Die in größerer Menge gelieferten fehlerhaften Marken drückten überdies noch den ganzen Markt, und ist es bis heute nicht möglich gewesen, für diese Sachen Nehmer zu finden, obgleich dieselben sehr billig zu kaufen sind. Da viele Ware wieder in die Eishäuser gestellt wurde, so sind die heutigen Lagerbestände wirklich feinster Butter nur noch klein zu nennen. Man wird aus allen diesen Gründen von einer Herabsetzung der Notierung auch in dieser Woche bedauerlicherweise Abstand nehmen. Auf allen inländischen Märkten liegen die Verhältnisse ähnlich, der Konsum ist nicht imstande, die frischen Einlieferungen aufzunehmen. Auch dort wird vieles für spätere, hoffentlich bessere Zeiten zurückgestellt. Das Ausland bewahrt seine bisherige Haltung, Bezüge wurden von dort nicht gemacht. Es kamen in dieser Woche ca. 3500 Tonnen russischer Butter an die Stadt. Da unsere Importeure ihre Forderungen rechtzeitig ermäßigten, so gelang es, größere Posten zu verkaufen. Man hofft, daß sich das Geschäft für diese Ware, sobald nur reine Grasbutter geliefert wird, beleben wird, wenn auch die Preise noch kleinere Abbröckelungen erfahren können. In Sibirien scheint man in letzter Zeit etwas ruhiger geworden zu sein, so daß zu erwarten steht, demnächst billigere Einkäufe verzeichnen zu können. Für den ganzen Handel wäre dieser Umschwung nur zu beglückwünschen. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung, notiert 96 Kr. = 108 ℳ. Der Markt wird mit „ruhig" bezeichnet.

Breslau, 16. Juni. Butterbericht von Fritz Baum. Unter der großen Hitze leidet das Vieh und die Futtergewächse. Die Milchergibigkeit ist, wie man allgemein hört, überall um mindestens 10 Prozent während der letzten vierzehn Tage zurückgegangen. — Ferner wird infolge der Hitze in Stadt und Land viel mehr Milch direkt konsumiert, wie sonst; man kann deshalb sagen, daß heute die Butter- und Käseproduktion um 20 Prozent geringer ist wie vor 14 Tagen. Wenn trotzdem Berlin noch ruhig notiert, so kann sich das nur auf unhaltbare, weiche Butter beziehen. Gerade kernige, gut gekühlte Butter ist sehr gesucht und bringt den vollen Preis. Der Absatz dafür hat sich gebessert und die Preise müssen steigen, wenn das trockene heiße Wetter anhält.

Leipzig, 20. Juni. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Durch die eingetretene kühlere Witterung scheint etwas mehr Leben in das Geschäft zu kommen. Die Einlieferungen der Molkereien waren in der letzten Woche nicht mehr so groß wie bisher und dürfte ein weiterer Rückgang der Preise ausgeschlossen sein.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 114—116 Mk., für geringere Ware 109—113 Mk. pro Zentner.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 16. Juni. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung wurde letzten Freitag doch noch ein wenig ermäßigt, auf 47,50 fl. Das Geschäft war stiller geworden, die tropische Hitze wirkte lähmend auf den Absatz. Diese Woche war das Wetter total umgeschlagen und sehr kühl geworden. Das Geschäft blieb jedoch schleppend, weil die Spekulation sich etwas zurückhielt. Obwohl Kopenhagen heute unverändert notierte, ist etwas Ermäßigung unserer Notierung morgen zu wünschen, damit zwischen Notiz und den allgemeinen, wirklichen Preisen Übereinstimmung kommt. Ia Molkereibutter notiert 98—101 Mk. pro Zentner.

London, 18. Juni. Die Hitze der jüngsten Tage hat den Butterkonsum sehr ungünstig beeinflußt, und die Preise sind abermals um 1—2 Schill. gefallen. Für feinste dänische Butter bestand sehr geringes Interesse, wiewohl dieselbe schon zu 113—115 Schill. erhältlich war. Holländische lag zu 104 bis 108 Schill. vernachlässigt. Sibirische kommt in großen Mengen heran, und auch an französischer sowie holländischer Ware ist kein Mangel. Australische und neuseeländische neigt nach unten bei schleppendem Verkehr. In Manchester war ein matter Ton zu verzeichnen, der hauptsächlich durch das starke Angebot irischer Butter veranlaßt wurde. Letztere offerierte man zu 105—107 Schill. In Liverpool fand ein Preisrückgang um 2 bis 3 Schill. statt. Dänische erzielte 112—115 Schill. Der Glasgower Markt verkehrte in schwacher Haltung infolge bescheidener Nachfrage und starkem Angebot.

Käse.

Berlin, 21. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 21. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— ℳ, Romadour pro pro 50 kg — ℳ, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 15. Juni. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 29—31 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 26—27 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $^3/_4$ fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 18. Juni 12 090 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 65—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 63—65 Mk., d) fleischige 62—64 Mk., e) gering entwickelte 60—62 Mk., f) Sauen 57—59 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 20. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 987 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 63—66 Mk., Klasse V 57—60 Mk., Klasse VI 58—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 21. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 3100 Stück. Preise: Schwere 62,00—00,00 Mk., leichte 62,50 bis

00,00 Mk., Sauen 50,00—56,00 Mk., Ferkel 56,00—59,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flott.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	18.	12090	65	bis	57	Schlachtgew.	geräumt
Hamburg	21.	3100	64,50	bis	57	20—24 % Tara	flott
Bremen	20.	706	67	bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	20.	987	66	bis	57	„	langsam
Magdeburg	21.	1037	66	bis	60	„	mittel
Leipzig	20.	1731	65	bis	60	„	mittel
Dresden	20.	1925	66	bis	62	„	—
Chemnitz	20.	1940	69	bis	67	„	—
Dortmund	20.	1958	66	bis	63	„	gut
Duisburg	20.	555	68	bis	65	„	langsam
Essen	20.	3709	67	bis	63	„	mittel
Barmen	20.	830	67	bis	64	„	—
Köln a. Rhein	20.	3552	67	bis	62	„	ruhig
Mainz	21.	200	70	bis	68	„	gut
Frankfurt a. M.	15.	1637	70	bis	64	„	—
Mannheim	20.	1349	69	bis	68	„	—
Stuttgart	21.	842	70	bis	66	„	mäßig
Augsburg	16.	701	74	bis	70	„	—
Nürnberg	20.	1821	69	bis	67	„	flau
Breslau	20.	1624	64	bis	59	„	mittel
Stettin	16.	1322	63	bis	58	„	ruhig
Danzig	21.	886	50	bis	45	Lebendgewicht	glatt ger.
Posen	20.	242	49	bis	44	„	—
Kiel	16.	815	49	bis	47	„	flau
Mülhausen i. E.	20.	232	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	20.	1211	78	bis	64	„	lebhaft

Futtermittel.

Hannover, 21. Juni. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Durch verschlechterte Ernteaussichten, infolge anhaltender Dürre in den meisten Produktionsländern, kam in voriger Woche eine feste Stimmung zur Geltung. Es konnte dieses ja auch kaum ausbleiben, da die meisten Futterartikel einen äußerst niedrigen Preisstand erreicht haben. Gerste: Speziell Südrußland klagt andauernd über Dürre und zogen Preise bei mangelndem Angebot der Verkäufer, bedeutend an. Wir notieren für: Prompt 96,— Mk., Juli bis August 98,— Mk., September bis Dezember 101,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 103,— Mk., Januar bis August 1911 105,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Lieferung August bis November 104,— Mk., ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,70 Mk., spätere Termine 7,90 Mk. franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 20. Juni. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,96 Mk. netto, ältere und flaue Qualitäten ca. 70 Pfg. pro Kilo.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10947 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Molkerei-Verwalter
für meine Zweigmolkerei (Dampfbetrieb), welcher gut polnisch spricht, Molkerei, Schweinestall, Federvieh und Garten mit Frau zu besorgen hat, per 1. Juli gesucht. Kaution 500 M. Anfangsgehalt bei freier Wohnung, Licht, Heizung und Produkten pro Monat 80 M. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Referenzen unter **10603** an diese Zeitung erbeten.

Für einen mittleren, aufwärtsstrebenden Meiereibetrieb in nächster Nähe Berlins (großer Flaschenmilchumsatz) wird für bald ein bestempfohlener, repräsentationsfähiger
kaufmännischer Leiter
gesucht. Ders. muß alle einschlägig. kaufmännisch. Obliegenheiten durchaus selbständig erledigen können u. auch im Verkehr mit großen Abnehmern die nötige Gewandtheit besitzen. Mit dem Posten ist auch eine umfangreiche Aquisitionstätigkeit verbunden. Gefl. ausführl. Off. (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen, Gehaltsanspr. 2c.) besorgt ds. Blatt unter **Nr. 10527**.

Eine Buttergroßhandlung i. Nordwestdeutschland sucht zu möglichst baldigem Antritt einen jüngeren zuverlässigen
Kontoristen
der federgew. und sicherer Rechner sein muß. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen an dieses Blatt u. **B. N. M. 10456.**

Tüchtiger Molkereigehülfe
zum 1. Juli gesucht. Gehalt 35—40 Mark monatlich bei freier Station. Molkerei-Genossenschaft **Zoppot.**
10428) **Diederichs.**

Kräftiger, junger Gehülfe
und
junge Meierin
gesucht. Eintritt bald. Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten. (10391
H. Schröter, Molkerei **Elbing.**

Junger Molkereigehülfe
zum 1. Juli gesucht. Anfangsgehalt 25—30 M. Station u. Kassen frei. Dampfmolkerei **W. Seemann, Marklissa**, Schlesien.

Zum 1. Juli suche einen tüchtigen, älteren, selbständigen (10302
Gehülfen
für meine Weich- und Quarkkäserei. Gehalt 40 M bei freier Station ohne Wäsche und einen tüchtigen, älteren
Gehülfen
für meine Butterei. Gehalt 35 M pro Monat bei freier Station ohne Wäsche.
Walter Heinrich, Dampfmolkerei **Osternienburg** in Anhalt.

Suche zum baldigen Antritt einen
jungen Gehülfen
für Butterei und Milchuntersuchung nach Dr. Gerber. Gefl. Offerten sind zu richten an (10299
Zentralmolkerei **Großengottern** in Thüringen.

Wir suchen zum 1. Juli einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen.
Gehalt 30 Mk. bei freier Station und Kassen. Stellung dauernd und angenehm. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet (10250
Molkerei-Gen. **Odersch**, Kr. Ratibor.

Suche zum 1. Juli einen angeh.
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten an (10234
Molk.-Gen. **Hohnstedt**, Post Edesheim (Leinetal). **U. Köhler.**

Älterer Gehülfe
der mit Annahme, Milch- u. Sahneuntersuchung, sowie mit allen Arb. wohl vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut, zu sofort gesucht. Gehalt 40—50 Mark bei fr. Stat.
Molkerei **Xaver Schwarz, Gollub**
10244) i. Westpr.

Suche zum 1. Juli tücht. **kath. Gehülfen** für Butterei. Ferner **kath. Meierin** zur Magermilchausgabe und selbständigen Führung des Haushalts. Off. mit Gehaltsansprüchen erb. **Macherey**, Molk.-Gen. **Winneckendonk** Rheinland.

Suche von sofort oder 1. Juli einen tüchtigen
Molkereigehülfen
für Tilsiter Käserei und Butterei. Anfangsgehalt 35 Mk. monatlich Station und Kassen frei. Zentral-Molkerei **Baitkowen**, Kr. Lyck, Ostp.

Suche zum 1. Juli tüchtigen, evgl.
Gehülfen
welcher mit allen Molkereiarbeiten vertraut ist. Bewerbung mit Gehaltsansprüchen erbittet (10312
M. Schmieder, Molkereibesitzer, in **Witterda** in Thür.

Junger, fixer (10185
Gehülfe
der mit Maschinenwesen und Pferden gut Bescheid weiß, auch in Tils.-Käserei gearbeitet hat, bis 1. Juli gesucht. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüchen erbeten.
Dampfmolkerei **Pillkallen** in Ostpr.

Suche zum 1. Juli d. Js. einen tüchtigen, sauberen (10453
Gehülfen
für Butterei und Mithülfe in der Käserei. Gehalt bei freier Station monatlich 40 Mk. Leute, welche an schnelles, sauberes Arbeiten gewöhnt sind, auf dauernde Stellung reflekt. und gewandt im Butterformen sind, wollen Zeugnisabschrift. einsenden.
Wilhelm Wilke, Molk. **Neuholland**, b. Liebenwalde i. Mark.

Suche einen fleißigen, sauberen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 M pro Monat. Antritt 1. Juli oder **Franz Winkler**, Molkerei **Seifersdorf** b. Reichenbach, O.-Lausitz.

Gesucht wird zum 1. Juli ein älterer, erfahrener, umsichtiger und sauberer (10254
Gehülfe
bei hohem Lohn für eine Rahmstation mit Schweinezucht. Es wollen sich nur solche melden, welche die Befähigung besitzen, diese Arbeiten allein und gewissenhaft auszuführen. Zeugnisabschriften, evtl. persönliche Vorstellung erwünscht.
Prestel, Heidersdorf, Schlesien.

Suche zu sofort resp. etwas später tüchtigen, durchaus zuverlässigen
soliden Gehülfen
für Kessel u. Maschinen (Ahlbornsche Kühlanlage), Quarkbereitung und sonstige vorkommende Arbeiten. Es wollen sich aber nur praktisch erfahrene Gehülfen melden. Anfangsgehalt ohne Abzug Mk. 35. (10536
Dampfmolk. **Liebstedt** bei Weimar. **Klintworth**, Inspektor.

Jüngerer Gehülfe
hauptsächlich für Maschinen (Alfa, Kohlensäure-Kühlanlage) zum 1. Juli gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbeten an (10532
Molkerei **Ludwigsdorf**
Post Deutmannsdorf, Schlesien.

Jüngerer Molkereigehülfe
für jede vorkommende Arbeit bei 35 M Gehalt sofort gesucht. (10550
Piehl, Stangenwalde bei Bischofswerder.

Suche zum 1. Juli einen soliden
Gehülfen.
Ders. muß guter Rechner sein und selbständig arbeiten können. Geh. 45 Mark. Zeugnisabschriften erbet.
H. K. Horst, Molkerei **Eilsum** in Ostfriesland. (10511

Federgewandter Gehülfe
für Kontor und Milch-Annahme kann zum 1. Juli antreten. Gehalt Mk. 35 monatlich bei fr. Station ohne Wäsche. (10514
Vogtländ. Molkerei e. G. m. b. H. Plauen i. V.

Suche zum 25. Juni oder später
einen jungen Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Off. nebst Gehaltsansprüch. erbitten
Emil Bieri, Dampfmolkerei
10516) **Lautern**, Ostpreuß.

Suchen zum 1. Juli ein. tüchtigen
jungen Gehülfen
für Butterei u. nachmittags Hülfe in der Käserei. Anfangsgehalt 25 Mark monatlich, dann vierteljährl. steigend bis 35 Mk. bei fr. Station ohne Wäsche. Offert. mit Angabe des Alters u. der Zeugnisabschriften erbittet (10526
Molk.-Gen. **Mertschütz**, Bz. Liegnitz.

Suche zum 1. Juli einen
jungen Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut. Auch ein **Lehrling** findet u. günstig. Bedingungen Aufnahme. (10547
Dampfmolk. **Günthers**, Post Tann im Rhöngebirge. **R. Seidel.**

Suche z. 1. Juli sauber., fleißigen **Gehülfen.** Gehalt 20 Mk. monatl.
10524) Molkerei **Alt-Christburg.**

Zum 1. Juli suchen wir für hiesigen größeren Betrieb einen soliden und tüchtigen (10556
ersten Gehülfen
bei 40 M Gehalt, freier Station und Kassen. Es mögen sich nur junge Leute melden, die in Buttereitung, Rahmbehandlung, Milch- und Rahmuntersuchungen, sowie Postversand und Abrechnungsarbeiten genügend Erfahrung besitzen. Flotte Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung.
R. Kreutzfeldt, Groß-Jestiner Molkerei-Verein, E. G. m. b. H., **Groß-Jestin** i. P., Bez. **Coeslin.**

Suche zum 1. Juli einen jüngeren, fleißigen (10552
Gehülfen
für Maschinen und Butterei. Stellung ist dauernd und angenehm. Gehalt 25 M und freie Kassen. Offerten erbittet
Storm, Verwalter, Molkerei-Gen. **Marienwalde**, Kreis Arnswalde.

Suche zum 1. Juli tüchtigen
Gehülfen
für Molkerei und Milchfahren. Gehalt bei fr. Kassen 25 M monatlich, bei zufriedenstellender Leistung Zulage. (10601
Gerstenberg, Molkerei **Gr.-Behringen** bei Gotha.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (10599
Gehülfen.
Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet
Koch, Bonese, Altm., Stat. Schnega.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Gehülfen
für Butterei und Kontor. Sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt Anfangs 35 M. (10697
Molkerei **Tostedt.**

Suche zum 1. Juli tüchtigen und sauberen (10715
Gehülfen
hauptsächlich für Butterei. Gehalt M 35 netto. Ferner eine junge,
flotte Meierin
für Hülfe in Butterei und Haushalt. Gehalt M 30.
Dampfmolkerei **Liebstedt** b. Weimar. **Klintworth.**

Zwei tüchtige solide (10662
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten (auch in der Schweinemästerei) bei 35 ℳ Anfangsgehalt (kl. Nebeneinnahme) zum Antritt bis 1. Juli benötigt auf dauernd.
Molkerei Barrel (Hannover).

Wegen Einberufung zum Militär suche zum 1. Juli einen soliden, fleißigen, älteren **Gehülfen**, der im Maschinenfach zuverlässig ist, gute Butter fabrizieren und bei der monatl. Abrechnung tüchtig helfen kann. Anfangsgehalt 30 ℳ. Altersangabe u. Zeugnisabschr. erb. **Sabban, Picher** in Mecklenburg. (10585

Zwei kräftige, solide (10650
Molkereigehülfen
können sofort oder 1. Juli eintreten. Neben freier Station und Kassen monatlich 30—35 ℳ, außerdem Trinkgelder aus Schweinemast von ca. 50 Stück. Dauer Bahnstation.
A. Ebel, Molkereibesitzer, **Klockow** b. Dauer (Uckermark).

Wir suchen zum 1. Juli einen tüchtigen (10646
Gehülfen
am liebsten solchen, der polnisch sprechen kann. Gehalt ℳ 40 monatlich bei freier Station. Offerten an **Mathias Mis**, Dampfmolk. **Weine**, Kreis Fraustadt.

Zum 1. Juli ds. Js. findet ein kräftiger, nicht zu junger (10632
Molkereigehülfe
bei 17,50 ℳ Wochenlohn und freier Wohnung Stellung. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre **J. Z. 5672 an die Annonzen=Expedition Rudolf Mosse, Berlin SW.**, erbeten.

Suche zum 1. Juli einen zuverlässigen, fleißigen (10566
ersten Gehülfen.
Anfangsgehalt monatlich 35 Mark. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten. Molkerei **Bad Levern** in Westfalen.

Tüchtiger Gehülfe
für unsere Zweigniederlassung **Vogelsang** zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Station. (10635
Stettiner Molkerei=Gesellschaft, G. m. b. H., Stettin.

Wir suchen zum 1. Juli tüchtigen, zuverlässigen (10654
Gehülfen
für Butterei. Anfangsgehalt 35 ℳ und freie Station.
Neue Molkerei Guhrau, Bz.Breslau.

Suche zum 1. Juli für städtischen Betrieb einen tüchtigen ersten
Gehülfen
welcher sich allen vorkommenden Arbeiten unterzieht. Lohn 30 ℳ. Ferner einen jüngeren (10656
zweiten Gehülfen.
Lohn 20 ℳ und freie Kassen. Beide haben Gelegenheit zu Kontorarbeiten. **H. Denecke**, Verwalter, **Osterode a. H.**

Suche per 1. Juli oder einige Tage später einen nüternen, zuverlässigen
Gehülfen
welcher eine kleine Dampfmolkerei in Ostpreußen selbständig leiten kann, in □=Käserei firm ist, keine Arbeit scheut und 80 Schweine, 5 Morgen Land und 2 Pferde zu versehen versteht. Anfangsgehalt 25 bis 30 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften an (10576
H. Pfister, Molkereibesitzer, **Tannenrode** bei Graudenz, Westpr.

Tüchtiger Gehülfe
der mit Maschinen Bescheid weiß, sogleich gesucht (Posen). Off. unter **R. 10574** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Juli einen (10611
tüchtigen Gehülfen.
Gehalt 30 Mark monatlich. Bei guter Führung gründliche Ausbildung in der Buchführung zugesichert. Offerten erbittet (10611
Thode, Arendsee, Altmark.

Neueste Depeschen.

Butter=Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert; nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter= rc. Händler erwählten Notierungskommission:
22. Juni. Ia **110—112/14** ℳ, IIa **108—112** ℳ, IIIa **103—109** ℳ, abfallende **95—105** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig=Holstein (Butter=Auktionen der Bezirks=Meierei=Verbände für Schleswig=Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 371 Drittel zu 114,00 bis 118,50 ℳ, im Durchschnitt 115,99 ℳ, II. Klasse 37 Drittel zu 100,00 bis 113,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ. **Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender.** Vorige Woche 410 Drittel, im Durchschnitt 114,56 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral=Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.**
Am 22. Juni 15 783 Stück. a) — ℳ, b) 64—65 ℳ, c) 62—65 ℳ, d) 61—64 ℳ, e) 59—61 ℳ, f) 57—58 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Suche sofort oder zum 1. Juli einen
jungen Gehülfen.
Zeugnisabschriften erbeten. (10595
H. Schulz, Molkereigenossenschaft **Baek** bei Reetz (Prignitz).

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (10328
Gehülfen
für Butterei, Kessel, Maschinen und sonstige vorkommende Arbeiten. Kenntnisse in der Mager=Tilsiterkäserei erforderlich und Bedingung. Anfangsgehalt 35 ℳ und Station. Gefl. Angebote erbittet die
Zentral=Dampfmolkerei Königshoeck bei Warsingsfehn, Ostfr. Inhaber: **E. M. Bloem.**

Ein älterer, zuverlässiger (10575
Gehülfe
findet zum 1. Juli für Betrieb und Kontor angenehme Stellung. Gehalt 40 ℳ bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet
Tauchert, Groß=Trampken b. Danzig.

Gesucht werden zum beliebigen Antritt zwei tüchtige, saubere und zuverlässige (10610
Gehülfen
abwechselnd für Milchannahme, Betrieb und Bedienung eines Schrotganges bei 30—35 ℳ und freier Station. Betrieb neu und modern eingerichtet. Es wollen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Peter Heuer, Schneverdingen, Kreis Soltau.

Ein junger, fleißiger, kathol.
Gehülfe
wird z. 1. Juli für Betrieb u. schriftliche Arbeiten für Molkereigenossenschaft in Westfalen bei gutem Gehalt und eine junge **Meierin** gesucht. Off. erb. unt. **10609** an diese Zeitung.

Gesucht zum 1. Juli ein junger, kräftiger (10592
Gehülfe
in dauernde und gute Stelle. Gehalt ohne Abzug 30 ℳ monatlich. Gefl. Offert. mit letztem Zeugnis an Molkerei **Zeven** in Hannover, Bez. Bremen.

Suche zum 1. Juli einen zuverlässigen (10563
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 30 ℳ bei fr. Stat. u. freien Kassen.
F. Behrend, Eichenbarleben, Bezirk Magdeburg.

Da engagierter Gehülfe nicht angetreten, suchen wir zum baldigen Antritt einen jungen, fleißigen
Gehülfen
der an peinlichste Sauberkeit gewöhnt ist. Anfangsgehalt ℳ 35 pro Monat nebst freier Station und freien Kassen. Off. erb. (10668
Sanitäts=Dampf=Molkerei Jena, e. G. m. b. H.

Wir suchen zum 1. Juli einen
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ. (10644
Meierei **Godderstorf** bei Neukirchen in Holstein.

Zum 26. Juni kann ein evangel. sauberer (10661
Gehülfe
mit guter Handschrift eintreten. Gehalt 24 ℳ monatlich.
Ronke, Molk.=Verwalt., **Ueberbrück**, Kreis Neustadt in Westpr.

Suche zum 1. Juli tüchtigen
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 35 ℳ und freie Station. (10688
Sanitäts=Molkerei **Mistelgau**, Oberfranken.

Suche zum 1. Juli d. J. einen tüchtigen (10683
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Station.
G. Schulz, Molkerei=Genossenschaft **Kol. Kiewo bei Plutowo, Kr. Culm.**

Suchen zu bald einen federgewandten (10693
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 ℳ, Kassen und Wäsche frei. Ferner kann hier ein
Gehülfe
der seine Lehrzeit beendet hat, zum 1. Juli eintreten.
Molkerei=Genossenschaft **Mauche**, Provinz Posen.

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen (10681
Gehülfen
zur Leitung meiner Entrahmungsstation. Polnische Sprache erwünscht. Herstellung von Tilsiter=Halbfettkäse und Handhabung eines Benzinmotors Bedingung. Gehaltsforderungen und Zeugnisse erbittet
Herm. Hamann, Dampfmolk. **Omulle** bei Löbau in Westpr.

Suche zum 1. Juli einen jungen, kräftigen (10680
Gehülfen
für Butterei und Zentrifugen. Selbiger muß auch etwas Erfahrung haben in der □=Käserei. Gehalt 28 ℳ nebst freier Station.
Gleichzeitig suche für meinen
jungen Mann
20 Jahre alt, Stellung, wo sich derselbe in Führung und Bedienung der Dampfmaschine ausbilden kann, da hiesiger Betrieb elektrisch ist. Offerten sind zu richten an
Fr. Schmalfeldt, Königl. Molkerei **Schmolsin** in Pommern.

Suche einen jungen
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Gehalt nach Übereinkunft. (10676
Gleichzeitig kann auch ein
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten. Lehrzeit 2 Jahre. Taschengeld im ersten Jahre 7 ℳ, im zweiten Jahre 12 ℳ. Offerten an Dampfmolkerei **Willenberg**, Ostpr.

Zu sogleich ein evang., entschieden christlicher
junger Gehülfe
gesucht. Anfangsgehalt 60 Mk. Derselbe kann sich in allen Teilen theoretisch und praktisch weiter ausbilden. Westdeutschland. Familienanschluß. Off. unter 10675 an diese Zeitung.

Junger, sauberer Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 25 ℳ Gehalt, freier Station und Wäsche und Trinkgeld von den Schweinen zum baldigen Antritt gesucht. (10734
Dampfmolkerei Königszelt.

Für unsere Quarkkäsefabrik suchen wir per 1. Juli einen jüngeren
Gehülfen.
Gehalt monatlich 75 ℳ, freie Wohnung mit Frühstück. (10733
Adolf Weber & Sohn, Jena, Thür.

Suche zu sofort oder 1. Juli jungen, fleißigen (10727
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet
E. Harms, Verwalter, **Holtrien** bei Westerholt, Ostfriesland.

Suche für die Molkereigenossenschaft **Nienburg a. Weser** einen tüchtigen, jungen (10731
Gehülfen
zum 1. Juli. **W. Peters.**

Wir suchen zum 1. Juli einen
tüchtigen Gehülfen.
Gehalt 35 ℳ. Offert erb. (10729
Döhring, Genossenschafts=Molkerei **Kadlewe=Herrnstadt** in Schles.

Gesucht per sofort ein junger und fleißiger (10699
Gehülfe.
Gehalt 35 ℳ, Kassen frei.
Meierei **Ihlienworth**, Hannover.

Gesucht wird zu sofort oder 1. Juli ein junger, kräftiger, an Sauberkeit gewöhnter (10722
Gehülfe.
Gehalt 30 ℳ und freie Kassen.
Dampfmolkerei **Landhaus Zehdenick**, Bez. Magdeburg.

Wir suchen möglichst sofort einen erfahrenen (10713
Gehülfen
nicht unter 20 Jahren. Derselbe hat die Dampf-, Eis- und elektrischen Maschinen zu besorgen. Gehalt 40 Mark und freie Station.
Dampfmolk. **Kötschau, E. G. m. b. H.**

Suche zum 15. Juli einen jungen, angehenden, soliden (10710
Gehülfen.
Stellung dauernd. Gehalt monatlich 25 ℳ.
H. Tramm, Molkerei-Gen. **Brunau,** Altmark.

Suche zum baldigen Antritt einen älteren, tüchtigen (10708
Gehülfen
welcher auch selbständig arbeiten kann. Gehalt 35—40 ℳ nebst freier Station. Offerten erbittet
Pankalla, Molkerei-Genossenschaft **Lissewo,** Kr. Culm in Westpreußen.

Suche zum 1. Juli einen jungen, angehenden (10704
Gehülfen
als zweiten. Anfangsgehalt bei freier Station 25 ℳ. Kassen frei. Offerten erbittet
C. Owe, Dampfmolkerei **Nossen,** Bez. Dresden.

Zum 1. Juli suche einen fleißigen und sauberen (10700
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Separatoren. Gehalt pro Monat 30 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
W. Hampe, Molk.-Gen. **Landsberg** in Ostpreußen.

Suche zum 1. Juli einen jüngeren, ehrlichen (10739
Gehülfen.
Anfangsgehalt monatlich ℳ 30, freie Station und Kassen. Stellung leicht und dauernd.
W. Thiede, Molkerei **Waldülversheim** (Rheinhessen).

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen (10738
Molkereigehülfen
Gehalt ℳ 30, freie Station und nach längerem Hiersein Ersetzung der Reisekosten.
P. Voth, Dampfmolkerei **Dauernheim** (Hessen).

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, sauberer (10525
Käser
gesucht, der in der Herstellung von franz. Weichkäsen, wie Fromage de Brie, Kamemb., Frühstückskäschen 2c. erfahren ist. Meld. mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderungen an
Molkerei u. französ. Weichkäserei Meseritz.

Zum baldigen Eintritt ein solid. **zuverl. Tilsiter Käser**
bei hohem Gehalt in dauernde Stellung gesucht. (10718
L. Bindert, Heinrichswalde, Ostpr.

Suche zu anfangs Juli einen tüchtigen, anständigen (10572
Käser.
Derselbe muß in der Lage sein, selbständig einen guten Tilsiter, Limburger, Romadour, Kamembert und andere Sorten herzustellen. Gehalt anfangs monatlich 45 ℳ bei fr. Station u. Kassen. Offerten erbeten unter **M. N. 10572** an diese Zeitg.

Zu sofort oder 1. Juli cr. ein tüchtiger
Käsergehülfe
gesucht, der selbständig Tilsiter-Käse herstellen kann. Anfangsgehalt 40 Mark bei freier Station. Offerten nebst Zeugnisabschriften unter **10672** an diese Zeitung erbeten.

Tücht., erfahrener Harzkäser
zum 15. Juli gesucht. (10584
Otto Scharfe, Eisleben.

Zum 15. August event. später findet ein älterer, erfahrener **energischer Oberkäser**
dauernde Stellung. Anfangsgehalt 70 Mark und freie Station. (10553
Molkerei-Gen. **Insterburg.**

Tücht. Käsereigehülfe
kräftig, 18—20 Jahre alt, zu allen vorkommenden Arbeiten verwendbar, wird für meine Quarkkäserei per 1. Juli oder sofort aufzunehmen ges. Monatsgehalt 30 Mk. nebst freier Station. Bewerber, welche mit Bohns Käseformmaschine u. Hille-Motor vertraut sind, werden bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Nur schriftl. Off. mit Angabe der bish. Tätigkeit erbeten an **Franz Paul,** Käserei mit Motor- u. Maschinenbetrieb in **Königswald** an der Dux-Bodenbacher Bahn. (10188

Suche zum baldigen Antritt einen ehrlichen, nüchternen, redegewandten **Verkäufer.**
Derselbe hat regelmäßig wöchentlich einen festen Kundenkreis mittelst Fuhrwerk mit Butter und Käse zu bedienen. Stellung ist angenehm und dauernd, event. Lebensstellung. Leute, welche nur reell u. gewissenhaft denken, auf dauernde Stellung reflektieren, wollen Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüche einsenden. Offerten unter **10452** an diese Ztg.

Suche zum **1. Juli** oder später jungen, flotten (10674
Milch-Verkäufer
bei 30 ℳ Lohn und freier Station nebst Provision.
F. Eikema, Eving bei Dortmund.

Für die größere ländliche Molk. **Horum** suche ich zum baldigen Eintritt einen tüchtigen, verheirateten **Maschinisten**
für Kessel, Maschine, elektr. Lichtanlage und Steinschrotgang, sowie Bedienung von 2 Alfas. Gelernter Schmied oder Schlosser bevorzugt. Offerten mit Gehaltsansprüchen bei freier Wohnung erbeten. (10719
H. Krause, Molkerei Jever, Oldbg.

Suche zum 1. Juli oder später einen tüchtigen, zuverlässigen
Heizer und Zentrifugenführer
der selbständig damit arbeiten kann und an größte Sauberkeit gewöhnt ist. Mein jetziger Heizer war drei Jahre bei mir und hat jetzt eine Verwalterstellung angenommen. Gehalt 35 ℳ monatlich freie Beköstigung u. freie Kassen, und noch ca. 2 Mark Nebenverdienst. (10678
Gander, Molkereiverwalter, **Labes,** Pommern.

Suche zum 1. Juli event. einige Tage später einen tüchtigen, vor allem zuverlässigen, soliden
Heizer und Zentrifugenführer
für unseren Großbetrieb mit über 30000 Liter. Gehalt 35 Mk. mon.
E. Leptin, Westerstede, Oldbg.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger **Schweinwärter**
unverheiratet 45 ℳ Anfangsgehalt, freie Station und Trinkgeld, verheiratet 80 ℳ, freie Wohnung und Trinkgeld. Offerten an (10657
Zentral-Molkerei **Watenstedt** bei Jerxheim.

Schweinemeister.
Ein wirklich zuverlässiger und erfahrener Fütterer findet zum 20. Juni oder 1. Juli bei **hohem Geh.** dauernde Stellung. (9996
Molk. **Cumehnen,** Kr. Fischhausen.

Suche zum 27. d. M. oder 1. Juli für meine Käserei mit Handbetrieb **einen jungen Mann**
welcher sämtl. Arbeiten übernimmt (Pferd besorgt). Anfangsgehalt 30 Mark und freie Kassen. (10594
Glapiak, Berlin, Bandelstr. 7.

Zu bald ein zuverl. **Tilsiterkäser**
gesucht. Anfangsgeh. 40 nebst fr. Stat. Zeugnisabschr. erb. **Dildey,** Molk.-Gen. **Weißenburg,** Westpr.

Suche per sofort einen jungen Mann als (10016
Lehrling
für meine Dampfmolkerei.
Otto Plato, Spechtsdorf, Stat. Tütz.

Suche zum 1. Juli für gr. Dampfmolkerei mit Tilsiter Fettkäserei in der Tils. Nieder. 2—3 kräftige, anständige jg. Leute nicht unter 16 J.
als Lehrlinge.
Lehrzeit 1 Jahr, 60 Mark Taschengeld. Nach der Lehrzeit wird Stelle verschafft. Es können sich auch angehende Gehülfen. die sich in der Käserei ausbild. woll., mit Gehaltsansprüchen melden. **Schulz, Verw., Pollwitten** b. Powayen, Opr. (10541

Für hiesigen städtischen Betrieb suche zu **sofort** einen
Lehrling.
Lehrzeit 2 Jahre ohne gegenseitige Vergütung. Meld. erbittet (10570
Patzenbein, Molkerei-Inspektor **Strelno,** Pr. Posen.

Suche sofort oder später einen jungen Mann als **Lehrling.** Lehrzeit 1 Jahr und 100 ℳ Taschengeld.
R. Heimann, Hillerse in Hannover.

Suche zu sofort eine anständige **tücht. Käserin.**
Gehaltsansprüche u. Zeugnis erb. Auch kann sich **1 Lernmädchen** meld. Molkerei **Neusorge** b. Skoepen, Opr.

Suche zum 1. Juli eine anständ., **ehrliche Meierin**
für Molkerei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen. (10730
Dampfmolkerei **Amelunxen** Kreis Höxter, Westf.

Suche zum baldigen Antritt eine **tücht. Meierin**
zur Führung des Haushalt u. Hülfe in der Molkerei. Gehalt 30 Mark. Off. unter **B. B. 10717** an d. Ztg.

Sachverständ. Meierin
für feine Butterbereitung, zum 1. Juli gesucht. Meld. nimmt entgegen **Wendler,** Rittergutspächter **Johannisthal** b. Dreidorf, Kr. Wirs.

Anständige, saubere, flotte
Meierin
zu möglichst sofort, spätestens 1. Juli für Butterei und Hülfe im Haushalt gesucht. Angenehme Stellung. Gehalt 25 ℳ. Zeugnisabschriften erbeten. (10691
Molkerei-Genossenschaft **Werben** bei Cottbus.

Wegen Verheiratung meines jetzigen (10737
Fräuleins
suche ich per 1. Juli Ersatz. Dieselbe muß in allen Teilen der Wirtschaft erfahren sein, perfekt kochen und einen Haushalt selbständig zu führen verstehen. Auch ist die Pflege meiner 5 und 7 Jahre alten Kinder zu übernehmen. Es wollen sich nur tüchtige, gut empfohlene Personen, evtl. unter Beifügung von Photographie melden.
G. Hansen, Dampfmolkerei **Tannroda, E. G.,** Thür.

Suche zum 1. Juli, evtl. einige Tage früher eine tüchtige, anständige
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt monatlich 30 ℳ, freie Station und freie Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten von der (10673
Zentralmolkerei **Göttingen,** Hannov.

Tüchtige Meierin
findet zum 1. Juli Stellung für Milchannahme und Führung des Haushalts. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen. Offerten erbittet (10679
H. Kröplin, Genossenschaftsmolkerei **Zitzewitz** (Pommern).

Molkereilehrling
nicht unter 16 Jahren, sucht zu sofortigem Eintritt, ebenso e. solchen zum 1. Oktober (10537
Taggatz, Lobmachtersen bei Barum Braunschweig.

Suche zum 1. resp. 15. Juli eine fleißige, saubere, willige und ehrliche **Meierin**
für Molkerei und Hülfe im Haushalt. Gehalt pro Monat 25 ℳ bei freier Station. Familienanschluß zugesichert. (10647
Wolter, Betriebsleiter, **Flessau,** Altmark, Post- und Bahnstation.

Suche zum 1. Juli eine tüchtige, saubere (10641
Meierin
für Betrieb und Führung des Haushalts.
Molkerei **Lühnde** bei Algermissen.
A. Gürgens.

Suche sofort tüchtige, zuverlässige **Meierin**
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 30 ℳ monatlich.
Molkerei **Rensefeld bei Lübeck.**

Für Butter-, Eier- u. Käse-Spezialgeschäft wird tüchtige (10548
branchekundige Verkäuferin
mit guten Zeugnissen als Filialleiterin gesucht.
Hch. Kleinböhl, Frankfurt a. M.
Merianstr. 18.

Zum 1. Juli, evtl. auch früher, suchen wir für unseren städtischen Betrieb eine tüchtige, erfahrene **Meierin.**
Gehalt bei freien Kassen 25 ℳ monatlich. Offert. mit Zeugnisabschr. erbeten. (10081
Gleichzeitig kann auch ein **junger Mann**
zur Erlernung des Molkereifaches unter günstigen Bedingungen eintreten.
Hartig, Molkerei **Lüchow, E. G. m. u. H., Lüchow** in Hannover.

Zum 1. Juli ds. Js. wird eine saubere, ehrliche (10293
Meierin
gesucht für leichte, angenehme Stellung. Meldungen mit Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung, Angaben über Alter und Religion erbeten an Frau Amtsrat **Deichmann,** Klostergut **Wöltingerode** bei Vienenburg am Harz.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen äußerst gewandten, an peinlichste Sauberkeit gewöhnten Gehülfen als (10653
Buttermeier.
Gehalt 30 ℳ, außerdem freie Kassen. Nur tüchtige Leute, nicht unter 20 Jahren, wollen sich melden.
Molkereigenossenschaft Riesa a. d. E.

---

2 Meieristen
fleißig und zuverlässig, welche auch fahren können, einer sofort, der andere zum 1. Juli für alle vorkomm. Arbeiten gesucht. Gehalt 35 Mark, bei guter Leistung mehr. Meld. mit Zeugnissen erwünscht.
Meierei **Eimsbüttel-Hamburg**
10586) Weidenallee 49—51.

Suche zum Juli oder später einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen, katholischen (10247
Meier.
Derselbe muß selbständig eine Dampfmolkerei leiten und alle vorkommenden Arbeiten verrichten, zugleich auch der polnischen Sprache mächtig sein. Stellung dauernd. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen bei freier Station von nur tüchtigen Leitern erbeten.
Gasiorowski, Woycin, Posen.

Tüchtiger Buttermeier
zum 29. ds. Mts. gesucht. Gehalt 40 Mark monatl. u. freie Station. Offerten m. Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbittet (10543
Stettiner Molkerei-Gesellschaft G. m. b. H.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur einmal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 49. **Hildesheim**, den 24. Juni 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 50 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen**, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements **bei den Postämtern** ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für **Butter** und **Schweine** erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr **bei ihrem Postamte** unsern Sonnabends erscheinenden **Milchwirtschaftlichen Anzeiger** mit zu abonnieren.

Inhalt.

Zur Bekämpfung der gewerbsmäßigen Molkereigründer.

Die enormen Schädigungen, welche fortgesetzt unerfahrenen oder allzu vertrauensseligen Molkereifachleuten von gewerbsmäßigen Molkereigründern zugefügt werden, machen es uns immer mehr zur Pflicht, gegen dieses Unwesen und die damit verbundenen Schwindeleien noch planmäßiger und energischer vorzugehen, als wir es bisher schon seit Jahren getan haben.

Fast jede Provinz, fast jeder Landesteil Deutschlands wird von den gewerbsmäßigen Molkereigründern abgegrast. Wo noch einige hundert Kühe in verschiedenen Ortschaften zusammen zu bringen sind, wenn auch unter den ungünstigsten Transport- und Konkurrenzverhältnissen, wird mit erlaubten und unerlaubten Mitteln (daher die vielen ungültigen Unterschriften) versucht, einen Vertrag abzuschließen und für teures Geld irgend einem Fachgenossen aufzuhängen. Da aber allmählich alle milchreicheren Gegenden Deutschlands mit Molkereien überreichlich versehen sind, werden die neu auftauchenden Projekte in Bezug auf die zu erwartende Milchmenge immer ungünstiger. Wenn eben ein Vertrag glücklich an den Mann gebracht ist, werden die benachbarten Ortschaften für einen neuen Vertrag bearbeitet und dadurch wird dem Erwerber des ersten Vertrags oft vernichtende Konkurrenz auf den Hals gehetzt. Daher die angstvollen Inserate: „Wer in der Umgegend von N. N. einen Milchpachtvertrag kaufen will, wolle vorher bei mir Auskunft einholen". Es ist nicht zu viel behauptet, wenn man sagt: Über Leichen geht heutzutage der Weg der gewerbsmäßigen Molkereigründer. Zahllose Existenzen haben sie schon vernichtet, zahllosen nach Selbständigkeit strebenden Fachgenossen haben sie die sauer erarbeiteten Ersparnisse ihrer besten Lebensjahre aus der Tasche gelockt.

Wenn wir das in dieser Beziehung bei uns eingelaufene Material zusammenstellen, so werden sich wohl etwa 100 Fälle ergeben, an denen sich vorstehende Behauptungen, so kraß sie klingen mögen, beweisen lassen. Von den vielen Beispielen aus der allerneuesten Zeit heute nur einige.

In Nr. 41 unserer Zeitung wird ein Inserat folgenden Wortlauts veröffentlicht: „Achtung! Zwei tüchtige, kautionsfähige B e t r i e b s l e i t e r gesucht. Offerten unter M. K. 8854 an diese Zeitung erbeten." Auf dieses durchaus unverfängliche Inserat haben sich 31 Bewerber gemeldet. Aus dem Antwortschreiben vom 31. Mai 1910, welches einem der Bewerber darauf zuging, erfahren wir nun, was es mit diesen beiden Stellen auf sich hat. Das Antwortschreiben lautet:

Ihr Schreiben geht mir zu und teile ich Ihnen folgendes mit:

Die ausgeschriebenen beiden Betriebsleiterstellen sind freie Stellen in Privatbetrieben, deren Besitzer oder besser gesagt, Mitbesitzer ich bin. Wir bilden ein Konsortium, das bezweckt, viele Privatbetriebe zu gründen, um Fach-Kollegen zu Existenzen zu verhelfen. Wir legen unsere Anlagen tunlichst klein an, damit dem betr. Leiter, ev. Pächter oder Käufer die Möglichkeit geboten wird, mit naheliegenden Genossenschaftsbetrieben zu konkurrieren. Die beiden in Frage kommenden Betriebe sind städtische und sehr aussichtsreiche Betriebe, in denen eine ausgezeichnete Rentabilität zu erzielen ist. In dem einen Orte beziehen 2 große vorhandene Fabriken jährlich für ca. 60 000 ℳ Butter. Es werden da im Jahresdurchschnitt bis 1,50 ℳ für Butter erzielt. Es gehören eben tüchtige, rührige Kollegen in solche Anlagen.

Während nun in dem einen Betriebe nicht mehr wie 2000 Lt., die durchweg bis ¾ direkt in den Konsum übergehen, in Frage kommen, so sind bei dem andern Betriebe Aussichten vorhanden, bis 5 auch 6000 Lt. zur Anlieferung zu bekommen. Es ist immer schwer, zu Anfang große Quantitäten zu erhalten. Ist erst das Vertrauen gewonnen, so kommen die Leute allein. Deshalb gründen wir Molkereien möglichst in Pachträumen, die dann den gestellten Anforderungen angemessen ausgebaut und eingerichtet werden. Diese Anlagen, die 15 000 ℳ Anlagekapitalien erfordern, sind stets rentabel und bieten immer eine gesicherte Existenz. Dies zu erreichen, ist unser Bestreben.

Am liebsten geben wir solche Betriebe auf eigne Rechnung an kautionsfähige Fachkollegen und geben denselben dadurch Gelegenheit, sich ev. ein dauerndes Heim zu gründen. Wenn man die eingehenden Bewerbungen prüft, so glauben Sie nicht, welches Elend gerade im Molkereifache vorzufinden ist. Es sind mir bis 2000 ℳ für Zuerteilung dieser Stellungen geboten. Natürlich lehne ich solches Anerbieten ab, denn es ist mir nicht darum zu tun, Kollegen ihre sauer erworbenen Groschen abzujagen. Schlimm ist es allerdings, daß solche Angebote gemacht werden müssen, um Existenz zu finden. Durch unser Vorgehen steuern wir diesem übel entgegen. Gelingt es uns, viele solcher Betriebe ins Leben zu rufen, so ist uns die Möglichkeit geboten, vielen Fachleuten ein gesichertes Unterkommen zu geben. Unsere Leute sind dann eigene Herren, aller Verdienst geht in ihre Hände und sie sind nicht so oft dem Wechsel ausgesetzt. Falls Sie auf eine derartige Stellung reflektieren, erbitte ich Ihren Bescheid. Erforderliche Kaution für den größeren Betrieb 10 000 ℳ, den kleineren 5000 ℳ. Kaution muß in bar gestellt werden, wird aber hypothekarisch sicher gestellt."

Aus diesem Schreiben geht unzweifelhaft hervor, daß es sich bei dieser Sache gar nicht um eigentliche Betriebsleiterstellungen handelt, sondern daß lediglich Fachleute mit etwas Kapital gesucht werden, die die betr. Molkereien zunächst für eigene Rechnung betreiben oder auch gleich käuflich übernehmen sollen. Das Inserat in Nr. 41 der Molkerei-Zeitung ist also auf Täuschung berechnet.

Unterzieht man das Schreiben einer kritischen Betrachtung, so läßt sich fast jeder Satz mit einem Fragezeichen oder einem Ausrufungszeichen versehen. Zuerst die rührende Selbstlosigkeit, mit

der dieser Molkereigründer angeblich nur das Wohl der nach Selbständigkeit trachtenden Fachgenossen im Auge hat, dann die Naivität, mit der den Bewerbern große Milchmengen und goldene Berge vorgemalt werden, und schließlich — so ganz nebenbei — eine nur in barem Gelde zu zahlende Kaution von 10 000 bzw. 5000 ℳ, „die aber hypothekarisch sicher gestellt wird". Welche wirkliche Sicherheit in diesem Falle geboten wird, das können wir ja natürlich nicht wissen, aber das wissen wir, daß es unter den 31 Bewerbern solche gibt, die in ihrer Harmlosigkeit jede Hypothek für vollwertig ansehen würden, auch wenn sie in Wirklichkeit keinen Pfennig für wert sein sollte. Sollten etwa gerade solche Leute gesucht werden? Man muß es fast annehmen, wenn man hört, daß derselbe Mann, der hier 15 000 ℳ hypothekarisch sicher stellen will, in den Jahren 1907, 1908 und zuletzt im Dezember 1909 dreimal mit der Hildesheimer Kautions=Gesellschaft für Molkereibeamte wegen einer für ihn zu stellenden Betriebsleiterkaution in Höhe von 2000 ℳ verhandelt bzw. angefragt hat — offenbar doch nur deshalb, weil es ihm schwer fiel, diese verhältnismäßig kleine Summe aus eigenen Mitteln aufzubringen. Und jetzt mutet dieser selbe Mann seinen bisherigen Fachgenossen zu, ihm erheblich höhere Kautionssummen anzuvertrauen. Wir hoffen, über diesen Fall noch weiteres in Erfahrung zu bringen.

Ein weiteres Beispiel.

Einem älteren Fachmann wird von einem bekannten Molkereigründer, Vertreter einer Maschinenfabrik, eine komplet eingerichtete Molkerei zum Preise von 40 000 ℳ aufgehängt. Der Milchvertrag lautet auf 328 Kühe aus 9 verschiedenen Ortschaften, angeblich sind 2000 Liter zu erwarten, „goldsichere Zukunft", — „alles reell abgeschlossen". Nachdem die Molkerei länger als ½ Jahr im Betriebe, kommen knapp 500 Liter zusammen in Pöstchen von 2, 3, 4—10 und 16 Ltr., die monatlich 275 ℳ Fuhrlohn verursachen. Die Unterzeichner von 5 Ortschaften wollen von irgend einem Vertrage überhaupt nichts wissen, sie haben mal auf einem Blatt Papier angegeben, wieviel Kühe sie haben, jetzt ist davon durch Anheften der Unterschriften an ein anderes Schriftstück ein regelrechter Vertrag geworden. Viele haben überhaupt nur 1 oder 2 Kühe gezeichnet und da sie die wenige Milch angeblich selbst nötig haben, kann niemand sie zur Lieferung an die Molkerei zwingen. Der Molkereigründer hatte für sich eine Hypothek von 22 000 ℳ auf die Molkerei eintragen lassen, jetzt, da er regreßpflichtig gemacht werden soll, hat er diese Hypothek schleunigst auf den Namen seiner Frau umschreiben lassen. Auch über diesen Fall werden wir demnächst noch näheres mitteilen können.

Ein dritter Fall.

In einer Ortschaft machen sich zwei Kaufleute Konkurrenz. Der eine ist einem Molkereigründer beim Abschluß eines Milchlieferungsvertrages behülflich und möchte die Molkerei in seine Nähe haben. Der andere befürchtet davon Nachteil für sein Geschäft. Unter geschickter Ausnutzung der widerstreitenden Interessen wird diesem zweiten, der vom Molkereifach keine Ahnung hat, schließlich der Vertrag für den Preis von 25 000 ℳ überlassen, wofür ihm eine komplett eingerichtete Molkerei auf seinem Grundstück von dem zeitigen Inhaber des Vertrages (der Vertrag befand sich schon in der zweiten oder dritten Hand) errichtet werden muß. Nachdem das Gebäude fertig, beträgt der Brandkassenwert desselben noch nicht 5000 ℳ, die Maschinen und Geräte haben „zu Katalogpreisen" ca. 9800 ℳ gekostet, für den Vertrag selbst hat der Mann also etwa 10 000 ℳ bezahlen müssen. Gezeichnet sind 160 Kühe von 52 Lieferanten aus verschiedenen Ortschaften. Zunächst wird diese Molkerei an einen Fachmann verpachtet. Derselbe läuft nach etwa einem halben Jahre unter Verlust seiner Ersparnisse davon, ebenso ein zweiter nach ebenso langer Zeit. Dann betreibt der Kaufmann die Molkerei für seine eigene Rechnung. In 7 Monaten werden ihm pro Tag durchschnittlich 368 Liter geliefert, die mit Fuhrlohn teilweise bis zu 12 Pfg. pro Liter zu stehen kommen. Es liefern überhaupt nur 25 Lieferanten, die meisten andern behaupten, ihre wenige Milch selbst nötig zu haben; 3 andere behaupten, es sei bei Abschluß des Vertrages mündlich zur Bedingung gemacht, die Molkerei solle in die Nähe des Bahnhofes kommen, und da diese Bedingung nicht erfüllt sei, sei der Vertrag für sie ungültig. Diese werden auf Lieferung verklagt, ihre Einrede wird vom Landgericht als begründet anerkannt und die Klage abgewiesen (Klagekosten etwa 900 ℳ). Jetzt wird auf Grund dieses landgerichtlichen Urteils der letzte Inhaber des Vertrages regreßpflichtig gemacht und im Wege des für solchen Fall rechzeitig vorgesehenen schiedsgerichtlichen Verfahrens kommt nach langen Verhandlungen ein Vergleich zustande, worin dem Kaufmann ein Nachlaß von ca. 7000 ℳ zuerkannt wird. Trotzdem ihm somit die Molkerei jetzt nur auf ca. 18 000 ℳ zu stehen kommt, wird er bei derartigen Milchverhältnissen auch fernerhin keine Freude daran erleben.

Nun noch kurz ein vierter Fall, über den wir noch einen ausführlicheren Artikel bringen werden. Ein älterer Betriebsleiter, mehr als 30 Jahre beim Fach, eifriger Leser der Molkerei=Zeitung, möchte sich auf seine alten Tage selbständig machen. Nach langem hin und her wird er zum Entschluß gedrängt, „da sonst ein anderer Reflektant den Vertrag kaufe", (der alte Trick) und er kauft den Vertrag für 1500 ℳ mit der ausdrücklichen Verpflichtung, die maschinelle Einrichtung der neuen Molkerei von einer bestimmten Maschinenfabrik „zu Katalogpreisen" zu beziehen. Nach weiterem Überlegen und Erkundigungen an Ort und Stelle, erscheinen ihm die Milchlieferungsverhältnisse doch nicht sicher genug, um daraufhin eine neue Molkerei zu errichten, er will die 1500 ℳ schwinden lassen und auf alle Rechte aus dem Vertrage verzichten. Das geht aber nicht so leicht, als er denkt, es wird ihm von interessierter Seite eine Schadenersatzklage angedroht in Höhe des entgangenen Gewinns an der nicht zur Bestellung kommenden Molkerei=Einrichtung. Da ihm ein für ihn günstiger Ausgang einer solchen Klage nicht vorhergesagt werden kann, entschließt er sich, den Vertrag zu jedem Preise einem anderen Fachgenossen zu übertragen, der diese lästige Verpflichtung der Maschinenfabrik gegenüber erfüllt.

Diese vier Fälle haben sich, wie schon gesagt, in der allerneuesten Zeit ereignet und betreffen jedesmal ganz andere Gründer. Jeder hat eben seine besondere Methode und auf den verschiedensten Wegen verstehen diese Leute es, an ihre Opfer heranzukommen. Vielfach geschieht das auf dem Wege des Inserates. Niemand mehr als wir selbst bedauern es, daß sie sich zu dem Zwecke den Inseratenteil gerade unserer Zeitung als Tummelplatz ausersehen haben. Es ist leicht gesagt, daß wir ihnen durch Zurückweisung aller derartigen Inserate diese Möglichkeit nehmen sollten. Zunächst ist aus dem Inserat selbst unmöglich zu ersehen, ob es sich um ein unreelles Projekt handelt; wollen wir sodann von bekannten Gründern ein Inserat nicht aufnehmen, so wird es unter dem Namen irgend eines Strohmannes eingesandt, und endlich bleibt die Vermittlung der Annonzen=Expedition, mit der wir im einzelnen Falle noch viel weniger darüber verhandeln können, ob ein Inserat aufnahmefähig ist oder nicht. Was wir tun können, geschieht, indem wir sowohl im redaktionellen als auch im Inseratenteil unserer Zeitung fortgesetzt an der Hand der bekannt werdenden Fälle vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern warnen. Leider gibt es trotzdem viele, auch ältere Fachleute, die diese Warnungen wohl Jahre lang lesen, aber niemals für sich selbst beachten, bis sie dann schließlich doch noch mal hereinfallen. Andrerseits sind wir aber überzeugt, und wir haben auch dafür die Beweise in Händen, da ßnoch viel mehr Fachgenossen durch uns rechtzeitig die Augen geöffnet und sie so vor schweren Verlusten bewahrt geblieben sind. Wir werden deshalb auf dem bisherigen Wege auch fernerhin und stets bemüht bleiben, auf demselben in der Bekämpfung des geschilderten Unwesens noch weitere Erfolge zu erzielen. Zu dem Zwecke wenden wir uns an die geschädigten Fachgenossen, die durch Mitteilung ihrer Erfahrungen an uns für sich selbst retten können, was zu retten ist, und die andererseits dadurch dazu beitragen können, daß den unreellen Gründern das Handwerk nach Möglichkeit erschwert wird. Für diese Fachgenossen haben wir einen Fragebogen ausgearbeitet, der alle in Betracht kommenden Punkte umfaßt, und wir hoffen, daß wir so mit der Zeit wertvolles und übersichtliches Material zur Bekämpfung des geschilderten Unwesens zusammen bekommen werden. Jedem Geschädigten wird dieser Fragebogen unentgeltlich auf Wunsch zugesandt. Wir bitten deshalb, davon in jedem einzelnen Falle Gebrauch zu machen.

Ebenso stehen wir jedem Geschädigten mit geeigneten Ratschlägen und möglichst genauer Auskunft jederzeit gern zur Verfügung. In den meisten Fällen wird ja nachher im Wege der Zivilklage nicht mehr viel zu erreichen sein, da viele der bekannten Molkereigründer entweder wirklich vermögenslos sind oder durch Schiebungen die erbeuteten Summen rechtzeitig so in Sicherheit zu bringen wissen, daß ihnen nichts wieder abgenommen werden kann. Da bleibt unter Umständen dort, wo wirklich die Merkmale des Betruges vorliegen, nichts anderes übrig, als eine Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft, zumal eine solche keine Kosten verursacht. Ein unter § 263 des Strafgesetzbuchs fallender Betrug liegt vor, wenn dem Käufer eines Milchlieferungsvertrages von dem Verkäufer wider besseres Wissen versichert wird, die Unterschriften unter dem Vertrage seien alle echt und ordnungsmäßig zustandegekommen, oder wenn bei dem Verkauf einer Molkerei über die bisher tatsächlich angelieferten Milchmengen wissentlich unwahre Angaben gemacht werden. Um beurteilen zu können, welches Vorgehen im einzelnen Falle noch am ehesten Aussicht auf Erfolg bietet, bedarf es stets einer genauen Kenntnis des ganzen Sachverhalts, und da sich eine solche auf schriftlichem Wege nicht immer erreichen läßt, kann eine persönliche Besprechung hier in unserer Redaktion unter Zuziehung juristischen Beistandes häufig sehr zweckmäßig sein.

Aber auch die Aufmerksamkeit der Landwirtschaftskammern möchten wir auf diese unheilvollen Zustände hinlenken. Neben dem Käufer des Vertrages, werden in dieser oder jener Weise auch die Landwirte geschädigt, welche in ihrer Unwissenheit einen solchen nur auf den Eigennutz des Gründers berechneten Vertrag unterschreiben, oder deren Unterschriften fälschlich unter solche Verträge gesetzt werden. Wie mancher Landwirt ist dadurch schon in einen Prozeß verwickelt. Noch viel mehr können benachbarte Genossenschaftsmolkereien geschädigt werden, indem ihnen die so dringend nötige Milch entzogen und statt dessen von vornherein nicht lebensfähigen Betrieben zugeführt wird, oder indem dadurch die Bildung neuer lebensfähiger Genossenschaftsmolkereien überhaupt verhindert wird. Wo wirklich das Bedürfnis für eine neue Privatmolkerei vorliegen sollte, würden die Landwirte mit dem Unternehmer der Molkerei selbst in beiderseitigem Nutzen viel besser abschließen können, als mit einem Zwischenhändler. An soliden und zahlungsfähigen Reflektanten aus dem Stande der Molkerei=Fachleute würde es niemals fehlen. Der Weiterverkauf eines Vertrages müßte aber an erschwerende Bedingungen geknüpft, oder etwa von der ausdrücklichen Zustimmung der Landwirte abhängig gemacht werden, anstelle des jetzt üblichen Wortlauts, wonach der Vertrag auf den Inhaber lautet und ohne weiteres auch für jeden Rechtsnachfolger desselben Geltung haben soll. Dies ist gerade der Punkt, welcher den Handel mit den Verträgen erst ermöglicht, und wenn die Landwirte durch eine planmäßige Aufklärungsarbeit der Landwirtschaftskammern und der

überall angestellten Molkereiinstruktoren dahin gebracht werden könnten, in diesem Punkte Wandel zu schaffen, so wäre dieses das einfachste und sicherste Mittel, um die gewerbsmäßigen Molkereigründer, diese Drohnen des Molkereifaches, von der Bildfläche verschwinden zu lassen.

„Söresin".

„Butter mit Söresin verarbeitet wird nicht ranzig, schimmelt und säuert nicht — dafür wird von mir jede Garantie übernommen".

„Butter mit Söresin behandelt gewinnt täglich mehr, indem die Butter kerniger, aromatischer und wohlschmeckender wird"!

„Butter mit Söresin behandelt hält sich jahrelang frisch im Ansehen und Geschmack".

„Söresin beeinflußt Butter in keiner Weise schädlich, bringt vielmehr alles in der Butter zu ersten Qualitäten".

Diese lapidaren Sätze entnehme ich dem Prospekt eines Herrn Axel Sörensen in Dortmund. Ein solches Wunder wirkendes Mittel ist für den Preis von 1.50 ℳ pro Pfund so gut wie geschenkt.

Ich habe dieses Wundermittel der Analyse unterworfen. Es war ein weißes, etwas feuchtes Pulver von intensiv salzigem und leicht alkalischem Geschmack, das schwach alkalisch reagierte. Die Analyse ergab folgende Zusammensetzung:

Kochsalz	42.4 %
Doppeltkohlensaures Natron	10.2 „
Kalisalpeter	20.9 „
Rohrzucker	19.4 „

Der Rest besteht aus Wasser, einer Spur schwefelsaurem Natron und Unlöslichem. Borsäure, Formalin, schweflige Säure, Salizyl- und Benzoesäure sind nicht vorhanden.

Keiner der Bestandteile vermag in den Mengen, in denen das Präparat der Butter einverleibt werden kann, eine präservierende Wirkung auszuüben. Dagegen kann doppeltkohlensaures Natron schädlich wirken. Doppeltkohlensaures Natron reagiert zwar neutral; es gibt aber in Lösung leicht Kohlensäure ab und geht in Soda über, die stark alkalisch ist. Und wie schädlich Alkalien auf die Butter einwirken, ist so bekannt, daß kein weiteres Wort darüber verloren zu werden braucht.

Vor „Söresin" und allen anderen zu ähnlichen Zwecken und in ähnlicher Weise angepriesenen Mitteln ist dringend zu warnen.

Es kostet im Kleinhandel

½ Ko. Kochsalz	10 ₰
„ „ Doppeltkohlensaures Natron	40 „
„ „ Kalisalpeter	60 „
„ „ Zucker	27 „

½ Ko. „Söresin" kostet 1.50 ℳ. Eine rentable „Fabrikation"!

Dr. M. Siegfeld, Hameln.

Die Verwendung von Molke fetter Tilsiter- und fetter Limburgerkäse.

In jenen Käsereibetrieben, in denen fette Tilsiter- und fette Limburgerkäse fabriziert werden, muß die Molke als ein ziemlich wertvolles Nebenprodukt angesehen werden. Leider gibt es noch viele Käsereien, denen die Molke fetter Romadur und der oben genannten Käsesorten nicht mehr wert deucht, als jene gewöhnlicher Limburgerkäse. Ein kleines Rechenbeispiel mag angeführt sein, um die Unrichtigkeit dieser Meinung zu beweisen.

Für gewöhnlich darf angenommen werden, daß die Molke fetter Tilsiterkäse bei einem Fettgehalt der Kesselmilch von 2,8 Prozent einen Fettgehalt von 0,3—0,4 Proz. enthält; fette Limburger und Romadur, deren Kesselmilch auf 2,6 Proz. eingestellt wurde, hinterlassen eine Molke mit meist 0,25—0,3 Proz. Fett. Dieser Fettgehalt der Molke ist aber nur dann in den angeführten Zahlen auszudrücken, wenn die Arbeiten am Kessel richtig ausgeführt wurden. Dort, wo der richtige Dickungsgrad der Kesselmilch nicht eingehalten wurde, wo unbesonnen und zu schnell das Bruchmachen erfolgte, oder wo ein fehlerhaftes Vorkäsen stattfand, da wird auch der Fettgehalt der Molke erheblich steigen. Hat man in solchen Fällen ohnehin schon einen Schaden in der Ausbeute, so könnte man diesen bei entsprechender Verwertung solcher Molke etwas verringern, was durch das Zentrifugieren derselben zu erreichen wäre. Angenommen, eine Sennerei verarbeitet ¼ Jahr lang 1600 Liter Milch hälftig zu fetten Tilsiterkäsen und hälftig zu fetten Limburgern. Der Fettgehalt der Tilsitermolke sei 0,35 Prozent und derjenige der Limburgermolke betrage 0,25 Prozent. Hochangeschlagen enthält nach dem Zentrifugieren die Molke des Magermilchablaufes 0,05 Prozent, so daß netto gewonnen werden bei Tilsitermolke 0,3 Proz. und bei Limburgermolke 0,2 Proz. oder was dasselbe ist, es treffen auf den Liter Molke 3 bzw. 2 Gr. reines Butterfett. Die Molkemenge, die zum Zentrifugieren kommt, sei niedrig zu 60 Proz. angenommen, sodaß sich eine Gesamtfettmenge ergibt von: 480×3 (= 1440) + 480×2 (= 960), also zusammen 2400 Gr. reines Butterfett. In Butter umgerechnet würde es eine Menge von ca. 2,840 Kg. ergeben, was bei einem Molkenbutterpreis von Mk. 2 pro Kilo 5,68 ℳ pro Tag ausmachen würde. Sollte durch Abnutzung von Maschinen, Kohlenmehrverbrauch und Mehrarbeit 1,68 ℳ in Abzug kommen, so verbleibt noch der respektable Reingewinn von ℳ 4 pro Tag, was bei einer vierteljährigen Fabrikationsdauer 360 ℳ ausmachen würde, womit die Hälfte der Lokalmiete bestritten werden könnte.

Die Herstellung der Molkenbutter ist eine sehr einfache. Zunächst läßt man die ganze Molkenmenge durch die Zentrifuge laufen. Der dadurch erhaltene Molkenrahm enthält aber noch zuviel Molke, er ist zu dünn; deshalb gibt man ihn, wenn alle Molke durch ist, nochmals auf die Zentrifuge, wodurch man eine Rahmflüssigkeit von bester Beschaffenheit für die weitere Behandlung erhält. Nach dem Separieren soll der Molkenrahm sofort abgekühlt werden, damit er nicht durch Pilze usw. ungünstig beeinflußt oder verändert wird. In manchen Betrieben wird der Molkenrahm mit dem Rahm der Milch vermengt. Dies soll unbedingt unterbleiben, weil dadurch die herzustellende Butter in ihrer Qualität stark beeinträchtigt wird. Aus Molkenrahm soll auch nur Molkenbutter hergestellt werden. Ist die tägliche Menge klein, so kann der Rahm im gekühlten Zustande einige Tage lang aufbewahrt werden, bis die Menge so groß ist, daß es sich zum Buttern lohnt. Die frühere Meinung, es empfehle sich nicht, den Molkenrahm anzusäuern, ist falsch. Am Tage vor dem Buttern geschieht das Ansäuern, was am besten bei einer Temperatur von 18 Grad C. erfolgt unter Zugabe von 7 Prozent Säurewecker. Durch das Ansäuern geht das Buttern leichter vor sich und man erzielt auch eine höhere Butterausbeute, auch der Geschmack der Molkenbutter ist viel besser. Das Buttern und Kneten erfolgt in der üblichen Weise. Molkenbutter wird zu Kochzwecken gern gekauft.

Die Molke, die aus dem Magermilchablauf beim Zentrifugieren abgeht, dient dann als Futtermittel für Schweine. Dieselbe soll möglichst rasch verfüttert werden, weil sie sonst in Säuerung übergeht. Besonders empfindlich gegen säuerliche oder saure Molken sind säugende Mutterschweine und deren Jungen. Bei der Verfütterung von Molke an Schweine muß vor allem das fehlende Eiweiß dem Futter ersetzt werden. Die übliche Verabreichung von Molke, Kartoffeln und Mais ist ein ungünstig zusammengesetztes Futter, womit nur sogenanntes „aufgeschwemmtes" lockeres Fett der Tiere erreicht wird. Gerstenfuttermehl, Erbsen- und Bohnenschrot oder auch gutes, entfettetes Fischmehl müssen als Eiweißersatzmittel unbedingt zu obigen Futtermitteln beigegeben werden, wenn die Fütterung rentabel gestaltet werden soll. Besonders zu empfehlen ist auch die getrennte Verabreichung der Molke von den Beifuttermitteln, was in der Weise erreicht wird, daß die Molke zuerst den Schweinen gegeben wird. Dadurch wird die Freßgier etwas gestillt und die Tiere speicheln dann das nachfolgende Futter besser ein, wodurch dasselbe auch besser ausgenützt wird. Zur Aufnahme zu großer Molkenmengen soll man die Tiere nicht zwingen. Sehr empfehlenswert ist es auch, wenn man die Molke mit etwas Melasse vermengt und dann den Tieren vorsetzt, sie wird dann gerne von letzteren aufgenommen.

St.

Mitteilungen.

Die Milchkontrolle in Hessen. Vortrag, gehalten auf der 14. ordentlichen Hauptversammlung des Verbandes selbständiger öffentl. Chemiker Deutschlands am 12. und 13. September 1909 in Darmstadt. Von Dr. Vaubel. (Separatabdruck aus der Ztschr. f. öffentl. Chemie 1909, Heft 18.) „Wohl auf keinem anderen Gebiete der Nahrungsmittelkontrolle sind die Verhältnisse und Anforderungen so verschieden im Deutschen Reiche, wie auf dem Gebiete der Milchkontrolle. So ist neben Vollmilch und Magermilch an manchen Orten auch eine sog. Marktmilch konstruiert worden. Während in den meisten Milchverkaufsordnungen eine bestimmte Anzahl von Prozenten des Fettgehalts für Vollmilch oder sogenannte Marktmilch gefordert wird, gibt es doch auch wieder solche, bei denen eine derartige Festlegung nicht vorhanden ist. Besonders große Unterschiede sind aber hinsichtlich der Vornahme der Kontrolle vorhanden. Vielfach wird eine Vorprüfung beliebt, die aber auch wieder sehr verschieden gehandhabt wird." In Hessen liegen die Verhältnisse in dieser Hinsicht im Allgemeinen etwas günstiger. Es sind in fast allen Kreisen meist gleichlautende Milchverkaufsordnungen erlassen, in denen besonders sympathisch berührt, daß man den Begriff „Marktmilch" nicht kennt. Große Unterschiede bestehen hinsichtlich der Kontrolle in den fünf amtlichen Laboratorien. In Mainz findet entweder gar keine Vorprüfung oder nur eine mit dem Laktodensimeter statt, in Darmstadt mit dem Laktodensimeter und nach dem Augenschein, in Offenbach mit dem Laktodensimeter und dem Laktoskop (!!!). Die Anforderungen, die an den einzelnen Orten an den Milchhändler gestellt werden, sind also ganz verschiedene und dadurch entsteht eine gewisse Rechtsunsicherheit. Der Richter muß auch verschieden urteilen, je nachdem z. B. ein Darmstädter oder ein Offenbacher Fall vorliegt. Solche Zustände liegen weder im Interesse der Richter, noch in denen der Milchhändler oder Produzenten oder der Chemiker. Ihre baldige Beseitigung ist also anzustreben. Was nun die Einzelheiten anbelangt, so ist das Laktoskop als höchst unzuverlässiges Instrument anzusehen. Es kann Fehler bis zu 0.4 Proz. (und darüber. D. Ref.) ergeben; es ist also auch für die Vorprüfung unbrauchbar. Auch die Beurteilung mit dem bloßen Auge führt eben so oft zu Irrtümern wie zu richtigen Ergebnissen. Sie ist also ebenfalls unbrauchbar. Auch die Vorschrift, daß die Milch mindestens 3 Proz. Fett haben muß, ist unhaltbar. Nach den mehrere Jahre umfassenden Beobachtungen des Verfassers hat meist der zehnte Teil der gesamten Milch einen niedrigeren Fettgehalt, zu gewissen Jahreszeiten aber der vierte Teil bis zur Hälfte. Einer solchen Forderung kann nur genügt werden, wenn 1. eine genügende Menge von Vieh vorhanden ist, 2. richtig gemolken und hinreichend gemischt wird, 3. Vieh gehalten wird, das fettreiche Milch liefert, 4. mit der Fütterung entsprechende Bedingungen eingehalten werden können, nicht aber bei einer einzelnen oder wenigen Kühen, bei Fütterungswechsel, Krankheiten usw.

Die strikte Forderung, daß die Milch unter allen Umständen 3 oder auch nur 2.8 Proz. Fett haben muß, läßt sich also nicht aufrecht erhalten. Dagegen sollten die Milchverkaufsordnungen den Passus enthalten, daß ein Fettgehalt von 3 bezügl. 2.8 Proz. für Vollmilch erwünscht sei.

Zur Beseitigung des Schmutzes in der Milch ist noch nicht viel geschehen. Sowohl in großen wie in kleinen Viehhaltungen liegen die Verhältnisse sehr im Argen. In Mainz sind jedoch durch geeignete Kontrolle und Belehrung recht befriedigende Ergebnisse erzielt worden.

Auf den Gehalt an Streptokokken bzw. an Eiter wird in keinem hessischen Laboratorium regelmäßig geprüft. Wenn die Trommsdorf'sche Probe auch nur zur Begründung eines Verdachtes ausreicht, so ist sie als Vorprobe doch von wesentlicher Bedeutung. Auf den Säuregehalt wird meist nur im Sommer geprüft und auch nur dann, wenn Verdacht vorliegt.

Wenn durch die Kontrolle die Lieferung einer hygienisch einwandfreien Milch gewährleistet werden soll, so muß sie sich nicht nur auf den Handel, sondern auch auf die Produktionsstätten erstrecken. S.

Butteraroma. Schon vielfach sind Versuche gemacht worden, das Butteraroma künstlich herzustellen und dem Rahm oder der Butter beizumischen, ohne daß man bis jetzt mit solchen Mitteln Erfolg gehabt hätte. Neuerdings hat sich Josef Müller, Neuß a. Rh., ein Verfahren zur Herstellung von Butteraroma patentieren lassen: Ein Liter frischer süßer Rahm wurde in 4 gleiche Portionen von je 250 Kbztm. geteilt. 2 Portionen wurden je 6 Gr. aus Hülsenfrüchten gewonnenen Lecithins in nicht zu feiner Verteilung zugesetzt. Sämtliche 4 Portionen wurden dann bei einer Temperatur von 12 bis 15 Grad der „selbsttätigen" Säuerung überlassen. Nach 24 Stunden zeigte sich, daß die beiden Portionen, denen Lecithin zugesetzt war, ein viel kräftigeres und intensiveres Butteraroma aufwiesen, als die beiden Portionen, denen kein Lecithin zugesetzt war. Ein anderer Versuch ergab, daß Butteraroma auch dann nicht gebildet wurde, wenn man frischen süßen Rahm bei Zusatz von Lecithin nicht selbsttätig säuern ließ, sondern sofort verbutterte. Das Butteraroma wird also aus dem Lecithin nur dann gebildet, wenn der Rahm selbsttätig reift. Auf dieser Erkenntnis baut sich das vorliegende Verfahren auf, Rahm künstlich mit Butteraroma anzureichern und damit der aus solchem Rahm hergestellten Butter einen besonders schönen und kräftigen, nußartigen Geschmack und ein ausgeprägtes Butteraroma zu verleihen. Das Verfahren besteht also darin, daß man dem frischen süßen Rahm etwa 2—5 Prozent Lecithin zusetzt und denselben dann bei einer Temperatur von 12—15 Grad etwa 24—30 Stunden selbsttätig säuern läßt. -e.-

Maschinen und Geräte.

Patent-Anmeldungen. 27 076. Verfahren zum Reinigen von Milchschleudertrommeln mit Einsatz. F. Ludloff & Söhne, Berlin. 21. 11. 08.

M. 37 406. Milchschleuder, mit in einem Rohr angeordneter, achsial verstellbarer Trommelspindel. Massey-Harris-Company m. b. H., Berlin-Charlottenburg. 6. 3. 09.

von Milch. Gebr. Steimel, Hennef a. d. Sieg. 30. 12. 08.

St. 13 617. Schleudertrommel zum Entrahmen nud Reinigen von Milch. Gebr. Steimel, Hennef a. d. Sieg. 30. 12. 08.

C. 17 216. Verfahren, die vor der Behandlung in einer Schleudertrommel zu pasteurisierende Milch vorzuwärmen. Carl Adam Carlson, Stockholm; Vertr.: Georg Neumann, Pat.-Anw., Berlin SW. 68. 10. 10. 08.

S. 27 614. Butterfaß. Fa. Silkeborg Maskinfabrik, Silkeborg, Dänem. Vertr.: R. Deißler, Dr. G. Döllner, M. Seiler, E. Maemecke u. W. Hildebrandt, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 13. 10. 08.

N. 10 023. Melkmaschine, deren Melkorgane eine feststehende und eine unter Federwirkung stehende bewegliche Platte besitzen, die durch Daumen und Drähte gegen die feststehende Platte bewegt wird. Jens Nielsen, Kopenhagen; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering u. E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 11. 8. 08.

L. 26 926. Melkmaschine, deren die Zitzen beeinflussende Organe mittels eines Druckmittels angetrieben werden. Knut Ivar Lindström, Nyvarn, Schweden; Vertr.: Arndt, Pat.-Anw., Braunschweig. 28. 10. 08.

Patent-Erteilungen. 222 478. Milchmeßvorrichtung, deren Meßinhalt durch Verstellung eines Schiebers auf einer mit einem Schwimmer verbundenen Meßschiene eingestellt werden kann. Max Schulz, Oldenburg i. Gr. 1. 10. 09. Sch. 33 806.

222 529. Verfahren zur Herstellung von Margarineemulsionen und dergl. Johannes Valdemar Marten Risberg, Södertelje, Schwed.; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 20. 11 08. R. 27 379.

223 424. Saugmelkbecher mit Vorrichtung zum Regeln der Saugwirkung und Abschluß der Saugleitung beim Aufhören des Milchzuflusses. Jacob Henrichsen und Carl Johannes Hemmingsen, Kopenhagen; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, Fr. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61, 4. 6. 08. H. 43 820.

223 427. Verfahren und Vorrichtung zum Trocknen von Milch und anderen Flüssigkeiten. Max Töpfer, Rittergut Großzschocher b. Leipzig. 3. 9. 08. T. 13 367.

Gebrauchsmusterschutz. 418 788. An eine Druckwasserleitung angeschlossene Milchkannenreinigungsanlage mit mittels Turbine sich drehender Milchkanne und feststehenden Bürsten. Ph. Rudolf Frey, Guntersblum, Rheinhessen. 19. 7. 09. F. 20 359.

418 999. Katalase-Apparat, dessen Milchinhalt gleichzeitig als Sperrflüssigkeit für Gas dient. Paul Funcke & Co., G. m. b. H., Berlin. 26. 3. 10. F. 21 975.

419 551. Milchseiher mit abnehmbarem Sieb. Fritz Metke, Kyritz, Prignitz. 19. 3. 10. M. 33 795.

419 818. Vorrichtung zum Reinigen und Lüften von Milch. Ernst Bähr, Dresden, Friedrichstraße 24. 12. 9. 07. B. 35 580.

419 858. Heiz- und Dämpfeinrichtung für Käsereien. Xaver Gaßner, Immenstadt i. Allgäu. 12. 4. 10. G. 24 471.

420 087. Milchtopf, aus welchem nach Bedarf Vollmilch bzw. Rahm oder Magermilch entnommen werden kann. Kathi Keller, Baden-Baden, Fremersbergstraße 87. 22. 3. 10. K. 42 966.

421 890. Stoßbutterfaß mit Kurbelantrieb. Emil Schulz, Leysuhnen b. Heiligenbeil, Ostpr. 24. 12. 09. Sch. 34 481.

422 455. Antrieb für kombinierte Butterfertiger. Bergedorfer Eisenwerk, Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 28. 12. 09. B. 45 893.

420 211. Gärprobe- und Reduktase-Apparat. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin, 26. 3. 10. F. 21 976.

420 230. Graduiertes Gefäß zur Aufnahme der Milch bei der Schmutzbestimmung mittels Filtration. Paul Funcke & Co., G. m. b. H., Berlin. 8. 4. 10. F. 22 079.

420 231. Apparat zur Schmutzbestimmung der Milch mit eindrückbarem Verschlußfilter. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 8. 4. 10. F. 22 080.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Molkerei-Verband der Provinz Pommern. Der Molkerei-Verband der Provinz Pommern hielt am 9. Juni nachmittags seinen 20. ordentlichen Verbandstag im Saale des „Preußenhofes" in Stettin ab. Dem vom Verbandsdirektor, Landrat a. D. von Brockhausen, erstatteten Bericht für das Jahr 1909 ist zu entnehmen, daß in Pommern achtzehn Molkerei-Genossenschaften neu errichtet worden sind, von denen je drei entfallen auf die Kreise Greifenberg, Kolberg-Körlin, Regenwalde und Stolp, je zwei auf die Kreise Naugard und Schivelbein, je eine auf die Kreise Demmin und Köslin. Von den neugegründeten Genossenschaften haben sich elf dem Molkerei-Verbande der Provinz Pommern angeschlossen, während vier dem Verbande Raiffeisenscher Organisation und drei dem Revisions-Verband des Bundes der Landwirte beigetreten sind. Aufgelöst hat sich eine 1908 gegründete Genossenschaft im Kreise Kammin. Am Jahresschluß betrug die Zahl der Molkereigenossenschaften und Gesellschaften in Pommern 188, von denen 122 dem Verbande angehören. Die Mehrzahl der pommerschen Molkereien hat sich zum Verkaufsverband der norddeutschen Molkereien in Berlin zusammengeschlossen. Die 45 Detailgeschäfte dieses Verbandes hatten im verflossenen Geschäftsjahr einen Umsatz von 3 237 353,95 Mark (gegen 2 552 427 M. im Vorjahre). Die Gesamt-Einnahme der Molkereien des Verbandes betrug 20 114 032,07 Mk. und an die Milchlieferanten gelangten, ohne Berücksichtigung etwa verteilter Überschüsse, 14 745 789,40 Mk. zur Auszahlung, d. h. im Durchschnitt für ein Kilogramm Milch 7,58 Pf. Der beifällig aufgenommene Bericht wurde ohne Erörterung genehmigt, ebenso der Bericht des Verbandsrevisors. Die Rechnung für 1909 schließt in Einnahme mit 38 925,24 Mk., in Ausgabe mit 29 638,71 Mk. ab, von dem Überschuß, der 9286,53 Mk. beträgt, sind noch 297 Mk. für Inventar abgesetzt worden, so daß schließlich 8989,53 Mk. als Bestand bleiben. Die nachgesuchte Entlastung wurde erteilt. Der genehmigte Voranschlag für 1910 schließt mit 32 700 Mk. ab, Jahresbeiträge und Revisionsgebühren bleiben in der bisherigen Höhe bestehen. Durch Zuruf werden die Herren Willecke-Negrepp und Courbière-Sanskow als Mitglieder des Verbands-Ausschusses wiedergewählt. Eine Änderung der Verbandssatzung, die nur zu deren zeitgemäßer Ausgestaltung dienen soll, vollzog sich nach der gedruckten Vorlage glatt und schnell. Sodann verbreitete sich Herr Molkerei-Instruktor Henkel ausführlicher über die Pensionsversicherung und die Witwen- und Waisenversorgung der Molkereibeamten. Redner empfahl als besonders vorteilhaft den Beitritt zum Provinzial-Verband land- und forstwirtschaftlicher Beamten der Provinz Pommern. Die Versammlung billigte seine Darlegungen, indem sie der nachstehenden Entschließung beitrat: „Die wirtschaftliche Sicherstellung der Zukunft der Molkereibeamten liegt sowohl im Interesse der Molkerei- Beamten als auch im Interesse der Molkerei-Genossenschaften. Der Provinzialverband der land- und forstwirtschaftlichen Beamten der Provinz Pommern ist diejenige Versicherungsanstalt, welche unter den obwaltenden Verhältnissen für die Pensionsversorgung der Molkerei-Beamten in erster Linie in Frage kommt. Aber auch bei der Durchführung der staatlichen Versicherung der Privatangestellten wird der Provinzial-Verband für die Pensions- und Hinterbliebenen-Versorgung der Molkerei-Beamten das Gegebene sein, da er die Vorbedingungen für die Zulassung als Ersatz-Institut zweifellos überbieten wird. Um den Molkereibeamten die Durchführung der Versicherung zu erleichtern, wird den Molkerei-Genossenschaften empfohlen, nach den Vorschlägen der staatlichen Denkschrift die Hälfte der Versicherungsbeiträge aufzubringen." — Über Neuerungen auf dem Gebiete des Molkereiwesens berichtete Herr Zivilingenieur Rüters-Berlin in anschaulicher und interessanter Form, doch mußte im Hinblick auf die vorgerückte Zeit von einer Erörterung abgesehen werden. Der Versammlung schloß sich ein gemeinschaftliches Mahl und später ein vom Verbandsdirektor gegebener Bierabend an.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Mai 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Monat Mai 1910 einen Rückgang. Es wurden neugegründet 75 — gegen 113 — aufgelöst 29 — gegen 16 — sodaß eine Zunahme um 46 — gegen 99 Genossenschaften verbleibt. Unter den neugegründeten Genossenschaften befinden sich: 30 Spar- und Darlehnskassen, 9 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 9 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 24 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 7 Spar- und Darlehnskassen, 5 Bezugs- und Absatz-Genossenschaften, 3 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 20 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 4 Spar- und Darlehnskassen, 3 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 2 Molkereigenossenschaften, 12 Milchverwertungsgenossenschaften und 8 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 46 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Mai am 1. Juni 1910 15 517 Spar- und Darlehnskassen, 2280 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3184 Molkereigenossenschaften, 149 Milchverwertungsgenossenschaften und 2715 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 845 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft Gochsen, e. G. m. u. H. in Gochsen. Vorstandsmitglieder: 1. Gottlob Wolff, Bauer, Vorsteher, 2. Karl Vogt, Bauer, Stellvertreter des Vorstehers, 3. Paul Weber, Bauer, sämtlich in Gochsen.

Molkerei-Genossenschaft Mkt. Bergel, e. G. m. u. H. in Mkt. Bergel, Mittelfranken. Vorstandsmitglieder: Hartung, Michael, Härtlein, Leonhard, Kühlwein, Johann und Balbach, Johann, alle in Mkt. Bergel.

Sennerei-Genossenschaft Ober- und Untereinharz, e. G. m. u. H. in Obereinharz, p. Kempten/Algäu. Vorstandsmitglieder: Besler, Johann, Ökonom in Untereinharz, Geschäftsführer, und F. J. Baldauf, Ökonom in Obereinharz, Kassier.

Vereinsmolkerei der Milchhändler von Bielefeld und Umgegend, e. G. m. b. H. in Bielefeld Wfl. Vorstandsmitglieder: Die Milchhändler Hermann Busch, Wilhelm Schengbier und Heinrich Knopp, sämtlich zu Bielefeld.

Meierei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., zu Trittau, Schleswig-Holst. Vorstandsmitglieder: Friedrich Benn-Trittau, Rudolf Scharnberg-Trittau, Fritz Siemers-Dahmker.

Molkereigenossenschaft Wismar, e. G. m. b. H. in Wismar, Mecklbg.-Schwerin. Vorstandsmitglieder: der Bauerhofsbesitzer August Struck, der Bauerhofsbesitzer Otto Schmeling und der Viehhändler Albert Baumann, sämtlich in Wismar.

Molkereigenossenschaft Winterrieden, e. G. m. u. H. in Winterrieden. Vorstandsmitglieder: Keckeisen, Ignaz, Ökonom, Vorsteher, Popp, Lorenz, Bürgermeister, Vorsteherstellvertreter, Wegele, Andreas, Ökonom, Rechner, sämtlich in Winterrieden.

Rundschau.

Zur Kontrolle der Milch und Milchprodukte.*) Auf der 9. Jahresversammlung der freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker in Kiel am 17./18. Juni kamen zwei Fragen zur Verhandlung, welche besonders die Milchwirtschaftler interessierten. Es waren das ein Vortrag über die Bestrebungen der Tierärzte, die gesamte Milchkontrolle unter ihre Leitung zu erhalten, sowie Bestimmungen über die Fabrikation und den Handel mit Käse.

In dem ersteren Vortrage wurde darauf hingewiesen, daß das Bestreben der Tierärzte zurzeit darauf hinausgeht, die gesamte Milchkontrolle unter staatlicher Oberaufsicht den Tierärzten zu unterstellen, d. h. daß der gesamte Milchverkehr vom Produzenten bis zum Konsumenten nur von Tierärzten zu überwachen sei, da letztere der Meinung sind, daß auf diese Art und Weise dem Staate viel Geld erspart wird. Wie groß das Können der Tierärzte bei der Untersuchung der Milch ist, wurde in dem Vortrage näher erläutert, so speziell bei der Bestimmung des Fettes, Zusatz von Konservierungsmitteln, Verfälschungen und bakteriologischen Untersuchungen. Allgemein war man der Ansicht, daß das tierärztliche Studium mit seinen 7 Semestern bei den geringen Ansprüchen, die das Examen an das chemische Wissen stellt, nicht dazu ausreiche, um die chemische Untersuchung durchzuführen. Ihre Kontrolle müsse sich vielmehr ausschließlich auf den Stall beschränken. Es wurde dann an Hand der Veröffentlichungen von Tierärzten nachgewiesen, wie wenig diese den analytischen Ansprüchen gewachsen seien; so wurde z. B. von den Tierärzten die Ansicht wiederholt geäußert, daß ein Kursus von 4—5 Tagen vollkommen genüge, um zum perfekten Milchkontrolleur ausgebildet zu werden.

Besonders interessant war die Diskussion über Fabrikation und Handel mit Käse. Das Referat war ausgearbeitet von Prof. Weigmann-Kiel. Zu den Verhandlungen waren außer Dr. Krüger-Darmstadt und Dr. Schaeffer-Liegnitz, auch eine Anzahl praktischer Käsefabrikanten zugelassen, und zwar: 1. vom Reichsverband deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter: Otto Evers-Mölln, Blickensdorfer-Bogdahnen, Linke-Goldbach, Prinz-Gensungen, Stucki-Campenau und Boltwein-Kempten; 2. vom Verein deutscher Molkerei-Beamten, -Besitzer und -Pächter: Brooks-Bunzlau, Kersten-Grebenstein, Mohr-Itzehoe, Nordmann-Warbeyen und Schlup-Gronau. Indessen war den praktischen Fachleuten nur eine beratende und keine beschließende Stimme eingeräumt; zu den Abstimmungen wurden nur Nahrungsmittelchemiker zugelassen.

Nach einem einleitenden Vortrag über die Fabrikation im allgemeinen und Aufzählung der gebräuchlichsten Käsesorten in den verschiedenen Ländern ging der Vortragende über zur Beschreibung und Aufzählung der Käsefehler, sowie der Verfälschungen und Verunreinigungen des Käses.

Der Vortragende zeigte bei dem letzten Kapitel in knapper, aber doch klarer, das Wesentliche wiedergebenden Weise, wie zurzeit die Verhältnisse bei „Rahm- oder Sahnenkäse" liegen. Er wies zunächst nach, daß in Frankreich früher die Ausdrücke fromage double crême (Doppelrahmkäse) und fromage à la crême (Rahmkäse) besagen wollten, daß der Käse aus Vollmilch mit Rahmzusatz hergestellt und der Bruch je nach seiner Geschmeidigkeit evtl. noch mit weiterem Rahm oder härterem Quark durchgeknetet wurde, während der Ausdruck fromage de crême für aus gesäuertem Rahm durch Abtropfenlassen der Molken gewonnenen Käse angewendet wurde. In neuerer Zeit ging man jedoch dazu über, diese Ausdrücke auch für Weichkäse, welche nur aus Vollmilch oder selbst teilweise entrahmter Milch hergestellt werden, anzuwenden. In Deutschland folgte man natürlicherweise dem französischen Beispiele, und so kommt es, daß wir in einigen Gegenden seit vielen Jahren schon einige bestimmte Käsesorten besitzen, die, obwohl nur aus Vollmilch oder teilweise entrahmter Milch hergestellt, doch den Namen Rahm- oder Sahnenkäse führen, wie das in Süddeutschland, Schlesien, Hannover usw. zum Teil der Fall ist. Diesen seit langen Jahren eingeführten Marken könne man unmöglich bestreiten, den Namen Rahm- oder Sahnenkäse weiter zu führen. Es sei das umso unberechtigter, als der Einfuhr und dem Vertrieb der unter unrichtiger Flagge segelnden französischen Käse kein Hindernis in den Weg gelegt werde; mithin würde dadurch die deutsche Industrie schwer benachteiligt, was man unmöglich zugeben könne.

Der Referent schlug dann vor, den Ausdruck Rahm- oder Sahnenkäse auch für aus Vollmilch hergestellten Käse zulässig zu erklären und ihn selbst für die wenigen bis jetzt aus teilweise entrahmter Milch fabrizierten Sorten, welche jedoch namentlich aufzuführen seien, bestehen zu lassen. Für Käse, die aus Rahm oder mit Rahmzusatz hergestellt sind und mindestens 55 Prozent Fett in der Trockensubstanz enthalten, schlug er die Bezeichnung „überfett" vor. Die ganze Versammlung stimmte den Ausführungen zu; auch die Molkereifachleute waren durchaus damit einverstanden, daß auch vollfette Käse als Rahm- oder Sahnenkäse bezeichnet werden dürften.

Bei den Ausdrücken vollfett und halbfett entstand eine lange Diskussion, ob genaue Grenzzahlen festgelegt werden könnten. Der Referent schlug vor für vollfetten Hartkäse 45—55 Proz., für vollfetten Weichkäse nur 40—55 Proz. Fett in der Trockenmasse zu verlangen. Einzelne Fabrikanten gaben Beispiele aus der Praxis zum besten, so Nordmann-Warbeyen, dem es passierte, daß die Molken ca. 1,25 Proz. Fett zeigten. Er wurde auf den Fehler aufmerksam, als er beim Monatsabschluß fand, daß die aus den Molken gewonnene Vorbruchbutter ein ganz ungewöhnlich hohe Ausbeute ergab. Die darauf vorgenommene Untersuchung seines vollfetten Käses ergab nur 38 Proz. Fett in der Trockenmasse. Nach dieser Ausführung und anderen in der Praxis war die Versammlung bereit, einem Fettgehalt der Trockenmasse von 40 Proz. bei vollfetten Käsen zuzustimmen, unter der Voraussetzung, daß bei dessen Herstellung keine Entrahmung irgend welcher Art der Vollmilch stattfinde.

Ein plötzlicher Umschwung der Ansichten trat indessen ein, als man zur Besprechung der Handelsbegriffe „halbfett", „drittelfett", „viertelfett", „mager" usw. kam. Hier fielen die Vertreter des Reichsverbandes und des Beamtenvereins dem Referenten in den Rücken und erklärten, daß die Bezeichnungen „überfett" ebenso wie „viertelfett", „drittelfett" usw. für sie überhaupt kein Interesse haben und man dieselben am besten weglassen sollte. Der Reichsverband warf noch die Frage auf, in welcher Weise man denn den Käse nach dem Verlassen der Käserei kontrollieren wolle, eine Frage, die durchaus nicht hierher gehörte. Die Einwürfe bewiesen, daß die Milchwirtschaftler den Verhandlungen nicht gewachsen und sich der Tragweite ihrer Worte nicht bewußt waren. Denn nach diesen Zwischenfragen sagten die Nahrungsmittelchemiker mit Recht, daß die Milchwirtschaftler überhaupt nicht zu wissen scheinen, was sie eigentlich wollen, denn sonst könnten sie doch nicht gegen die eigenen Anträge vorgehen. In der Abstimmung wurde dann festgelegt, daß vorläufig alles beim alten zu bleiben habe und nur für nächstes Jahr Material zu sammeln sei, um Grenzzahlen festsetzen zu können; Rahm- oder Sahnenkäse müsse mindestens aus Vollmilch mit einem erheblichen Zusatz von Rahm hergestellt sein, so daß die Trockenmasse mindestens 55—60 Prozent Fett enthalte; ein Mindergehalt an Fett müsse bei allen Käsesorten deklariert werden, sobald derselbe unter den bisher als üblich betrachteten Grenzen bleibe; an die im Inlande hergestellte Ware sind die gleichen Anforderungen zu stellen wie an die vom Auslande kommenden Käsesorten wie Edamer, Kamembert, Gervais usw.; Käse mit Phantasienamen können beliebig hergestellt werden, da es sich meist nur um wenig verbreitete Marken handelt.

Als Zusätze von anorganischen Stoffen bei der Fabrikation ist statthaft Kochsalz und doppeltkohlensaures Natron sowie geringe Mengen von Chlorcalzium und Salpeter zur Verhinderung von Käsefehlern. Andere Zusätze wie Gips, Kreide usw., die hauptsächlich zur Beschwerung dienen, sowie Konservierungsmittel sind zu verbieten. Das Färben der Käse ist erlaubt, doch müssen die verwendeten Farben unschädlicher Natur sein. Bei Margarinekäsen muß der Zusatz von Fremdfetten dem Margarine-Gesetz entsprechend gemacht werden.

Verkauf von verdorbenem Käse zu Genußzwecken ist zu verbieten. Als verdorben ist der Käse dann zu bezeichnen, wenn er für den menschlichen Genuß nicht mehr geeignet ist. Mit Käsefehlern behaftete Ware ist jedoch nicht als verdorben zu betrachten, ebensowenig überreife oder angeschimmelte Käse; ausgenommen sind nur Käse, bei denen durch bakterielle Zersetzungen giftig wirkende Stoffe entstanden sind.

Aus Mangel an Zeit wurden alle übrigen Punkte, wie Untersuchungsmethoden, Wassergehalt usw. zur nächstjährigen Versammlung zurückgestellt.

Zu der nächstjährigen Versammlung kann man den Praktikern nur raten, daß sie sich zunächst klar werden, was sie wollen, damit sie sich nicht gegenseitig bekämpfen, sondern ihre Wünsche genau formulieren können. Hiergegen werden nicht eine, sondern mehrere Vorversammlungen zwecks gründlicher Aussprache erforderlich sein; denn sonst dürfte das nächstjährige Fiasko dem diesjährigen entsprechen. F. M. Berberich.

*) Nachdruck verboten.

Zur Frage der genossenschaftlichen Quarkverwertung. In der Sitzung des Sonderausschusses des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften für Molkereigenossenschaftswesen vom 17. Dezember 1909 fand eine Aussprache über die mißliche Lage des Quarkmarktes statt. Besonders wurde betont, daß die Preisbestimmung ausschließlich in den Händen der Quarkaufkäufer und Aufstapler sowie der Harzkäsefabrikanten liege, und daß es an jeder offiziellen Preisnotierung fehle. Einem entsprechenden Beschlusse des Sonderausschusses für Molkereigenossenschaftswesen und des Gesamtausschusses des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften zufolge richtete der Generalanwalt an die dem Reichsverbande angeschlossenen Molkerei- und Genossenschaftsverbände eine Umfrage, ob und inwieweit in den einzelnen Verbandsbezirken jene mißlichen Verhältnisse bezüglich des Quarkmarktes vorhanden seien und ob die Errichtung von Quarkverwertungsvereinigungen auf genossenschaftlicher Grundlage zweckmäßig erscheine.

Die Antworten der Genossenschaftsverbände klingen in den bei weitem meisten Fällen dahin aus, daß die Genossenschaftsmolkereien fast ausschließlich die Magermilch zum Zwecke der Jungviehaufzucht an die Milchproduzenten zurückgeben und daß die Herstellung von Quark entweder gar nicht oder nur in verschwindendem Umfange betrieben wird. Aus diesem Grunde haben die meisten Molkereigenossenschaften an der Frage der genossenschaftlichen Quarkverwertung überhaupt kein Interesse. In anderen, nicht sehr zahlreichen Molkereigenossenschaften findet zwar Quarkproduktion statt, ohne daß aber über mißliche Verhältnisse auf dem Quarkmarkte zu klagen ist. Die Verbände Breslau (Raiffeisen) und Dresden berichten sogar über gute und der Verband Braunschweig über befriedigende Quarkpreise. Im Verbandsbezirk Erfurt sind die Molkereigenossenschaften, welche Käsefabrikation betreiben, noch auf Zukauf von Quark angewiesen und können daher ebenfalls der Gründung von Quarkverwertungsvereinigungen nicht das Wort reden. Dagegen wird die Frage der offiziellen Preisnotierung für Quark von den Verbänden Kiel, Breslau (Raiffeisen) und Hannover für sehr beachtenswert gehalten, da die Preisbildung in jenen Bezirken heute tatsächlich nur in den Händen der Quarkaufkäufer liegt.

Im allgemeinen ist also für die Gründung von Quarkverwertungsvereinigungen wenig Stimmung vorhanden; denn nur drei Verbände — Darmstadt, Hannover und Kassel, hier aber nur auf Grund des Berichtes einer einzigen Molkereigenossenschaft — erachten diese Maßnahme als unbedingt erstrebenswert, während sich der Verband Breslau (Raiffeisen) für die Gründung genossenschaftlicher Harzkäsefabriken ausspricht. Greifbare Form hat der Plan der genossenschaftlichen Quarkverwertung bisher nur

im Verbandsbezirke Darmstadt angenommen, wo demnächst eine Quarkverwertungsvereinigung gegründet werden soll, und zwar wegen der schwankenden Preise und der Schwierigkeiten, welche das Aufstapeln von Quark durch den Zwischenhandel herbeiführt.

(Deutsche landw. Genossenschaftspresse.)

Bericht über die von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover im April 1910 veranstalteten Butterprüfungen. Die Winter-Butterprüfungen für die Provinz Hannover und das Herzogtum Oldenburg haben im 31. Rundgange im April d. J. stattgefunden. An Proben waren 144, an besonderen Versuchsproben 6 eingeliefert. Die Prüfung für die Hauptvereinsbezirke Arenberg-Meppen und Osnabrück mußte wegen zu wenig Anmeldungen ausfallen. Dagegen hat die Beteiligung in Ostfriesland und Oldenburg so zugenommen, daß für beide Bezirke bei jedem Rundgange besondere Prüfungen stattfinden.

Die Prüfungsresultate, auf die einzelnen Hauptvereine und das Herzogtum Oldenburg verteilt, hatten folgendes Ergebnis:

1. Hannover mit 17 Proben; davon 5 hochfein = 30 Proz., 6 fein = 35 Proz., 6 gut = 35 Proz.
2. Hildesheim mit 13 Proben; davon 5 fein = 38 Proz., 5 gut = 38 Proz., 3 mittel = 24 Proz.
3. Göttingen mit 20 Proben; davon 4 fein = 20 Proz., 14 gut = 70 Proz., 2 mittel = 10 Proz.
4. Bremervörde mit 30 Proben; davon 9 hochfein = 30 Proz., 3 fein = 10 Proz., 17 gut = 57 Proz., 1 mittel = 3 Proz.
5. Lüneburg mit 17 Proben; davon 3 hochfein = 18 Proz, 7 fein = 41 Proz., 7 gut = 41 Proz.
6. Ostfriesland mit 19 Proben; davon 2 hochfein = 10 Proz., 7 fein = 37 Proz., 10 gut = 53 Proz.
7. Herzogtum Oldenburg mit 28 Proben; davon 1 hochfein = 4 Proz., 14 fein = 50 Proz., 11 gut = 40 Proz., 2 mittel = 6 Proz.

Das Gesamtresultat der Prüfung ergibt: hochfein 20 Proben = 14 Proz., gegen 9 Proz. im Jahre 1909; fein 46 Proben = 32 Proz., gegen 36 Proz. im Jahre 1909; gut 70 Proben = 49 Proz., gegen 49 Proz. im Jahre 1909; mittel 8 Proben = 5 Proz. gegen 6 Proz. im Jahre 1909.

Die Punktierung der einzelnen Proben hat ergeben:

a) hochfein mit 15 Punkten 3 Proben, mit 14 Punkten 17 Proben. b) fein mit 13 Punkten 15 Proben, mit 12 Punkten 6 Proben, mit 11 Punkten 25 Proben. c) gut mit 10 Punkten 25 Proben, mit 9 Punkten 22 Proben, mit 8 Punkten 16 Proben, mit 7 Punkten 7 Proben. d) mittel mit 6 Punkten 3 Proben, mit 5 Punkten 5 Proben.

Das Gesamtresultat dieser Winterprüfung war gleich dem vorjährigen nicht so gut als die vorhergehenden. Die teilweise recht schlechten Fütterungsverhältnisse des Winters kamen hier und da stark zum Ausdruck.

Die Versammlungen waren zusammen von 224 Personen besucht, was einem Durchschnittsbesuch von 32 entspricht. In Hildesheim und Göttingen wurde die Frage über „Quarkverwertungsvereinigungen" im Interesse der Quarkproduzenten besprochen und wurde die Wichtigkeit dieser Frage anerkannt. Über den Fettgehalt der Buttermilch in den neuen Butterfertigern liegen noch wenig Erfahrungen vor und sollen dieselben so viel wie möglich zu Besprechungen kommen. In Emden wurde der Beschluß gefaßt, zur Hebung des ostfriesischen Molkereiwesens eine Vereinigung der ostfriesischen Molkereien anzustreben. Um diese Angelegenheit in die Wege zu leiten, wurde eine Kommission von 5 Mitgliedern gewählt. Ferner wurde in Emden beschlossen, die Butterprüfungen abwechselnd in den Städten Emden, Aurich und Leer abzuhalten. In Oldenburg wurden sämtliche 28 Proben auf ihren Wassergehalt untersucht und wurde als höchste Zahl 15,4 Proz., als niedrigste 11,6 Proz. gefunden.

Sind die Gründungen von Lehranstalten zur Ausbildung von Meierinnen zu empfehlen? Die „Deutsche Landw. Genossenschaftspresse" schreibt: „Die Beschäftigung von weiblichem Personal in Molkereibetrieben hat gegen frühere Jahre entschieden abgenommen, einerseits weil das Angebot von Meierinnen wesentlich zurückgegangen ist, dann aber auch aus dem Grunde, daß die Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereibetrieben durch die abgeänderten Bestimmungen der Gewerbeordnung erschwert wird. Vielerorts sagt auch die Arbeit in den Molkereien dem weiblichen Personal nicht mehr zu, seitdem anderweitig, namentlich in Fabriken und Geschäften, mehr Arbeitsgelegenheit geboten ist. In manchen Gegenden wird der bestehende Mangel an Meierinnen recht unliebsam empfunden und es ist schon oft der Wunsch zum Ausdruck gekommen, Mittel und Wege zur Herbeiführung besserer Verhältnisse auf diesem Gebiete zu finden. Wie in anderen Berufen, so werden auch die Anforderungen an die Leistungsfähigkeit des Molkereipersonals von Jahr zu Jahr höher gestellt. Es ist aber schon leicht festzustellen, daß das männliche Personal in dieser Beziehung nicht immer entsprechend fortschreitet, so daß es häufig schwer fällt, einigermaßen brauchbares Personal in genügender Zahl zu erhalten. Es war daher sehr wohl berechtigt, daß der Sonderausschuß für Molkereigenossenschaftswesen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften in der Dezembersitzung 1909 seine Aufmerksamkeit der Meierinnenfrage zuwandte und besonders die Frage prüfte, ob es zweckmäßig erscheine, den Meierinnen in Zukunft mehr als bisher Gelegenheit zu geben, sich neben der technischen auch eine theoretische Ausbildung anzueignen. Der Generalanwalt des Reichsverbandes wurde deshalb gebeten, in dieser Frage weiteres Material zu sammeln und durch Umfragen bei den einzelnen Genossenschafts- und Meiereiverbänden festzustellen, ob die Gründung neuer Lehranstalten zur Ausbildung von Meierinnen zu empfehlen sei bzw. ob durch die Unterstützung der bereits bestehenden Lehranstalten voraussichtlich Wandel geschaffen werden könne.

Die dem Reichsverbande zugegangenen Äußerungen der Verbandsleitungen klingen sehr verschieden. Nur der Verband Kiel berichtet über einen beständigen, außerordentlich großen, und der Verband Danzig über einen zeitweiligen Mangel an Meierinnen. Der erstgenannte Verband hat auch bereits der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein Anregung gegeben, bei der milchwirtschaftlichen Versuchsstation in Kiel neben der Ausbildung von Molkereibeamten in Zukunft auch besondere Lehrkurse für Meierinnen einzurichten. In fast allen anderen Genossenschaftsverbänden wird weibliches Personal in den Molkereien entweder gar nicht oder nur in verschwindend wenigen Fällen beschäftigt und der Bedarf durch die bereits vorhandenen Lehranstalten reichlich gedeckt. Die Verbände Berlin (Raiffeisen) und Oldenburg halten, trotzdem ein fühlbarer Mangel an Meierinnen in ihren Bezirken nicht zu konstatieren ist, doch die Errichtung von Meierinnenschulen oder die Unterstützung der bestehenden einschlägigen Lehranstalten für zweckmäßig, weil durch die Heranbildung von Meierinnen dem wachsenden Mangel an männlichem Molkereipersonal in Zukunft vielleicht in etwa begegnet werden könnte. Daß man die an die Gründung von Meierinnenschulen geknüpften Erwartungen nicht unter allen Umständen zu hoch veranschlagen darf, zeigt der Bericht des Verbandes Rostock über die versuchsweise Einrichtung einer derartigen Anstalt in den Jahren 1891 bis 1893, die keine befriedigenden Erfolge aufweisen konnte. Ebenso meldet der Verband Stettin, daß die in Stralsund bestehende Meierinnenschule trotz des geringen Honorars von 50 ℳ pro Jahr bei freier Wohnung und Kost doch nur schwach besucht werde.

Ein fühlbarer Mangel an weiblichem Molkereipersonal scheint hiernach in den meisten Gegenden Deutschlands kaum zu bestehen, wie denn überhaupt die Verwendung weiblichen Personals in genossenschaftlichen Molkereibetrieben eine beschränkte ist. Der jeweilige Bedarf an Meierinnen wird nach den Berichten der Verbände Insterburg, Danzig, Stettin, der zwei Verbände in Posen, der drei Verbände in Breslau und der zwei Verbände in Kassel durch die bereits bestehenden Lehranstalten zur Ausbildung von Meierinnen zu Warnikam und Gr.-Karschem (Ostpreußen), Freystadt (Westpreußen), Stralsund (Pommern), Wreschen (Posen), Proskau (Schlesien) und Lauterbach (Großh. Hessen) zurzeit reichlich gedeckt."

Milch- und Molkereierzeugnisse für die Jubiläums-Ausstellung in München können noch bis zum 1. Juli 1910 beim Kgl. Landesinspektor für Milchwirtschaft in München angemeldet werden. Da der milchwirtschaftliche Verein im Allgäu eine eigene Sammelausstellung für Käse veranstaltet, haben sich dessen Mitglieder bei seiner Geschäftsstelle in Kempten anzumelden.

Bekanntmachung betreffend die Beschäftigung von Arbeiterinnen in Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch vom 4. Juni 1910. Der Reichsanzeiger veröffentlicht in Nr. 135 vom 11. Juni ds. Js. unter der obigen Überschrift folgende Bekanntmachung:

„Auf Grund der § 139 a, § 154 Abs. 3 der Gewerbeordnung hat der Bundesrat die nachstehenden

> Bestimmungen über die Beschäftigung von Arbeiterinnen in denjenigen Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch, in welchen in der Regel mindestens zehn Arbeiter beschäftigt werden, oder durch elementare Kraft (Dampf, Wasser, Gas, Luft, Elektrizität usw.) bewegte Triebwerke nicht bloß vorübergehend zur Verwendung kommen,

erlassen:

I. In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch dürfen für die Beschäftigung von Arbeiterinnen über sechzehn Jahre die Bestimmungen im § 137 Abs. 1 der Gewerbeordnung und unter Ziffer 5 Abs. 1 der Bekanntmachung vom 13. Juli 1900 (Reichsgesetzbl. S. 566) mit folgenden Maßgaben außer Anwendung bleiben:

1. die Arbeitsstunden müssen zwischen vier Uhr morgens und neun Uhr abends liegen;
2. denjenigen Arbeiterinnen, welche abends nach acht Uhr beschäftigt werden, ist an Stelle der nach § 137 Abs. 3 der Gewerbeordnung und nach Ziffer 5 Abs. 3 der Bekanntmachung vom 13. Juli 1900 (Reichsgesetzbl. S. 556) zu gewährenden Pause um Mittag eine mindestens dreistündige Pause zu gewähren.

II. In Meiereien (Molkereien) und Betrieben zur Sterilisierung von Milch, die von der unter I gewährten Ausnahme Gebrauch machen, muß an einer in die Augen fallenden Stelle eine Tafel ausgehängt werden, die in deutlicher Schrift die vorstehenden Bestimmungen widergibt.

Die Vorschriften im § 138 Abs. 2 Satz 2 der Gewerbeordnung und unter Ziffer 6 Abs. 2 der Bekanntmachung vom 13. Juli 1900 (Reichsgesetzbl. S. 566) bleiben unberührt.

III. Die vorstehenden Bestimmungen haben für zehn Jahre Gültigkeit. Sie treten am 1. Juli 1910 in Kraft und an Stelle der durch die Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 10. Juni 1904 (Reichsgesetzbl. S. 217) verkündeten Bestimmungen.

Berlin, den 4. Juni 1910.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Delbrück."

Der durch diese Bekanntmachung für die Molkereien außer Kraft gesetzte Abs. 1 des § 137 der Gewerbeordnung lautet in der jetzigen, durch die Novelle vom 28. Dezember 1908 festgelegten Fassung:

> „Arbeiterinnen dürfen nicht in der Nachtzeit von acht Uhr abends bis sechs Uhr morgens und am Sonnabend, sowie an Vorabenden der Festtage bis nach fünf Uhr nachmittags beschäftigt werden."

Diese Gesetzesbestimmung war für die Molkereibetriebe deshalb so lästig, weil diese nun einmal durch die Zeit der täglichen Milchgewinnung am frühen Morgen und am Abend, sowie in Rücksicht auf die Leichtverderblichkeit der frischen Milch zu bestimmten Arbeiten zu bestimmten Tagesstunden auch vor 6 Uhr morgens und nach 8 Uhr abends und ebenso auch an den Vorabenden der Sonn- und Festtage gezwungen sind. Die durch die obige Bekanntmachung allgemein zugelassene Einschränkung des Verbotes der Nachtarbeit auf die Stunden von 9 Uhr abends bis 4 Uhr morgens wird den praktischen Bedürfnissen in dieser Hinsicht im wesentlichen gerecht. Besonders erfreulich ist, daß diese Ausnahme — entsprechend den wiederholten, eindringlichen Vorstellungen des Landes-Ökonomie-Kollegiums — auch auf das Winterhalbjahr ausgedehnt worden ist und sich nicht, wie anfangs beabsichtigt, auf die Zeit vom 1. April bis 1. Oktober beschränkt.

Ist somit die Regelung der Nachtarbeit für die Arbeiterinnen in Molkereibetrieben in befriedigender Weise erfolgt und damit die Beibringung weiteren Materials zu dieser Frage — wie in Nr. 21 der „Mitteilungen" vom 25. Mai 1910 erbeten — gegenstandslos geworden, so bleiben doch nach wie vor die von uns schon mehrfach vorgebrachten Bedenken gegen § 137 Abs. 4 Gew.-O. bestehen, welcher besagt:

> „Nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit ist den Arbeiterinnen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens elf Stunden zu gewähren."

Von dieser Bestimmung ist nach § 139a Abs. 1 Ziff. 5 G.-O. eine Ausnahme nur mit der Maßnahme zugelassen: „daß die ununterbrochene Ruhezeit an höchstens sechzig Tagen im Kalenderjahre bis auf achteinhalb Stunden täglich herabgesetzt werden darf." Die Wertlosigkeit einer Ausnahmebestimmung in diesem beschränkten Umfange für die Molkereibetrieb — man ist ja völlig außerstande, auch nur einen begründeten Vorschlag zu machen, für welche 60 Tage im Jahre diese Ausnahme in Anspruch genommen werden sollte — ist schon mehrfach von den berufenen Stellen hervorgehoben und auch seitens der Regierung, z. B. in einer Rede des Staatssekretärs Delbrück in der 42. Sitzung des Reichstages vom 23. Februar d. J. (vgl. „Mitteilungen" Nr. 10 Seite 69) anerkannt worden. Wenn von

dieser Bestimmung auch nur die verhältnismäßig weniger zahlreichen, größeren Molkereibetriebe mit mehr als zehn Arbeitskräften betroffen werden, so bleibt doch dringend zu wünschen, daß durch eine baldige Gesetzesänderung — etwa entsprechend den von den Parteien der Rechten im Reichstage eingebrachten Anträgen (vgl. „Mitteilungen" Nr. 9 S. 59) — auch in dieser Hinsicht die Möglichkeit für einen angemessenen Ausgleich zwischen den Fürsorgebestimmungen für die Arbeiterinnen und den praktischen Bedürfnissen der betroffenen Betriebe gegeben wird.
(Mitteilungen der Zentralstelle der Preuß. Landwirtschaftskammern.)

Welche Folgen hat die verspätete Abmeldung Angestellter, die aus dem Versicherungsverhältnisse bei der Krankenkasse ausscheiden? In § 49 des Krankenversicherungsgesetzes ist die Bestimmung getroffen, daß versicherte Personen, welche aus ihrer die Versicherung begründenden Tätigkeit ausscheiden, spätestens am dritten Tage seitens des bisherigen Arbeitgebers bei der Kasse abzumelden sind. Die gleiche Frist besteht für Änderungen in den Lohn- oder sonstigen Verhältnissen. Durch Statut kann allerdings diese Frist bis zum letzten Tage der betr. Kalenderwoche verlängert werden. Wird die rechtzeitige Abmeldung unterlassen, so ist der Arbeitgeber nach § 52 Abs. 1 des Gesetzes zur Entrichtung der Beiträge solange verpflichtet, bis die vorschriftsmäßige Abmeldung erfolgt. Leistet die Kasse nach dem Aufhören der Versicherungspflicht auf Grund der noch nicht bewirkten Abmeldung Unterstützungen, so hat der Unternehmer hierfür der Kasse aufzukommen; dieser Schadenersatzanspruch begründet sich aus § 823 Abs. 2 B.G.B. Wird z. B. die Abmeldung eines Angestellten, dessen Gehalt über 2000 ℳ jährlich sich erhöht, unterlassen und hat die Kasse diesem in Unkenntnis dieser Tatsache Leistungen gemacht, so ist die Regreßpflicht des Arbeitgebers gegeben. Der Umstand, daß Personen, deren Einkommen 2000 ℳ übersteigt, aber unter 3000 ℳ bleibt, der Kasse als freiwilliges Mitglied beitreten können, ist belanglos, sofern eine solche Erklärung seitens des betr. Arbeitnehmers nicht vorgelegen hat. Der Arbeitgeber kann auch nicht beanspruchen, daß die von ihm gemachten Beitragsleistungen an den Forderungen, die die Kasse an ihn wegen der unterlassenen Abmeldung hat, aufgerechnet werden. Dem steht die oben angeführte Vorschrift des § 52 Abs. 1 Satz 3 entgegen und kann somit von einer ungerechtfertigten Bereicherung der Kasse, wegen welcher eine Aufrechnung möglich wäre, nicht die Rede sein. In vorstehendem Sinne hat das Landgericht Bochum die Frage beurteilt. (306

Die Hansameierei in Lübeck. Die Hansameierei, G. m. b. H. zu Lübeck feiert jetzt ihr 10jähriges Bestehen. Sie ist ein von Landwirten ins Leben gerufenes Institut, dessen Entwickelung geradezu glänzend genannt werden muß. Als 1900 der Betrieb eröffnet wurde, waren 1100 Kühe angemeldet und im ersten Jahre wurden 2 600 000 Liter Milch verarbeitet. Heute sind 3200 Kühe vorhanden und der Jahresumsatz beträgt 6 700 000 Liter Milch. Verdreifacht hat sich auch der Geldumsatz, nämlich von 800 000 ℳ auf 2 400 000 ℳ. 1900 waren nur drei Verkaufsläden in der Stadt vorhanden, heute sind 38 daraus geworden. Umfangreiche Meiereigebäude sind vorhanden, die mit allen Errungenschaften der modernen Technik ausgestattet sind. Die Kühe der Meierei stehen unter ständiger tierärztlicher Kontrolle.

Die Konzessionspflicht des Milchausschanks. Ein Landwirt errichtete auf seiner Wiese in der Nähe der Stadt eine Bude und ließ dort selbstgewonnene Milch gegen Bezahlung ausschänken. Eine Schankkonzession hatte der Landwirt nicht nachgesucht, weshalb ihm die Polizeibehörde den Prozeß machte. Das Kammergericht sprach jedoch den Landwirt von einer Verletzung der Gewerbeordnung frei, weil der Milchausschank des Angeklagten zu seinem Landwirtschaftsbetriebe gehöre. — In einem anderen Falle gelangte indessen das Kammergericht zur Verurteilung eines Milchhändlers, weil derselbe Milch, die er erst andersher bezog, in seinem Laden zum Genusse auf der Stelle verkaufte, ohne eine Schankkonzession gemäß § 33 der Gewerbeordnung zu besitzen.

Milch mit zu niedrigem Fettgehalt. Der Milchhändler Johann Holzing aus Steinbach erhielt am 22. Dezember 1909 eine Strafverfügung über 60 ℳ, weil die von ihm feilgebotene Milch nicht den gesetzlichen Mindestfettgehalt von 3 Prozent aufwies. Er beantragte gerichtliche Entscheidung mit der Begründung, daß er nur Sammelmilch verkaufe und diese nicht kontrollieren könne. Das Schöffengericht in Mannheim sprach ihn am 23. März von der Anklage der Milchfälschung frei. Die vom Staatsanwalt gegen das Urteil eingelegte Berufung wurde jetzt verworfen.

Des gleichen Vergehens waren die Ehefrauen Wilhelmine Kühnle und Margarete Wasmuth angeklagt, auch sie wurden vom Schöffengericht in Mannheim freigesprochen und die vom Staatsanwalt eingelegte Berufung ebenfalls verworfen.

Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Die Strafkammer in Düsseldorf verurteilte die Witwe Georg Stehmanns, die erst kürzlich wegen Nahrungsmittelfälschung zu sechs Wochen Gefängnis und 600 ℳ Geldstrafe verurteilt worden ist, am 17. Juni aus demselben Grunde zu weiteren sechs Wochen Gefängnis. Die Frau hatte in einem Milchhäuschen der Gemeinnützigen Milchausschankgesellschaft der Milch drei bis vier Prozent Wasser zugesetzt und täglich über 300 Lt., hauptsächlich an die Arbeiterbevölkerung verkauft.

Verwässerte Butter. Gegen den Butterhändler Wilhelm Stupplich in Düsseldorf war das Strafverfahren eingeleitet worden, weil er Butter verkauft hatte — und zwar holländische Süßrahmbutter —, die über den zulässigen Wassergehalt von 16 v. H. für gesalzene Butter verwässert war. Die entsprechenden Proben waren am 1. März genommen worden. Stadtchemiker Dr. Loock erstattete in der vor kurzem stattgehabten Verhandlung vor dem Schöffengericht in Düsseldorf sein Gutachten dahin, daß es bei einem ordentlichen Kneten durch die Verkäufer wohl möglich sei, einen höheren Wassergehalt zu erkennen, anderseits sei es aber möglich, durch ein raffiniertes Kneten, das sogenannte Überbuttern, das Wasser so innig mit der Butter zu vermischen, daß sich der höhere Wassergehalt nur durch Schmelzen nachweisen läßt. Es sei auffallend, daß fast sämtliche Händler in Heerdt-Obercassel, die Düsseldorf mit Butter versorgen, ihren Bedarf aus Holland in ungesalzenem Zustande beziehen. Es geschehe das zweifellos in der Absicht, hier beim Salzen Wasser in die Butter hineinzubringen. Einwandfrei sei festgestellt, daß, wenn die Butter ordnungsmäßig hergestellt ist, in ungesalzenem Zustande kein höherer Wassergehalt als 18 v. H. vorhanden ist. Ein solcher Höchstgehalt sei denn auch für Butter in ungesalzenem Zustande erlaubt. Der Gutachter hielt ferner die Möglichkeit für vorhanden, daß Butter auch ohne künstliche Verarbeitung wohl einen Wassergehalt von 22 oder 23. v. H. aufweisen könne. Der gleichfalls als Sachverständiger geladene Vermittler in holländischen Butterlieferungen, Kaufmann Rothstein, behauptete bestimmt, daß man der Butter äußerlich nicht ansehen könne, ob sie einen höheren Wassergehalt als 16 v. H. habe, auch nicht, wenn man sie durchschneide. Auch sei möglich, daß in demselben Faß Butter der Wassergehalt ungleichmäßig sein könne. Der Angeklagte selbst machte geltend, daß er die beanstandete Butter aushilfsweise von einer anderen Molkerei bezogen habe, sie sei ihm deshalb nicht so bekannt gewesen, wie die Ware seines laufenden Lieferanten. Der Amtsanwalt beantragte eine Geldstrafe von 150 ℳ, das Urteil lautete auf 30 ℳ Geldstrafe. Es sei nicht ausgeschlossen, so führte die Urteilsbegründung aus, daß St. die Butter in dem Zustande bezogen, in welchem er sie auch verkauft habe. Eine wissentliche Nahrungsmittelfälschung liege also nicht vor. Dagegen habe er die nötige Sorgfalt vermissen lassen, die Butter auf den Wassergehalt zu prüfen. Er sei deshalb wegen Fahrlässigkeit zu bestrafen.

Wegen Verkaufs von Butter mit zu hohem Wassergehalt hatte sich am 20. ds. Mts. der Molkereibesitzer Schubach in Lelm vor dem Schöffengericht in Königslutter zu verantworten. Von dem Angeklagten in den Monaten März und April in den Handel gebrachte Butter hatte in verschiedenen Fällen einen 16 Prozent übersteigenden Wassergehalt; in einem Falle betrug der Wassergehalt sogar 22 Prozent und in einem anderen Falle 28 Prozent. Wegen der letzteren beiden Fälle erkannte das Gericht den Angeklagten für schuldig der fahrlässigen Übertretung der bekannten Bundesratsverordnung vom Februar 1902, nach welcher bekanntlich gesalzene Butter nicht mehr als 16 Prozent, ungesalzene Butter nicht mehr als 18 Prozent Wasser enthalten darf. Für jeden der beiden Fälle wurde über den wegen des gleichen Vergehens schon vorbestraften Angeklagten eine Geldstrafe von je 30 ℳ verhängt.

Die Milchversorgung Stuttgarts. Von der Stuttgarter Stadtverwaltung ist, einem Beschluß der Gemeindekollegien entsprechend, eine kleine Denkschrift über die Milchversorgung der Stadt Stuttgart ausgearbeitet worden. Die Veranlassung dazu bot der „Milchkrieg", der infolge der von den Milchhändlern geplanten Erhöhung der Milchpreise von 20 auf 22 Pf., die die sich aber nicht durchsetzen ließ, vor einiger Zeit ausgebrochen ist.

Die Denkschrift gibt zunächst einen Überblick über die Entwicklung der Milchpreise in den letzten Jahrzehnten. Die durchschnittlichen Literpreise stellten sich in den Jahren 1861—65 auf 11,5 Pf., 1876—90 auf 16 Pf. und langten dann in stetiger Steigung in den Jahren 1907—09 auf 20 Pf. an. Als Maßnahmen zu einer Regelung und Verbesserung der Milchversorgung der Stadt empfiehlt der Bericht zunächst den Bezug von Milch aus Orten mit geringem Absatz oder ungenügender Verwertungsmöglichkeit durch die Gründung von Sammelstellen in milchreichen Gegenden, wobei ein besonderes Augenmerk auf die Gewinnung und Lieferung einer guten und haltbaren Milch zu richten wäre, ferner Hebung und intensivere Ausgestaltung der Milchproduktion, Ermäßigung der Transportkosten, namentlich für größere Entfernungen, Vorkehrung für raschen und die Haltbarkeit der Milch gewährleistenden Transport durch die Eisenbahn, die Gründung von Vereinigungen der Milchverbraucher (Absatzgenossenschaften) unter möglichst rationeller Ausgestaltung der Milchverteilung an die Verbraucher. Als besonders erwünscht wird bezeichnet die Gründung einer Milchvertriebsgenossenschaft auf gemeinnütziger Grundlage. Eine Übernahme der Milchversorgung durch die Gemeinde in der Form eines Regiebetriebs kann nach der Denkschrift nicht in Frage kommen. Zur Beratung der weiter zu ergreifenden Schritte wird von den Gemeindekollegien voraussichtlich eine Kommission eingesetzt werden. Auch will man zur weiteren Verfolgung der Angelegenheit mit der Regierung sich ins Benehmen setzen.

Ekelerregende Art der Kostproben im Butterhandel. Am 5. April d. J. richtete der Polizeipräsident von Berlin an die Berliner Handelskammer folgendes Schreiben: „In dem Butterhandel soll es nach einer Denunziation allgemein üblich sein, daß beim Eingang von Buttersendungen mit einem Stechheber Proben entnommen werden. Der Stechheber wird dann angeblich von mehreren Personen berochen und abgeleckt, und der Rest der Proben soll demnächst wieder in die Butterfässer zurückgegeben werden. Alsdann wird die Butter weiter versandt. Tatsächlich ist ein derartiges Verfahren in früheren Zeiten auch von den Beamten des Gewerbekommissariats beobachtet und als ungehörig bezeichnet worden, wobei allerdings ein Belecken der Butter nicht beobachtet worden ist, sondern nur ein Abnehmen der Butter mit den Zähnen. Seit längerer Zeit sind derartige Beobachtungen zwar nicht mehr gemacht worden, auch haben einige Firmen sich bereits kleine, in der Tasche tragbare Holzkellen angeschafft, die zu dem beregten Zwecke in Benutzung genommen werden. Aber die vorerwähnte, durchaus glaubhafte Denunziation beweist, daß das fragliche Verfahren auch heute noch stattfindet. Der Vertreter eines größeren Geschäfts hat das Verfahren als üblich bezeichnet. Nach diesseitiger Auffassung ist es unstatthaft und gemäß § 16 des Nahrungsmittelgesetzes strafbar. In jedem Falle ist jedoch ein solches Verfahren ekelhaft, und es erscheint dringend wünschenswert, wenn von dortiger kompetenter Seite aus auf das Ungehörige dieser Art von Butterprüfung aufmerksam gemacht würde".

Auf dieses Schreiben hat die Berliner Handelskammer nach Anhörung ihres Ausschusses für Molkereiprodukte und Fettwaren unter dem 28. April d. Js. das folgende erwidert:

„Nach den von uns angestellten Ermittlungen trifft es zu, daß früher im Butter-Großhandel die Kostproben zur Feststellung der Qualität der Ware in der dortseitig angegebenen Weise ausgeführt wurden. Von der dem Butterfaß mit dem Stechheber entnommenen Probe wurde vom Kaufenden ein Teil direkt in den Mund geführt und gekostet, während der Rest der Probe in das Faß zurückgetan wurde. Diese Art des Probierens wird jedoch gegenwärtig auch vom beteiligten Handel selbst als unzulässig angesehen. Man bedient sich daher jetzt fast allgemein zur Entnahme von Kostproben vom Stechheber kleiner Kellen oder Messer aus Elfenbein, Holz oder sonstigem Material. Die augenblicklich übliche Art der Butterprüfung bietet demgemäß im allgemeinen zu Beanstandungen keinen Anlaß.

Wir wollen jedoch nicht verfehlen, in unseren „Mitteilungen" die Interessenten darauf hinzuweisen, daß auch, insofern die Kostproben nur vereinzelt in der eingangs erwähnten Weise ausgeführt werden, auf ihre Abstellung wegen der Ekelhaftigkeit des Verfahrens und aus sanitären Rücksichten Bedacht zu nehmen sei."

Geschäftliche Notizen. Herr H. L. Frahm in Wendisch-Priborn (Meckl.bg.) verkaufte seine daselbst gelegene Meierei zum Preise von 39 000 ℳ an den Molkereiverwalter Friedr. Brüßhaber aus Neukloster.

— Mit dem Plan, eine Molkerei-Genossenschaft zu gründen, befaßt sich der landwirtschaftliche Verein in Beuthen (O.-Schl.). — Die Gründung einer Genossenschaftsmolkerei wird beabsichtigt in Remda (Thür.).

Ausland.

Butter- und Käseschau in Böhmen. Die Deutsche Sektion des Landeskulturrates für das Königreich Böhmen veranstaltet im Einvernehmen mit dem Verbande deutscher Molkereien und Milchwirte in Böhmen anläßlich dessen 7. Jahreshauptversammlung Sonntag, den 10. Juli 1910, 9—11 Uhr vormittags in der Turnhalle zu Hirschberg i. B. die 14. Butter- und 8. Käseschau als Sommerschau für das Jahr 1910. Dieselbe ist für jede Art eigenerzeugter Butter bzw. Käse aus den deutschen Molkereien, Milchwirtschaften und bäuerlichen Betrieben in Böhmen offen und mit Staats- und Landeskulturratsmedaillen, sowie mit Geldpreisen entsprechend dotiert.

Der Verband deutscher Molkereien und Milchwirte in Böhmen wird überdies die beste Bauernbutter und den besten Magerkäse — soferne deren Erzeuger Mitglieder des Verbandes sind — mit einem Anerkennungsdiplom auszeichnen.

Die Prüfung der Butter und Käse auf der Schau erfolgt nach den Grundregeln für Butterschauen bzw. Käseschauen der Deutschen Sektion des Landeskulturrates für das Königreich Böhmen durch ein hierzu berufenes Preisgericht, und werden die erzielten Wertungen bzw. die zuerkannten Preisansprüche nach Beendigung der Schau bekanntgegeben.

Anmeldungen zur Teilnahme an der Butter- und Käseschau sind bis längstens 26. Juni 1910 an die Deutsche Sektion des Landeskulturrates für das Königreich Böhmen in Prag zu richten, worauf den Anmeldern die Butterschachteln, Grundregeln und Fragebögen zugehen.

Die Einsendung der zur Schau angemeldeten Butter hat bedingungslos am Tage des schriftlichen oder telegraphischen Abrufes durch die Deutsche Sektion des Landeskulturrates franko per Post zu erfolgen, später abgesandte Butter wird von der Prämiierung ausgeschlossen.

Die Einsendung der zur Schau angemeldeten Käse hat so zu erfolgen, daß letztere längstens am 8. Juli 1910 in Hirschberg i. B. eintreffen.

Sprechsaal.

Aufklärung der Landwirte über die gewerbsmäßigen Molkereigründer. Noch bevor unser heutiger Hauptartikel bekannt geworden ist, werden bei uns von einer größeren Genossenschaftsmolkerei, in deren Bezirk neuerdings die Molkereigründer ihr Unwesen treiben, 1000 Stück Flugblätter mit einem zur Aufklärung der beteiligten Landwirte geeigneten Text verlangt. Man geht dabei von der sehr richtigen Auffassung aus, daß, wenn die Landwirte eines bestimmten Bezirkes rechtzeitig über die Natur und die eigentliche Triebfeder solcher Gründungen unterrichtet werden, daß dann die größte Gefahr für die bestehenden Molkereien vorüber ist.

Die bisherigen Veröffentlichungen sind vorwiegend nur von dem Gesichtspunkte ausgegangen, die Fachgenossen vor dem Ankauf solcher Verträge und der daraufhin begründeten Molkereien zu warnen. Für die Folge wird die Aufklärung der von den Gründern bearbeiteten Landwirte als weitere Aufgabe hinzutreten. Es kann das geschehen durch eine Verteilung geeigneter Flugblätter seitens der bedrohten Nachbarmolkereien oder durch Artikel in der Lokalpresse und landwirtschaftlichen Zeitungen.

Vorläufig werden wir sowohl von unserm heutigen Hauptartikel, als auch von einem ähnlichen Artikel in Nr. 24/1910 „Mißstände bei der Gründung von Molkereien" Sonderabdrucke anfertigen lassen und zum Selbstkostenpreise von 1 ℳ 50 ₰ für je 100 Stück abgeben. Demnächst sollen dann Flugblätter hinzukommen, welche speziell alles dasjenige zu enthalten haben, was für die Aufklärung der Landwirte notwendig ist. Wir möchten uns hierbei nicht auf unsere eigenen Ansichten beschränken, sondern bitten um Unterstützung aus dem Kreise unserer Leser und Mitarbeiter. Jeden für diesen Zweck geeigneten Artikel werden wir zum Abdruck bringen und besonders hoch honorieren.

Husten der Schweine. Im Briefkasten der Nr. 45 der Molkerei-Zeitung war die Rede vom Husten der Schweine. Ich kann dem Herrn Fragesteller mitteilen, daß bei den Tieren von einer Seuche nicht die Rede sein kann. Das Husten der Schweine kann verschiedene Ursachen haben, entweder ein Leiden des Kehlkopfes, der Luftröhre oder der Lunge. Der Schall des Hustens bei den verschiedenen Krankheiten ist entweder hell oder dumpf, hoch oder tief, feucht oder trocken.

Bei Kehlkopfkatarrh haben die erkrankten Schweine meist einen trockenen, kurzen Husten ohne Flankenschlagen und Atembeschwerden. Bei Luftröhrenkatarrh tritt mehr Röcheln und pfeifender Husten ein, auch hier ist wenig von Atemnot und Flankenschlagen zu sehen. Bei Lungenkatarrh aber zeigen die Tiere starkes Flankenschlagen und haben kurzen Atem und dumpfen Husten. Bei dieser Krankheit tritt oft noch Lungenentzündung dazu, und der Husten wird sehr schmerzhaft. Solche Tiere holen durchs Maul bis 30 mal in einer Minute Atem. Bei Lungentuberkulose haben Schweine sehr wenig Schmerzen, je kränker die Tiere werden, desto weniger tritt der Husten auf.

Im vorliegenden Falle wird es sich nur um eine schwere Erkältung der Tiere handeln, was leicht erklärlich ist, wenn die Tiere beim Reinigen des Stalles oder sonst längere Zeit in der Wärme draußen bleiben und dann, nachdem sie wieder eingesperrt, sich auf den kalten Zementboden legen.

Bei starkem Erkältungshusten nehmen Sie 50 Grm. Anissamenpulver, 50 Grm. Altteewurzelpulver, 30 Grm. Salmiaksalzpulver und 200 Grm. Honig, dies alles lösen Sie in einem Liter Fencheltee auf und geben jeden Morgen dem Tiere eine Tasse voll ein. Es ist empfehlenswert, den Hals der Tiere mit kampferhaltigem Liniment tüchtig einzureiben; falls es sich nur um einzelne Tiere handelt, kann der Hals mit einer warmen Decke umbunden werden. Auch ist reichliche Streu nötig. Bei einem leichten Husten füttern Sie nur saure Milch, und das Übel ist nach einigen Tagen beseitigt.

G. Mann, Hainzell.

Die Hausgenossenschaft des Molkereigehülfen. Eine lebhafte Frage beschäftigt augenblicklich in unserem Berufe Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Hauptsächlich von letzteren wünscht eine große Anzahl die Abschaffung des Kost- und Logiswesens im Molkereifache. Obwohl diese Sitte schon so alt ist, wie unser Beruf selbst, fügt sich ihr eine große Anzahl von Gehülfen nur mit Widerwillen, und mancher nimmt diese Einrichtung nur als ein nicht zu beseitigendes Übel mit in den Kauf.

Schon die mittelalterlichen Handwerker-Zünfte und Gilden kannten es gar nicht anders, als daß der Geselle zum Hausstande des Meisters gehörte, und wehe dem jungen, wanderlustigen Burschen, der sich gegen diese Anordnung hätte auflehnen wollen. Wer mit den kleinstädtischen Verhältnissen vertraut ist, der weiß, daß noch heute Schreiner und Schmiede, Bäcker und Fleischer, ja selbst Musikanten bei ihren Prinzipalen in Kost und Logis sind und sich dabei ganz wohl fühlen; es kommt nur darauf an, wie die Sache gehandhabt wird. Wenn ein Molkereibesitzer bzw. -Verwalter seinen Gehülfen schlechtes Essen vorsetzt, und ihnen irgend einen abgelegenen, für andere Zwecke untauglichen Winkel als Wohnraum anweist, so braucht er sich über die Unzufriedenheit der Gehülfen nicht zu wundern. Es muß leider zugegeben werden, daß solche Zustände, wenn auch nur vereinzelt, doch immer noch zu finden sind, wo der Gehülfe nicht als Mitarbeiter und Stütze des Betriebsleiters, sondern vielmehr als eine Arbeitsmaschine behandelt wird. Der Widerwillen derartig behandelter Gehülfen gegen das Kost- und Logiswesen ist daher auch weniger gegen das System selbst als gegen die menschenunwürdige Behandlung seitens der betreffenden Arbeitgeber gerichtet. Derjenige Verwalter, welcher sein Personal gut behandelt, wird auch meistens nicht zu klagen haben über allzu große Reiselust seiner jungen Leute. Es soll hier allerdings nicht gesagt sein, daß die Schuld stets auf Seite des Arbeitgebers zu suchen ist. Im Gegenteil, es gibt auch Gehülfen, die das Gute nicht lange vertragen können, denen ist freilich nicht zu helfen, sie müssen erst durch Schaden klug werden.

Wie der Soldat ein gutes Quartier zu schätzen weiß, so wird auch ein anständiger, junger Molkereigehülfe ein gutes Logis mit hinreichender Beköstigung bei entsprechendem Lohn zu schätzen wissen. Es wird keinem verständigen Gehülfen einfallen, sich zu verändern, wenn er bei seinem Prinzipal alles findet, was er braucht, nämlich ausreichende, einwandfreie Kost und ein anständiges Logis, in welchem er sich behaglich fühlen, sich erholen und vorkommendenfalls auch den Besuch eines Angehörigen oder sonstigen Bekannten empfangen kann. Das ist doch nicht zu viel verlangt, das gewährt man doch jedem Soldaten, der vorübergehend ins Quartier kommt, geschweige denn einem ständigen Hausgenossen.

Wenn sich ein Gehülfe auch dann noch nicht wohl fühlt, ist ihm nicht zu helfen, der Betriebsleiter mag ihm seinen Willen tun, ihm sein Deputat in bar zahlen und ihn in Gottes Namen anderweitig Kost und Logis suchen lassen, vorausgesetzt, daß der Molkereibetrieb nicht darunter leidet. „Des Menschen Wille ist sein Himmelreich", sagt ein altes Sprichwort, darum mag auch der betreffende Molkereigehülfe seinen Willen haben, er wird bald genug einsehen, daß er mit dem „in Kost gehen" auch nicht besser fährt. Der verständige Gehülfe wird, falls ihn nicht besondere Verhältnisse dazu zwingen, solche Lappalien nicht mitmachen, denn er weiß sehr gut, daß, wenn er gute Kost und ein behagliches Logis gegen Barlohnzahlung aufgibt, der Mehrertrag doch nicht hinreicht, ihm außer dem Hause ein besseres Logis zu verschaffen. Man sorge also dafür, daß die Gehülfen kräftige und ausreichende Kost und ein ordentliches Zimmer erhalten, dann wird der Hausfriede nicht so leicht gestört werden und die meisten Gehülfen werden gern ihre Pflicht und Schuldigkeit tun.

Gustav Breyer, Molkerei-Gehülfe, Minden i. W.

Lüftung eines Kühlraumes. Anfrage: In meinem Kühlraume wurde keine Ventilation bei der Anlage angebracht, mit der Begründung, daß durch das öftere Öffnen der Tür genügend frische Luft eingeführt würde. Es hat sich nun herausgestellt, daß die Luft besonders des morgens sehr schlecht und übelriechend ist. Neben dem Kühlraum steht die Eismaschine, welche durch einen Gasmotor betrieben wird. Ich möchte nun eine Ventilation anbringen, welche sowohl den Kühlraum als auch den benachbarten Maschinenraum mit frischer Luft versieht. Ich möchte noch bemerken, daß im Maschinenraum ein Schornstein vorhanden, welcher gar nicht im Gebrauch ist. Wie groß muß der Ventilator sein und welches ist das beste System? In welcher Form wird die Anlage am besten gemacht, und was ist speziell zu berücksichtigen? P. H. (1302.

Antwort: Auf Ihre sehr allgemein gehaltene Anfrage läßt sich, zumal die Anordnung des Kühlraumes sowie die Abmessungen des Gebäudes uns nicht bekannt sind, nicht sagen, wie eine Lüftung am zweckmäßigsten anzubringen ist. Im Prinzip muß dieselbe so angeordnet sein, daß der, entweder mit Riemen oder mit Elektrizität angetriebene Ventilator evtl. unter Zuhilfenahme von Zinkrohrleitungen imstande ist, dem Kühlraum frische Luft zuzuführen und die schlechte zu beseitigen. Dabei ist zu beachten, daß die Lüftung des Molkereikühlraumes stets vor Beginn des Betriebes zu erfolgen hat. Während der Kühlung ist natürlich eine Ventilation ausgeschlossen, weil damit ein großer Kälteverlust verbunden wäre. Man kann allerdings den Ventilator so anordnen, daß er auch während der Kühlung arbeitet, jedoch dann nur zu dem Zwecke, die Luft in dem Kühlraum selbst umzuwälzen, damit eine intensive und schnelle Kühlung entsteht. Der vorhandene Schornstein kommt für eine maschinelle Kühlung nicht in Betracht. Für eine Lüftung mittels natürlichen Luftdruckes würde er ebenfalls nicht verwendbar sein, da die kalte Luft im Kühlraum, weil sie schwerer wie die äußere ist, nicht durch den Schornstein abziehen würde.

Rüters.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

C. M. Es liegt kein Grund für Sie vor, die Strafe gegen den nicht liefernden Genossen aufzuheben, da dieselbe zu Recht festgesetzt ist. Wollen Sie im übrigen Klarheit in die Schiebungen, die auf der Gegenseite zwischen dem Vater und seinen Söhnen offenbar vorgenommen sind, bringen, so setzen sie gegen den Vater eine neue Strafe fest und klagen Sie diese dann ein. Ist der Sohn auch Genosse geworden und weigert er sich unberechtigter Weise zu liefern, so können Sie gegen ihn ebenfalls alle Rechte geltend machen, die Ihnen aus der Nichterfüllung des Vertrages gegen ihn zustehen, z. B. also eine Strafe festsetzen und einklagen. Zu den Differenzen zwischen den in der Molkerei und den außerhalb gefundenen Fettgehaltszahlen können wir wenig sagen. Zunächst sind Ihre Untersuchungen insofern mangelhaft, als Sie das spez. Gewicht nicht festgestellt und auch sonst nicht auf etwaigen Wasserzusatz untersucht haben. Wenn dann die schlechte Milch außerhalb einen höheren Fettgehalt aufwies, so hat entweder der Genosse nur Mittagsmilch eingesandt oder er hat vor der Probe-

entnahme nicht ordentlich durchgemischt. Wegen der vermeintlichen Aufhetzung, welche dieser Genosse aus diesem Anlaß angeblich gegen die Molkerei betreibt, können Sie sich irgend einen gerichtlichen Schritt vollständig ersparen, denn Sie würden nichts dabei erreichen. Im schlimmsten Falle würde das Gericht annehmen, daß der Genosse in Wahrnehmung seiner eigenen, berechtigten Interessen gehandelt hätte. — Den gewünschten Artikel über die Schwankungen des Fettgehaltes aus Nr. 44, Jahrg. 1906, können wir Ihnen leider nicht senden, da diese Nummer infolge mehrfacher Nachforderungen ganz vergriffen ist. (1211

L. S. Eine Schadenersatzklage gegen den Ihnen verfeindeten Postagenten, der einen für Sie bestimmten Brief zurückgehen ließ, würde aussichtslos sein, da ja tatsächlich in der Adresse ein von dem Ihrigen um einen Buchstaben abweichender Name angegeben war. Da aber anscheinend Schikane vorliegt, so dürfte eine Beschwerde bei der Oberpostdirektion in Königsberg den Erfolg haben, daß sich der Postagent so etwas fernerhin nicht mehr erlaubt. (1234

Sch. M. F. Die Butter ist im Aussehen trübe, Geruch und Geschmack sind schwach, talgig und unrein. Die Butter kann wohl eben noch als mittelgute Ware bezeichnet werden. (1260

K. 305. Daß Ihre Butter so weich wird, liegt wohl nur daran, daß sie bei zu hoher Temperatur hergestellt und aufbewahrt wird. Wir können Ihnen zur Beseitigung dieses Übels auch keine anderen Mittel angeben, als die Anwendung niedrigerer Temperaturen beim Buttern und beim Aufbewahren der Butter. (1246.

M. W. 1) Daß Ihre Buttermilch einen so hohen Fettgehalt aufweist, liegt wohl hauptsächlich daran, daß Sie den Rahm nicht tief genug abkühlen und bei zu hoher Temperatur buttern. Ferner müssen Sie auch auf den richtigen Säuregrad des Rahmes achten. 2) Wenn der Vertrag auf reelle Weise zustandegekommen ist und die Unterzeichner sich darin verpflichtet haben, von jeder Kuh durchschnittlich 5 Liter Milch täglich zu liefern, so sind sie natürlich auch an den Vertrag gebunden. Andernfalls können Sie dieselben auf Schadenersatz verklagen. Wenn in dem Vertrage keine Kautionsstellung vereinbart ist, braucht er nicht gestempelt zu werden. Am zweckmäßigsten ist bei dem geringen Milchquantum für Sie wohl Handbetrieb, falls das Milchquantum sich vergrößert, können Sie ja später noch immer zum Dampfbetrieb übergehen. (1245

H. K. in **G.** Es ist doch kaum anzunehmen, daß sich die Butter in dem betreffenden Keller längere Zeit aufbewahren läßt, ohne an Qualität bedeutend einzubüßen, denn selbst wenn Sie die von Ihnen projektierten Rohrleitungen durch das Brunnenwasser legen, um so mittels Ventilators eine Kühlung der Luft im Keller herbeizuführen, so werden Sie doch niemals eine niedrigere Temperatur als 9—10 Gr. C. (7—8 Gr. R.) im Keller bekommen, da ja das Brunnenwasser selbst eine Temperatur von 7 Grad R. (8,75 Gr. C.) hat, während für die Aufbewahrungsräume von Standbutter eine Temperatur von ungefähr 4—5 Gr. C. am empfehlenswertesten ist. (1255

A. Quark Nr. 1 enthält keine Metallösungen. Quark Nr. 2 enthält Metallösungen in großer Menge und ist zur Käsefabrikation nicht zu gebrauchen. (1261

Gebr. A. in **P.** Die eingesandten Proben sind für die Untersuchung zu klein. Schicken Sie von jeder Sorte Quark ungefähr ¼ Pfund ein, dann werden wir die Untersuchung ausführen. (1262

O. E. in **G.** Ein Lehrbuch über Harzkäserei gibt es nicht, jedoch ist in anderen Lehrbüchern der Käserei auch die Herstellung von Harzkäse kurz beschrieben, so z. B. in Engling, „Handbuch für die praktische Käserei," Preis 5 ℳ. Zu beziehen von unserer Expedition. (1268

A. B. in **H.** Wenn der Gutsbesitzer für seine Milch 4 ₰ pro Fettprozent haben will, können wir Ihnen nur den Rat geben, ihn die Milch anderweitig verkaufen zu lassen. Selbst wenn Sie ihm nur 3 ₰ für das Fettprozent bezahlen, werden Sie kaum etwas verdienen können. Wenn die Milch 3,5 Proz. Fett hat, bekommen Sie aus 12,6 Liter ungefähr 1 Pfund Butter. Daß die betr. Molkerei für das Fettprozent 4 ₰ zahlt, ist doch kaum anzunehmen. (1263

K. in **E.** Wenn der Abzug von 130 ℳ wegen zu hohen Wassergehalts der Butter berechtigt war, so ist Ihrem Arbeitgeber ein Schaden überhaupt nicht entstanden; denn dann ist mit dem um 130 ℳ gekürzten Kaufpreise der angemessene Wert der Butter bezahlt worden. War der Abzug ganz oder zum Teil unberechtigt, so kann sich Ihr Arbeitgeber deswegen nur an den Käufer, nicht aber an Sie halten. Im Falle Ihnen wegen des Wassergehalts Abzüge vom Gehalt gemacht werden, so steht es Ihnen frei, Klage gegen Ihren Arbeitgeber zu erheben, die jedenfalls zu Ihren Gunsten ausfallen muß. Die Kautionsstellung hat mit einer Schadenersatzpflicht gar nichts zu tun. (1256

L. L. War dem Gehülfen die Leitung des Betriebes übertragen, so stand es ihm frei, sich „Betriebsleiter" oder „Leiter des ganzen Betriebes" zu nennen. Daß beide Beziehungen im vorliegenden Falle die gleiche Bedeutung haben, müssen Sie sich eigentlich selbst sagen. (1252

K. in **N.** Der Milchlieferungsvertrag war übertragbar, wenn nicht etwa ausgemacht worden ist, daß eine Übertragbarkeit ausgeschlossen sein soll. Durch die zehntägige Unterbrechung des Molkereibetriebes ist die Übertragbarkeit und Gültigkeit des Vertrages nicht aufgehoben. (1244

A. 1. Milchlieferungsverträge sind stempelfrei; notarielle Beglaubigung ist nicht erforderlich. — 2. Die von Ihnen erwähnte Vertragsbestimmung kann gar nicht anders ausgelegt werden, als daß die Milchlieferung immer nur am 31. März aufhören kann, daß aber die Lieferungspflicht sich jedesmal um ein Jahr verlängert, falls der Vertrag nicht spätestens am 31. Dezember gekündigt wird. Daß die Lieferanten ein Gegenexemplar des Vertrages nicht in Händen haben, ändert an der Rechtskraft des Vertragsverhältnisses gar nichts. Der Vertrag könnte sogar mit voller Gültigkeit nur mündlich abgeschlossen sein. (1248

B. in **F.** In Preußen wird, wie wir schon häufig in unserm Briefkasten mitgeteilt haben, das Molkereigewerbe nicht als Handwerksbetrieb angesehen. Sie brauchen daher auch keine Beiträge zur Handwerkskammer zu zahlen. Am allerwenigsten können Sie als Pächter einer Genossenschaftsmolkerei dazu herangezogen werden. Erheben Sie gegen die Veranlagung Beschwerde beim Regierungspräsidenten. (1240

L. R. Wenn Sie Ihre vertraglichen Verpflichtungen erfüllen, so müssen auch die Milchlieferanten den Vertrag innehalten, also bis zum Ablauf des auf 10 Jahre geschlossenen Vertrages liefern. Weigern sie sich, so haben Sie einen Anspruch auf Lieferung bzw. auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung gegen die Lieferanten. Der von Ihnen geschlossene Mietvertrag wird durch das zwischen Ihnen und den Milchlieferanten bestehende Rechtsverhältnis nicht berührt. Daß der Vertrag mit Bleistift unterzeichnet ist, hat auf die Gültigkeit keinen Einfluß. — Brauchen Sie 14½ L. Milch

zu einem Pfunde Butter, so enthält die Milch bei normaler Entrahmung etwa 3,05 Proz. Fett; brauchen Sie hierzu 15 L., so ist der Fettgehalt 2,95 Prozent. Welchen Preis die Genossenschaftsmolkerei zahlen kann, ist eine Frage, die wir Ihnen selbstverständlich nicht beantworten können. Da dort nach Fettgehalt bezahlt wird, so ist anzunehmen, daß die Milch erheblich fettreicher sein wird, als die in Ihrer Privatmolkerei angelieferte Milch. Sie sollten Ihre Milch mal auf Fettgehalt und etwaige Verfälschung untersuchen lassen. (1242

M. B. Die Übertragung einzelner Geschäftsanteile und Verbleib mit einem oder mehreren Anteilen in der Genossenschaft ist gesetzlich ausgeschlossen; denn das Geschäftsguthaben ist ein unteilbares Ganzes und der Genosse, der mehrere Geschäftsanteile besitzt, kann zum Zwecke des Ausscheidens nur sein ganzes Geschäftsguthaben übertragen. (1241

B. B. in P. Für eine genaue Beantwortung der von Ihnen gestellten Frage, wäre es nötig gewesen, uns wenigstens den Inhalt Ihres Miet- bzw. Pachtvertrages bekannt zu geben. Wir nehmen an, daß Ihnen die Räume vertragsmäßig zum Betriebe einer Molkerei überlassen sind und daß der Vermieter auch die Pflicht übernommen hat, das nötige Wasser zu liefern. Darauf lassen die früheren Vertiefungen schließen, welche der Vermieter bald nach Beginn der Pachtzeit auf Ihren Antrag hat vornehmen lassen. Nun liefert der Brunnen nach Ihren Angaben täglich ca. 4000 L. Wasser, womit Sie aber zum Kühlen nicht auskommen. Tatsächlich muß manche Molkerei bei Ihrer Milchmenge mit einer erheblich geringeren Wassermenge auskommen. Ob Sie deshalb den Vermieter im Klagewege zu einer nochmaligen Vertiefung des Brunnens zwingen können, das erscheint uns doch sehr zweifelhaft. Der Vermieter nimmt jedenfalls das Gegenteil an und beantwortet deshalb Ihre Aufforderungen gar nicht erst. Wir können nur zu einer gütlichen Verständigung raten. (1220

H. G. Der Käufer brauchte Ihnen den Kaufpreis erst dann zu zahlen, nachdem Sie die auf dem verkauften Grundstück ruhenden Hypotheken zur Löschung gebracht hatten. Solange das Ihrerseits nicht geschehen war, konnten Sie auch nicht Verzugszinsen für den Kaufpreis vom Käufer fordern. (1221

O. D. Der Kutscher, der nach dem Austritt aus dem Dienste sich selbst Pferd und Wagen anschafft und die Kundschaft seines bisherigen Arbeitgebers an sich zieht, macht sich dadurch nicht strafbar; wohl aber würde eine strafbare Handlung (Unterschlagung) darin liegen, wenn er die Rechnungsbeträge der letzten Woche rechtswidrig, um sie für sich zu behalten, an Sie nicht abliefert. (1218

E. P. in F. Der Vertrag war nicht stempelpflichtig; ebensowenig war es nötig, die Zahl der Kühe anzugeben. Liefern müssen Ihnen die Besitzer sämtliche in ihrer Wirtschaft gwonnene Milch, mit Ausnahme der für den Haushalt nötigen. Sie würden mit einer Klage auf Milchlieferung bzw. auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung auf alle Fälle durchdringen. (1312

A. R. Wenn Sie glauben, daß Ihnen die Hypothek unter Umständen nicht ausreichende Sicherheit für das Darlehn gibt, so müssen Sie sich vom Darlehnsempfänger weitere Sicherheit geben lassen, z. B. daß er Ihnen Forderungen abtritt, Sachen verpfändet oder daß ein Dritter die Bürgschaft für die Schuld übernimmt. (1310

G. G. Weibliche Personen erhalten auf Antrag, der binnen Jahresfrist nach der Verheiratung zu stellen ist, die Hälfte der entrichteten Gesamtbeiträge zurückgezahlt, wenn mindestens für 200 Wochen Marken geklebt sind. Stellen Sie also dort bei der zuständigen Verwaltungsbehörde (Landratsamt oder Magistrat) den Antrag auf Rückzahlung. (1309

A. in G. Ihr Lieferant hatte, wenn nicht der Lieferungsvertrag auf eine bestimmte Zeit abgeschlossen war, gar keine Kündigungsfrist, konnte also jederzeit mit der Lieferung aufhören. Schadensersatzansprüche stehen Ihnen aus diesem Grunde auch nicht zu. (1303

R. G. Falls infolge Ihres Verzuges die Lieferanten nicht bis zur Inbetriebsetzung Ihrer Molkerei mit einem andern Käufer abgeschlossen hatten und auch sonstwie bis dahin nicht vom Vertrage zurückgetreten waren, so sind sie an den Vertrag noch gebunden. Eine Klage Ihrerseits auf Lieferung bzw. auf Schadensersatz wegen Nichtlieferung würde daher Erfolg haben. (1322

W. K. Da Sie eine Kündigungsfrist von 12 Wochen haben, so ist die Kündigung nur für den Schluß eines Kalendermonats zulässig (§ 133 aa Gew.-Ordnung); es muß also 12 Wochen vor dem Monatsschluß, an dem das Dienstverhältnis endigen soll, gekündigt werden. (1304

W. W. Sie sind 9 Monate in einer Stellung gewesen und haben in den ersten 8 Monaten allmonatlich Ihr Gehalt ausgezahlt erhalten, ohne daß Ihnen Kassenbeiträge einbehalten worden wären. Jetzt bei Ihrem Ausscheiden hat man Ihnen vom Gehalte die Beiträge zur Kranken- und Invaliditätsversicherung für sämtliche 9 Monate in Abzug gebracht. — Das war unzulässig. Es durften Ihre Beiträge nur für zwei Monate vom Gehalt abgezogen werden. Sie sind daher berechtigt, Zahlung der zuviel einbehaltenen Beiträge zu fordern. (1318

M. in B. Ihre Kaufpreisforderung richtet sich nach der Berliner Höchstnotierung vom 17. Mai. Wir raten nicht, wegen des Abzuges von 7 Mark das Zurückbehaltungsrecht an den Quarktonnen auszuüben, weil nach unserer Ansicht die beiderseitigen Ansprüche nicht dasselbe rechtliche Verhältnis betreffen. Es ist für Ausübung des Zurückbehaltungsrechts aber Voraussetzung, daß der Anspruch Ihnen aus demselben rechtlichen Verhältnisse, auf dem Ihre Verpflichtung beruht, zusteht (§ 273 B.G.B.) Verklagen Sie doch den Mann auf Zahlung des Ihnen zu Unrecht gekürzten Betrages, oder machen Sie einen Strich durch den Rest und brechen Sie die Verbindung ganz ab. (1277

M. G. Klagen Sie doch die Wechsel gegen den Mann ein, er muß im Wechselprozeß zur Zahlung der vollen Wechselbeträge verurteilt werden. Soweit Sie seine Gegenforderung anerkennen, mögen Sie diese von Ihrer Wechselforderung in Abzug bringen. Ob dem X. aus seiner zwecks Gründung einer Molkerei geschehenen Mitwirkung eine weitere Forderung gegen Sie zusteht, hängt zunächst davon ab, ob in der Tat Sie mit seiner Hülfe eine Molkerei gegründet haben. Ist das der Fall, so halten wir eine Verpflichtung Ihrerseits, ihm die neuen Geräte a b z u k a u f e n, für zweifelhaft; denn nach unserer Ansicht ist die zu einem Kaufvertrage gehörige Einigung über die einzelnen Gegenstände, die verkauft werden sollen, nicht erfolgt. Dagegen würde X. aus dem Gesichtspunkte des Dienstvertrages für seine Mitwirkung bei der Molkereigründung von Ihnen eine Vergütung fordern können; diese würde in der Höhe dem Verdienste gleichkommen, das er gehabt hätte, wenn er Ihnen die neuen Geräte geliefert hätte; denn gerade dieser Verdienst sollte nach der beiderseitigen Abmachung sein Entgelt für die Mitwirkung beim Zustandekommen der Molkereigründung sein. (1258

M. O. Ein gewisser **E.** in **D.** bestellt bei Ihnen je ein Postpaket Butter und Käse. Sie sandten unter Nachnahme des Betrages ab, worauf Annahme verweigert wurde. Ein gerichtliches Vorgehen gegen diesen Kunden wegen der Ihnen daraus erwachsenen Kosten und Verlust an der Ware, würde keinen Erfolg haben, da es Ihre Sache gewesen wäre, vorher seine Zustimmung zu einer Absendung mit Nachnahme einzuholen. Wenn der Kunde aber dasselbe Manöver unter Benutzung vorgedruckter Briefbogen auch bei anderen Molkereien gemacht haben, dabei aber notorisch zahlungsunfähig sein, vielleicht gar kein Geschäft besitzen sollte, so könnte eine Strafanzeige wegen Betruges in Frage kommen. (1251

R. F. 1) Soweit nicht das Mindestquantum von 3 L. pro Kuh und Tag geliefert worden ist, können Sie Nachlieferung oder Schadenersatz wegen Nichtlieferung fordern. 1 ₰ Schadenersatz pro L. gilt als Durchschnittssatz. Den gleichen Anspruch haben Sie wegen der Milch, die an zugekaufte Kälber verfüttert worden ist, obgleich die Besitzer sonst das vertragliche Mindestquantum geliefert haben; denn außer dieser Mindestmenge mußte Ihnen vertraglich die sämtliche übrige Milch geliefert werden, die nicht im eigenen Haushalt und zur Aufzucht der selbstgezogenen Kälber nötig war. Wieviel Milch Ihnen durch das Füttern der zugekauften Kälber entzogen worden ist, wissen wir nicht; hierbei sprechen doch auch das Alter der Kälber und die Zeit, in der sie Milchfutter erhalten haben, mit. — 2) Daß ein bindender Vertrag zwischen Ihnen und den Besitzern zustande gekommen ist, glauben wir nicht; denn es scheint doch beiderseitig beabsichtigt gewesen zu sein, den Vertrag schriftlich zu schließen. Jetzt, nachdem Sie die Unterschrift der Leute unter dem Vertrage haben wollen, weigern diese sich zu unterschreiben und zu liefern. Im § 154 Abs. 2 B.G.B. heißt es: „Ist eine Beurkundung des beabsichtigten Vertrages verabredet worden, so ist im Zweifel der Vertrag nicht abgeschlossen, bis die Beurkundung erfolgt ist." Daher wird man auch hier annehmen können, daß die mündlichen Besprechungen nicht bindend sind, der Vertrag also nicht abgeschlossen ist. (1249

B. K. Wenn Sie zum Abholen der leeren Kannen in die Häuser gehen, so sind Sie, einerlei ob Sie kürzere oder längere Zeit darin verweilen, verpflichtet, vorher die Pferde Ihres vor dem Hause haltenden Wagens abzusträngen. Das ist eine nötige Sicherheitsmaßregel, um das Ausreißen der Pferde zu verhindern. Da Sie das Absträngen unterlassen haben und deswegen zur Anzeige gebracht worden sind, so haben Sie eine Bestrafung wegen Übertretung des § 366 Nr. 5 Straf-Ges.-B. zu erwarten. Ein Gesuch, Sie vom Absträngen der Pferde zu befreien, würde keine Aussicht auf Genehmigung haben. (1257

Molkerei W. Die Gefahr des Transportes ging auf Sie über, sobald der Verkäufer die verkauften Sachen der Eisenbahn zur Beförderung übergeben hatte. Wenn bezügl. der ersten Sendung Ihre Sachdarstellung, daß der Ballon von den Bahnbeamten zerschlagen worden ist, zutrifft, so muß Ihnen, wenn die Beamten ein Verschulden trifft, die Eisenbahn den Schaden ersetzen (§ 458 B.G.B.). Wir kennen den näheren Hergang nicht und können daher auch nicht beurteilen, ob ein Verschulden der Bahnbeamten vorliegt. Bei der zweiten Sendung scheint sich wohl während des Transportes der Boden des Korbes losgelöst zu haben. Ist dies etwa daher gekommen, daß der Korb zu schwach oder bei der Aufgabe zur Bahn schon beschädigt war, so ist Ihnen der Verkäufer schadenersatzpflichtig, weil dann auf seiner Seite das Verschulden liegt. — Sie werden nach dem Angeführten selbst ermessen können, ob eine Schadenersatzklage Aussicht auf Erfolg bietet oder nicht. (1250

K. S. 99. Binnen 9 Monaten nach Auflösung des Lehrverhältnisses darf der Lehrling in demselben Gewerbe von einem anderen Arbeitgeber ohne Zustimmung des früheren Lehrherrn nicht beschäftigt werden (§ 127c Abs. 2 Gewerbe-Ordnung). Das ist dahin zu verstehen, daß nicht nur die Annahme eines Lehrlings als Lehrling, sondern auch dessen Verwendung zu irgend welchen gewerblichen Arbeiten in demselben Gewerbe untersagt ist. Die wissentliche Nichtbeachtung dieser Bestimmung ist strafbar nach § 148 Ziff. 10 Gew.-O. Tritt ein Molkereilehrling in eine Käserei ein, so bleibt er in demselben Gewerbe, wenn, was ja meist der Fall ist, Milch zur Käseverarbeitung verwendet wird, denn in solchem Falle ist die Käserei als Teil des Molkereibetriebes anzusehen. (1254

M. L. 315. Wenn der Händler deswegen bestraft worden ist, weil die entnommene Probe Milch beim Kochen geronnen ist, so ist die Verurteilung anscheinend wegen Vergehens gegen §§ 10 und 11 Nahrungsmittelges. v. 14. 5. 1879 erfolgt; denn man muß eine Milch, die beim Kochen gerinnt, in der Zersetzung soweit vorgeschritten ansehen, daß sie als verdorben im Sinne dieses Gesetzes gilt. — Es kommt aber hier, um eine Bestrafung zu rechtfertigen, weiter darauf an, ob die Milch schon zur Zeit, als sie verkauft oder zum Verkauf feilgehalten wurde, in der genannten Weise verdorben war. Dies scheint doch nicht der Fall gewesen zu sein, da die Milch, als der Händler sie kochte, nicht geronnen ist. Vielleicht hat die Probe zu lange gelagert, ehe sie gekocht wurde, oder sie ist sonst unsachgemäß aufbewahrt worden. Wenn durch derartige schädliche Einflüsse das Gerinnen der Milch herbeigeführt worden ist, so wäre die Bestrafung zu Unrecht erfolgt. (1170

1500. Haben Sie die Milch nach Litern gekauft und bezahlt, so sind Sie, da man Ihnen die Milch nach Gewicht geliefert und hierbei 1 Kilo für 1 Liter verabfolgt hat, benachteiligt, da 100 Kilo Vollmilch nur 97 Liter sind. Die Genossenschaft muß ihnen also die fehlende Menge nachliefern, oder den zuviel gezahlten Betrag zurückzahlen, und zwar auch noch für die ganze verflossene Zeit, seitdem Sie dieserhalb beim Vorstande reklamiert haben. (1294

A. in H. Einen so weitgehenden Schadenersatzanspruch halten wir nicht für gerechtfertigt. Lehnen Sie Zahlung ab und warten Sie ab, ob Ihr Vorgänger Sie verklagen wird; wir glauben es kaum, da für den Verkauf der Molkerei jedenfalls ganz andere Gründe vorgelegen haben werden. (1284

S. M. K. Bei einem Preise von 2,6 ₰ pro Fettprozent ohne Magermilchrückgabe bei freier Anlieferung der Milch können Sie, falls Sie Butter, Quark und Molken einigermaßen gut verwerten, noch einen guten Verdienst erzielen. Zum Ablesen des Milchgeldes bei der Bezahlung nach Fettgehalt sind die Tabellen von Wilh. Brader empfehlenswert, die Sie von unserer Expedition beziehen können. Tabellen zum Ablesen der Prozente bei der Rückgabe der Magermilch sind uns nicht bekannt. Bei Benutzung der automatischen Magermilchrückgabe-Apparate sind solche Tabellen überflüssig. (1299

J. G. in B. Ein Genosse verpachtet den größten Teil des Besitzes und liefert an die Genossenschaft nur noch soviel Milch, als er aus dem nichtverpachteten Teile seiner Wirtschaft gewinnt. Im Statut ist darüber, wieviel er in solchem Falle zu liefern habe, nichts enthalten. Die Genossenschaft verlangt jetzt Lieferung der vollen Milchmenge, wie sie vor der Verpachtung geliefert worden ist, oder Schadenersatz wegen Nichtlieferung. — Das Verlangen der Genossenschaft ist berechtigt. Es kann unter Berücksichtigung von Treu und Glauben im Geschäftsverkehr (§ 157 B.G.B.) einem Genossen nicht das Recht zugestanden werden, willkürlich dadurch daß er seine Wirtschaft ganz oder teilweise verpachtet, sich von der Milchlieferungspflicht ganz oder zum Teil zu befreien. Es würde so die Genossenschaft in ihrer Existenz gefährdet werden. Das Statut ist vielmehr dahin auszulegen, daß die Genossen in dem Umfange, wie er z. Z. ihres Beitritts zur Genossenschaft bestanden hat, zur Milchlieferung verpflichtet sind, solange bis sie ihr Verhältnis zur Genossenschaft im Wege der Kündigung oder, wenn das Statut dies zuläßt, durch Übertragung der Mitgliedschaft gelöst haben. (1296

S. in H. Da Sie uns den Wortlaut des anscheinend schriftlich abgeschlossenen Vertrages nicht mitgeteilt haben, so können wir Ihnen nicht mit Bestimmtheit sagen, wie weit die beiderseitigen Rechte und Pflichten aus dem Vertrage gehen. Nach Ihren Mitteilungen hat der Verkäufer sich bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises das Eigentumsrecht an den Schweinen vorbehalten. Sie durften in diesem Falle, bevor Sie den Kaufpreis zahlten, die Schweine nicht verkaufen; taten Sie dies, so machten Sie sich strafbar. Wir raten, sich mit dem Verkäufer in Güte auseinanderzusetzen. — Die Mahnung auf der Postkarte ist so ohne weiteres nicht als strafbare Beleidigung anzusehen. (1289

Z. in R. Wir geben zu, daß das Vorgehen des Betriebsleiters in hohem Maße verwerflich ist. Von einer Veröffentlichung müssen wir aber absehen, weil wir uns voraussichtlich dann eine Beleidigungsklage zuziehen würden. — Einen Schadenersatzanspruch haben Sie gegen den Mann nicht, es gibt dagegen eine Möglichkeit, das vorzeitig erteilte Zeugnis wegen des nachträglichen schlechten Verhaltens behufs Berichtigung, evtl. im Klagewege zurückzufordern. (1286

P. in B. Nicht gegen den Verwalter, der beim Vertragsabschluß doch nur als Vertreter gehandelt hat, sondern gegen die Besitzerin des Gutes haben Sie einen Anspruch auf Milchlieferung, und dies auch nur dann, wenn der Vertrag mit ihrer Genehmigung geschlossen worden ist oder wenn sie ihn später genehmigt hat. Bei dem Verwalter, der einige Wochen nach Vertragsabschluß entmündigt worden ist, hat offenbar schon bei Eingehung des Vertrages die Voraussetzung der Entmündigung vorgelegen. Ist, wie wir annehmen, Geisteskrankheit die Ursache der Entmündigung gewesen, so würde der Vertrag nichtig sein, sodaß Ihnen Rechte heraus gegen den Verwalter nicht zustehen. — Ihre Annahme, daß die Morgenmilch fettreicher sei als die Abendmilch, wird wohl auf einem Irrtum beruhen. Falls eine Fälschung ausgeschlossen ist, muß man annehmen, daß von einzelnen Lieferanten Abendmilch zurückbleibt, die erst morgens mitgeliefert wird. Daß Ihre Butter einen säuerlichen Geschmack hat, liegt wohl nur an der Übersäuerung des Rahmes, zumal derselbe zeitweise nur alle zwei Tage verbuttert wird. (1290

M. B. in B. Für Molkereien mit großer Lieferantenzahl sind für die Rückgabe der Magermilch Doppelwagen sehr zu empfehlen, weil damit die Rückgabe bedeutend schneller von statten geht wie mit einer einfachen Wage. Für Ihren Betrieb mit 150 Lieferanten würde ja allerdings auch wohl eine einfache Wage ausreichen. Falls es Ihnen aber darum zu tun ist, mit der Rückgabe möglichst schnell fertig zu sein, kann Ihnen eine Doppelwage empfohlen werden. (1291

A. R. in R. Zur Abkühlung eines täglichen Milchquantums von 400 bis 550 Liter können Sie einen runden Berieselungskühler benutzen von etwa 500 Liter stündlicher Leistung. Die Preise für derartige Kühler betragen 135—140 ℳ. Falls Ihnen Wasser von 12 Gr. C. zur Verfügung steht, würden Sie zur Abkühlung von 500 Liter Milch von 30 auf 15 Gr. C. 15—1600 Liter Wasser nötig haben. (1298

B. A. in P. Zum Verzinnen von Käsekesseln in der Molkerei ist „Epicassit" empfehlenswert. Sie können dasselbe beziehen von dem Metallanstrich-Syndikat, Berlin W. 30, Starnbergerstr. 5. Das Mittel ist doch in den letzten Nummern unserer Zeitung eingehend besprochen worden. — An junge Ferkel muß die Magermilch möglichst in süßem Zustande verfüttert werden. Als Beigaben ist außer gekochten Kartoffeln Maismehl oder Weizenschrot in kleinen Quantitäten, die sich mit zunehmendem Alter steigern, empfehlenswert. An ältere Tiere kann auch dicke Magermilch ohne Nachteile verabreicht werden. (1293

T. L. Im Falle die Züchtigung nicht übermäßig gewesen ist, der Junge daher zu Unrecht die Lehre verlassen hat, können Sie Rückkehr des Lehrlings fordern, wenn ein schriftlicher Lehrvertrag vorliegt. Der Antrag auf Rückkehr ist binnen einer Woche nach dem Austritt des Lehrlings bei der Polizeibehörde zu stellen. Wird Ihrerseits das Lehrverhältnis wegen des unbefugten Fortlaufens des Lehrlings aufgelöst, so können Sie für die Dauer von 6 Monaten eine Entschädigung fordern, die sich auf die Hälfte des einem Gehülfen ortsüblich gezahlten Lohnes beläuft. Für die Zahlung haften als Selbstschuldner der Vater des Lehrlings und derjenige Arbeitgeber, der den Lehrling in Arbeit genommen hat, obwohl er wußte, daß der Lehrling zur Fortsetzung des letzten Lehrverhältnisses noch verpflichtet war. Der Entschädigungsanspruch muß binnen vier Wochen eingeklagt werden. Die Frist beginnt gegen den Vater des Lehrlings mit der Auflösung des Lehrverhältnisses, gegen den neuen Arbeitgeber mit dem Tage, an dem Sie vom Eintritt des Lehrlings erfahren haben. Sonstige Strafbestimmungen sind für den vorliegenden Fall nicht vorgesehen, auch ist keine Zeit festgelegt, in der der Lehrling in demselben Gewerbe von einem andern Arbeitgeber ohne Ihre Zustimmung nicht beschäftigt werden darf. (1335

B. in B. Ihr weibliches Kontorpersonal gilt als „im Handelsgewerbe" beschäftigt. Solche Personen dürfen an Sonntagen nicht länger als 5 Stunden beschäftigt werden. Durch Ortsstatut kann diese Beschäftigung für alle oder einzelne Zweige des Handelsgewerbes auf kürzere Zeit eingeschränkt oder ganz untersagt werden. Die Stunden, während welcher die Beschäftigung stattfinden darf, werden unter Berücksichtigung des Gottesdienstes durch die Polizeibehörde bzw. durch Ortsstatut festgestellt (§ 105 b Abs. 2 Gew.-O.). Welche Stunden für die Beschäftigung freigegeben sind, erfahren Sie durch die dortige Polizeiverwaltung. (1336

Molk. in Z. Die von Ihnen eingesandten Butterproben waren zu klein, um auf Grund derselben ein einwandfreies Gutachten abgeben zu können. Sie müssen dazu wenigstens ½ Pfund von jeder Sorte einsenden. Soweit es sich beurteilen ließ, schienen die beiden Butterproben sowohl bezüglich der Konsistenz als auch des Geschmackes nicht ganz einwandfrei zu sein. (1305

Molkerei Gr. B. Wenn für die dortige Gegend eine Verfügung erlassen worden ist, die das Abkochen der Magermilch vor ihrer Rückgabe aus den Molkereien vorschreibt, so müssen Sie dieselbe befolgen. Ob tatsächlich eine solche Verfügung erlassen ist, können wir nicht wissen; das erfahren Sie am besten bei Ihrem Landratsamt. Die gesetzliche Grundlage für eine solche Verfügung ist nicht erst dann vorhanden, wenn in Ihrem Bezirk Maul- und Klauenseuche herrscht, sondern schon dann, wenn für ihn die Gefahr der Verbreitung dieser Seuche besteht. (1315

W. W. Der Käse ist dermaßen grün und deshalb unansehnlich, daß jemand, der ihn verzehrt, schon eine ganz abnorme Liebhaberei haben muß. Es ist wohl kaum zu befürchten, daß solcher Käse Liebhaber findet. Die Frage, ob der Käse wegen seines Kupfergehaltes gesundheitsschädlich ist, läßt sich s i c h e r erst nach der Ermittlung dieses Gehaltes beantworten; die Wahrscheinlichkeit, daß er schädlich ist, ist aber sehr groß, und deshalb wäre es unverantwortlich und strafbar, wollten Sie den Käse, ohne sich vorher vergewissert zu haben, in den Handel bringen. (1332

A. S. Wenn auch die Milchlieferungsverträge nicht mit auf den Ersteher der Molkerei übergegangen sind, so ist es diesem doch unbenommen, auf Grund des in seinen Händen befindlichen Schuldtitels Ihre Ansprüche aus den Milchlieferungsverträgen zu pfänden und sich überweisen zu lassen. Solange diese Pfändung und Überweisung nicht erfolgt ist, steht es Ihnen frei, Ihre Rechte aus den Lieferungsverträgen anderweitig abzutreten. Das Einverständnis der Lieferanten ist hierzu nicht nötig. Diese Abtretung wäre aber anfechtbar, wenn sie an Verwandte geschieht oder wenn sie in der Absicht, Ihre Gläubiger zu benachteiligen, vorgenommen wird. (1311

W. M. in F. Wenn der Vergleich ohne Mitwirkung des Anwaltes geschlossen ist, so steht diesem auch die Vergleichsgebühr nicht zu. Eine weitere Folge wäre, daß die Pauschalgebühr mit 9 ℳ 60 ₰ sich auf 4 ℳ 80 ₰ ermäßigt. Ausweislich der Rechnung Ihres Anwaltes hat noch ein zweiter Prozeß geschwebt (Objekt 1200—1600 ℳ). Ob die für diesen Prozeß in Rechnung gestellten Gebühren richtig sind, können wir Ihnen ohne Kenntnis der Sache nicht sagen. Lassen Sie sich evtl. von Ihrem Anwalt nach Bezahlung seiner Restkosten die Akten aushändigen und schicken Sie uns diese dann ein, damit wir die Gebühren auf ihre Richtigkeit hin prüfen können. (1326

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Juli, August, September 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

22. Juni. Ia 110—112/14 ℳ, IIa 108—112 ℳ, IIIa 103—109 ℳ, abfallende 95—105 ℳ. Tendenz: ruhig.

18. Juni. Ia 112—114 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 103—109 Mk., abfallende 95—105 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 23. Juni. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 22. Juni. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Kaufbeuren, 23. Juni. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 102 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 23. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 109 Mk., Vorbruchbutter 102 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 22. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
3 Drittel 118,50 Mk., 17 Drittel 118 Mk., 13 Drittel 117,50 Mk., 64 Drittel 117 Mk., 41 Drittel 116,50 Mk., 79 Drittel 116 Mk., 44 Drittel 115,50 Mk., 78 Drittel 115 Mk., 27 Drittel 114,50 Mk., 5 Drittel 114 Mk.
1. Klasse: 371 Drittel zu 115,99 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 37 Drittel zu 110,23 Mk. im Durchschnitt.
Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 23. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt noch immer sehr ruhig. Die Einlieferungen feiner Butter sind erheblich größer als die Nachfrage und können dieselben nicht vollständig in den Konsum übergehen.

Berlin, 23. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 22. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Bei der eingetretenen kühleren Witterung kommt die Butter in einem besseren Zustand an und da die Zufuhren kleiner, war die Stimmung nicht mehr so gedrückt. Die Kauflust wurde besser und zur Spekulation wurden auch größere Posten gekauft, denn man nimmt jetzt allgemein an, daß die Preise nicht mehr zurückgehen.

Berlin, 22. Juni. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Marktlage für inländische Butter zeigte in dieser Woche wenig Veränderung. Obwohl für gute feste Butter einige Nachfrage war, konnten abweichende und nicht fest angekommene Ware schlecht geräumt werden. Durch die eingetretene etwas kühlere Witterung glaubt man, daß sich das Geschäft etwas heben wird. Die Notierung war heute unverändert und wird voraussichtlich für nächste Woche gleichfalls unverändert bleiben. Die Zufuhren in russischer und sibirischer Butter waren in dieser Woche ebenfalls bedeutend, jedoch war die Nachfrage hierfür unbedeutend, so daß die Butter größtenteils ins Kühlhaus eingestellt werden mußte. Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 107—108 Mk., IIa 105—106 Mk.

Hamburg, 23. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Notierung blieb am vorigen Freitag abermals unverändert; die Tendenz war als recht schwach zu bezeichnen, da die herankommende Butter durch die Hitze gelitten hatte. Da wir in Norddeutschland andauernd Regenmangel haben, so dürften nunmehr die Produktionen allenthalben abnehmen, so daß die in den letzten Wochen künstlich hochgehaltenen Preise sich nunmehr vielleicht behaupten lassen werden.

Hildesheim, 24. Juni. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Der Konsum hat sich gehoben, dementsprechend ist auch die Nachfrage lebhafter, doch wird hiervon die andauernd recht große Produktion noch nicht aufgenommen. Die gegenwärtige Lage des Buttermarktes scheint nach den widersprechenden Berichten des Auslandes auf schwachen, unsicheren Stützen zu ruhen, und genießt kein sonderliches Vertrauen.
Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—108 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 23. Juni. Den Voraussetzungen entsprechend wurde unsere letzte Notierung unverändert auf ℳ 118 gelassen. Der Markt schloß ruhig; nur wirklich feinste Qualitäten waren so gut wie ausverkauft. Auf allen Lägern drücken die vielen unhaltbaren und abfallenden Marken einen flotteren Verkauf. Es ist absolut notwendig, daß die Molkereien gerade in dieser Zeit vorsichtiger mit der Bearbeitung der Butter sind und dafür Sorge tragen, daß wir einwandsfreie Butter geliefert erhalten. Es ist ausgeschlossen, daß sie von ihren Abnehmern verlangen können, ihre mangelhafte Ware zum vollen Preise abgerechnet zu bekommen. Die Kaufleute sollten in dieser Hinsicht viel energischer vorgehen, nur dann kann auf größere Erfolge gerechnet werden, d. h. die Molkereien werden sich mehr Mühe geben, hochfeinste Butter auch während der warmen Jahreszeit herzustellen. Der Handel ist in dieser Woche unverändert verlaufen. Leider herrscht in der Provinz Holstein zum Teil schon große Trockenheit, so daß die Landleute einen schlechten Bestand der Weiden melden und das Vieh Mangel an Futter hat. Sollten wir nicht bald Regen bekommen, und dadurch einen besseren Graswuchs, dürfte die Produktion noch bedeutend mehr abbrechen. In anderen Provinzen ist ja glücklicherweise Regen genug gefallen. Wenn auch durchweg etwas bessere Preise als in der Vorwoche für erste Marken bezahlt wurden, so liegt trotzdem keine Veranlassung vor, schon in dieser Woche eine Erhöhung unserer Notierung zu befürworten, da die Lage aller anderen Märkte, sowohl im Inlande als auch im Auslande, als durchaus ruhig zu bezeichnen ist. Von russischer Butter wurden uns in dieser Woche ca. 2500 Tonnen zugeführt. Der Handel muß, sofern wirklich feinste Sachen in Frage kommen, als befriedigend bezeichnet werden. Für hochfeinste sibirische Grasbutter wurde ℳ 108 bis 110 bezahlt; zweite Qualitäten bedangen ℳ 105 bis 107, abfallende Blendlingssachen waren am schwierigsten zu begeben und werden noch heute genügend angeboten. Viel billigere Preise als heute dürfen wir kaum erwarten, es sei denn, wenn später viel Ware geliefert wird, die von der Hitze gelitten hat, und daher schlecht zu verwenden ist. Kopenhagen erhöhte heute seine Notierung um 1 Kr., notiert 97 Kr. = ca. 109 ℳ. Der Markt schließt fester.

Magdeburg, 23. Juni. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 115 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—114 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: etwas besser.

Leipzig, 24. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Geschäftslage ist immer noch als eine ruhige zu bezeichnen und bei den günstigen Futterverhältnissen bleiben auch die Einlieferungen auf ziemlicher Höhe. Die Notierungen werden trotzdem gehalten, doch fällt es schwer, die entsprechenden Preise herauszuholen.
Preise für feinste Tafelbutter 113—115 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 22. Juni. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die große Produktion hielt auch diese Woche an. Die Nachfrage ist dagegen immer noch schleppend, so daß nur fehlerfreie Qualitäten placiert wurden und die weniger guten Qualitäten, welche infolge schlechter Bearbeitung auf dem Transporte gelitten hatten, fanden weniger Beachtung. Jedenfalls ist vorläufig mit unveränderten Preisen zu rechnen, weil der Bedarf in den Bädern wohl etwas besser wird, so daß die Zufuhren für nächste Woche etwas kleiner werden.
Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 118—— Mk., feinste 115—117 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität — bis — Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 23. Juni. Bericht von Gebr. Rößler. Die Marktlage war in dieser Woche eine unverändert ruhige. Auch durch die Hamburger Hochtreibereien scheinen sich die Käufer nicht beeinflussen zu lassen.
Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 110—114 Mk., Ia 107 bis 109 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 22. Juni. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Geschäft bewegte sich auch in dieser Woche in sehr ruhigen Bahnen. Zum Glück ist die Witterung inzwischen kühler geworden und kommen die Zufuhren daher jetzt in einer annehmbaren Verfassung herein. Wieder mußte ein großer Teil derselben zu Lager gehen, da der Konsum zu schwach ist, um die immer noch große Produktion aufzunehmen.
Wir zahlen heute für feinstes Produkt 100—105 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 22. Juni. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die letztwöchige Produktion war ziemlich groß, und war der vorwöchige Markt mit über 8000 Faß beschickt. Wenn auch alles reine Grasbutter war, so befanden sich darunter sehr viel fehlerhafte Qualitäten (Knoblauch- und fischige Butter), welche nur zu billigen Preisen Unterkunft fanden. Feinste Grasbutter wurde mit Rubel 12,20 bis 12,80 gehandelt, und auch hier war das Ausland flotter Käufer. Deutschland verhielt sich etwas reserviert, weil die eigene Produktion im Lande immer noch sehr groß ist.

b) Omsk. Die vorwöchigen Zufuhren betrugen ca. 6000 Faß. Es wurde alles reine Grasbutter eingeliefert. Die Preise wurden anfangs von seiten der Molkereien festgehalten, konnten aber nicht behauptet werden, so daß in den letzten Tagen, weil von seiten Deutschlands die Kauflust etwas schwach war, die Preise um einige Kopeken gedrückt wurden. Dadurch wurde die Kauflust vom Auslande etwas angeregter; so daß der größte Teil der Zufuhren mit Rubel 12,30 bis 13,— verkauft wurde.

Budapest, 22. Juni. Bericht von M. Düsing jr. Die Einlieferungen waren in der Berichtswoche kaum größer als der Bedarf des Konsums, so daß sich bei schlanker Placierung die Preise noch halten ließen. Wegen der bisherigen tropischen Hitze kamen die Sendungen von den entfernteren Molkereien in der letzten Zeit oft nicht in einwandsfreier Qualität an, da sich die Temperatur inzwischen jedoch abgekühlt hat, dürften sich auch diese Provenienzen wieder bessern. Große Schwierigkeiten verursacht unseren Molkereien der Eismangel — nur in einigen oberungarischen Molkereien konnte in diesem Jahre Eis eingefahren werden —, jedoch würde dieser Kalamität leicht abzuhelfen sein, wenn mehr Molkereien den erzeugten Rahm zur Weiterverarbeitung auf Butter in die mit Kühlmaschinen versehenen Zentralbuttereien einliefern würden. Die den Zentralbuttereien benachbarten Molkereien haben unter Einstellung der Buttererzeugung mit der Rahmlieferung bereits begonnen und ist es für die ungarische Milchwirtschaft wichtig, daß auch das Gros der übrigen Betriebe diesen Schritt je eher unternehme, um so mehr, als bei Überproduktion für den Export ins Ausland nur Zentralbutterei-butter in Frage kommen kann.
Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,20—3,40 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,70—2,90 Kr., Kochbutter 2,10—2,30 Kr. Tendenz: unverändert.

Käse.

Berlin, 23. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost-

7

Neueste Depesche.

Hamburg heute 3 ℳ höher.

Hamburg, 24. Juni. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 114—121 ℳ, IIa 108 bis 111 ℳ. Tendenz: besser.

und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 23. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia —— M, Romadour pro pro 50 kg — M, Limburger —— Mk., Tilsiter, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 22. Juni. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempten i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 29—31 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 26—29 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 22. Juni. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 23. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 33 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 37 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 21. Juni. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 468 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für gute Ware 4—6 kg 29—31 fl., 8—10 kg 30—31 fl., bis 32,50 fl. für schwere Käse, 2. Qualität 26—28,50 fl., 3/4 fette 26—27 fl., Edamer 28—30 fl., Lunchkäse 37 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Alte Gouda bleiben noch zu kaufen an 39—40 fl., für feine Lagerkäse zahlt man noch immer hohe Preise, 34—36 fl. Butter unter Reichskontrolle 1,23 fl. pro kg.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 22. Juni. Auftrieb 2484 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 281 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 48—67 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—47 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 22—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 17—21 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 23. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 802 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 62—65 Mk., Klasse V 58—61 Mk., Klasse VI 58—60 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: flau.

Hamburg, 23. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1840 Stück. Preise: Schwere 61,00—00,00 Mk., leichte 61,00 bis 62,00 Mk., Sauen 50,00—55,00 Mk., Ferkel 55,00—57,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	22.	15783	65	bis	59	Schlachtgew.	ruhig
			52	bis	47	Lebendgewicht	
Hamburg	22.	700	64	bis	57	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	23.	675	70	bis	64	Schlachtgew.	rege
Hannover	23.	802	65	bis	62	„	flau
Leipzig	23.	1568	66	bis	61	„	mittel
Dresden	23.	1689	69	bis	65	„	mittel
Chemnitz	23.	344	69	bis	68	„	—
Köln a. Rhein	23.	1530	66	bis	62	„	lebhaft
Mannheim	23.	1086	69	bis	67	„	—
Stuttgart	23.	606	71	bis	68	„	lebhaft
Breslau	22.	2162	64	bis	60	„	mittel
Stettin	23.	369	63	bis	58	„	schlepp.
Posen	22.	412	50	bis	44	Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	23.	724	49	bis	47	„	—
Mülhausen i. E.	22.	500	70	bis	67	Schlachtgew.	—
München	22.	2654	80	bis	65	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 23. Juni. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juni 96,— Mk., Juni-September 98,— Mk., Oktober-Dezember 100,— Mk.
Plata-Mais aus schwimmendem Dampfer 113,00 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juni 114,— Mk., Juni-September 115,— Mk. und Oktober-Dezember 1910 117,— Mk.
Mais mixed Juni 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Juni 132 Mk., Juni-Dezember 132 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 7,75 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juni-Dezbr. 7,75 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 23. Juni. Mais amerik. mixed alter 154—156 Mk., neuer abfallend 140—147 Mk., La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 114 bis 120 Mk.

Hamburg, 23. Juni. La Plata-Mais cif per Juni-Juli 98,50 Mk., Gerste russ. cif per Juni 93,— Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	9818	4 Br.		7830	3 Br.
	10090	10 „	ZT	9516	8 „
AB	10178	3 „	OL	8349	2 „
CZ	10121	5 „	F	10416	20 „
	10123	9 „		10374	5 „
P	9938	1 „	MW	10037	15 „
AT	10176	1 „	BNM	10456	7 „
	9606	1 „		10373	30 „
KH	10092	1 „		10452	11 „
GR	9978	3 „	PP	10443	14 „
	10017	14 „	TA	10296	1 „
	9994	3 „	LD	10354	1 „
DK	10021	5 „	RS	10449	2 „
	9969	10 „		10249	4 „
HM	10046	2 „		10410	1 „
MF	9757	1 „	AL	10412	2 „
	10110	2 „		10402	4 „
	10015	1 „		10403	3 „
Q	10052	2 „		10467	6 „
	10066	2 „		10258	8 „
WK	9896	3 „		10201	2 „
	9846	1 „		10202	1 „
	9730	1 „		10203	7 „
	9965	1 „		10225	8 „
Z	9487	1 „		10223	13 „
	9883	6 „	OP	10216	3 „
	9495	1 „		10424	2 „
W	7063	3 „		10382	4 „
D	10089	11 „	KK	10389	1 „
	9977	14 „		10397	4 „
	9974	3 „	W	10387	1 „
WB	9972	7 „	A	10289	7 „
HD	10019	5 „		10291	3 „
	10022	2 „	H	10340	1 „
	9546	3 „	EW	10347	5 „
	9970	5 „		9289	2 „
BM	10033	9 „		10383	1 „
	10056	6 „		10359	1 „
	9750	6 „		9015	1 „
	10057	2 „	S	10219	1 „
MW	9982	2 „	ML	10313	2 „
	9916	8 „	DO	10211	7 „
	9921	1 „		9746	4 „
AS	1987	2 „		10426	18 „
	8997	3 „		10198	11 „
GZ	10004	2 „		10194	3 „
AA	10096	12 „	RF	10207	6 „
WT	9515	3 „	JK	10303	1 „
AB	9514	3 „		9245	2 „
	455	6 „			

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10741 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt für die wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**" erscheint **jeden Sonnabend** und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 50. | Hildesheim, den 29. Juni 1910. | 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Salzbad in der Limburgerkäserei.

Von Landwirtschaftslehrer A. Hausner, Boos.

Das Salzen der Limburgerkäse wurde bis vor 3 Jahren ausschließlich mit gewöhnlichem, trockenem Kochsalz vorgenommen. Bei Rundkäsen und Käsen nach Tilsiter Art ging man längst schon vom Trockensalzen zum Salzbad über, woraus zu entnehmen ist, daß die letztere Art des Salzens gegenüber der ersteren Vorzüge haben muß. Dies ist auch wirklich der Fall, und aus diesem Grunde ging man auch daran, die Limburgerkäse im Salzbad zu salzen.

Vor drei Jahren hat die Lehrsennerei Boos mit solchen Salzbadversuchen begonnen. Da man damals noch keine bestimmten Anhaltspunkte hatte, so mußte die erforderliche Stärke der Salzlösung sowie die Dauer des Salzens durch einzelne genaue Versuche ermittelt werden. Man brachte deshalb damals die tägliche Käsemenge in das Salzbad von bestimmter Stärke und verfolgte Reifung, Schmiere, Färbung, Schnitt usw. innerhalb drei Wochen, während welcher Zeit die Salzbadstärke die gleiche blieb. Zunächst wurde mit einer Lake von 22 Grad begonnen. Schon nach einiger Zeit war zu bemerken, daß die Lösung zu stark war; eine Rötung der Käse erfolgte nicht, sondern sie nahmen eine weißschmierige Eigenschaft an, die für Limburgerkäse als fehlerhaft gilt. Bei 20 Grad war die gleiche Erscheinung noch wahrzunehmen. Eine Stärke des Salzbades von 19 Grad ergab zwar keine ausgesprochene Weißschmierer mehr, doch war die Schmiere zu hell und etwas zu stark in der Absonderung, so daß die Färbung der Käse sehr langsam vor sich ging. Erst bei einer Stärke von 18 Grad, 17 Grad und schließlich noch 16 Grad erhielt man eine sehr schöne Ware, die sich in Färbung, Schnitt und Geschmack in keiner Weise von trocken gesalzenen Käsen unterschied.

Bei diesen Versuchen kam man auch bald zu der Überzeugung, daß man die bisherige Fabrikationsmethode etwas abändern soll, indem man den Käse etwas besser im Kessel ausarbeitet, was auf die Salzung einen sehr günstigen Einfluß ausübte. Den Sommer über brauchte die Temperatur der Salzlake nicht besonders beachtet zu werden; anders ist dies aber im Winter. Hier wäre die Nichtbeachtung der Temperatur des Salzbades ein großer Fehler. Wird der Austritt der Molke beim Käse verhindert, was bei Verwendung zu kalter Lake sicher der Fall ist, so wird man eine zu weiche Ware mit schlechter Hautbildung bekommen. Richtig temperierte Lake dagegen, die selbstredend den richtigen Salzgehalt aufweisen muß, verleiht dem Käse nicht nur den richtigen Salzgehalt, sondern schützt denselben vor dem „Verschlagenwerden". Sollte es vorkommen, daß die Käse etwas schlecht auslaufen oder Neigung zeigen, „verschlagen" zu werden, was bei der kalten Jahreszeit durchaus keine Seltenheit ist, so kann der Käser das Übel dadurch leicht abwenden, daß er die Salzbadtemperatur erhöht. Im Käsereibetrieb der Lehrsennerei Boos wird in solchen Fällen folgendermaßen verfahren: Von dem zirka 130 Liter fassenden Salzbad werden zirka 40—50 Liter Lake auf 30—35 Grad C. in Kannen erwärmt durch Einstellen in heißes Wasser. Dann bringt man die Salzlösung wieder in das Bad. Dabei ist aber zu beachten, daß zuerst das warme Salzwasser auf die Käse gegossen wird; denn würde zuerst die kalte Lake auf die Käse gebracht werden und hernach die warme, so würde letztere vorwiegend auf der Oberfläche bleiben, wodurch die Temperatur nicht ausgeglichen wird. Außerdem würde aber auch das längere Verweilen der oberen Schicht Käse in zu warmer Salzlösung die Käse rissig machen. Nach den Erfahrungen, die wir hier machten, soll die Temperatur des Salzbades im Winter, je nach Beschaffenheit der Käse, zirka 17 Grad C. haben. Nicht ein einziges Mal kam es hier vor, daß die Käse einen „verschlagenen" Charakter zeigten, wenn dieselben eine Behandlung erfuhren, wie oben angegeben wurde. Sehr empfehlenswert ist es, daß die Aufstellung des Salzbades in einem Raum erfolgt, der im Winter geheizt werden kann.

Die Kosten, die die Anlage eines Salzbades erfordert, sind sehr gering, da sich zum Lakebehälter jeder einigermaßen gut erhaltene Beiztisch eignet, der entsprechend verdichtet werden muß. Diese Verdichtung wird am einfachsten in der Weise ausgeführt, daß man zwischen Rahmen und Tisch Schäfflerbinsen bringt, worauf mittels eiserner Schrauben beide Teile fest zusammengezogen werden. Der sich bald bildende Salzstein hemmt ein evtl. Durchsickern der Flüssigkeit sehr rasch. Für ein Milchquantum von durchschnittlich 1800 bis 2000 Liter pro Tag soll der Salzbadbehälter (Tischfläche und Rahmenaufsatz) folgende Maße aufweisen: Länge 3.70 Meter, Breite 0,95 Meter und Höhe 0,20 Meter.

Die Behandlung des Salzbades und der Käse ist eine äußerst einfache. Wie schon oben erwähnt, sorge man dafür, daß die Käse gut ausgearbeitet werden und möglichst wenig Molke enthalten; man vermeide es daher, sie direkt von der Spanne weg in die Lake zu bringen, sondern lasse sie ½ bis 1 Tag je nach der Außentemperatur (im Sommer ½ Tag, im Winter 1 Tag) auf einem Tisch mit Richtstroh liegen, wobei allerdings das Umschlagen nicht vergessen werden darf. Dann erst bringe man die Käse in das Bad, das eine Stärke von 17 bis 18 Grad anzeigen soll, was mit Hülfe einer Lakewage leicht einzustellen ist. Bevor die Käse in den Lakebehälter kommen, läßt man das Salzwasser ab, so daß der Behälter ganz

leer ist. Nun werden die Käse am ersten Tag zwei- bis dreifach aufeinandergelegt und am zweiten Tag aufgestellt. Die Lake wird nach dem Einlegen der Käse darauf gebracht. Durch die aus den Käsen austretende Molke wird die Lake leichter werden; damit sie nun wieder die erforderliche Stärke erreicht, wird während des Einlegens der Käse Salz darüber gestreut. Ist die Salzlösung dann darüber gegossen, so wird mit der Salzwage die Stärke kontrolliert. In der Lake bleiben die Käse zwei Tage. Nach der Beize lasse man dieselben einen halben oder ganzen Tag auf Brettern oder einem Tisch gut ablaufen und bringe sie dann ins Gestell. Da die Salzbadkäse im Anfange größere Neigung zur Schimmelbildung zeigen, ist ein fleißiges Schmieren derselben erforderlich.

Das Salzen der Käse im Salzbad ist schon in vielen Sennereien im Allgäu in Gebrauch und bürgert sich immer mehr und mehr ein. Aber auch an Klagen fehlt es nicht; oft konnte man schon hören, daß das Salzbad die Käse ungünstig beeinflusse und das Trockensalzen dem Salzbad vorzuziehen sei. Wie es bei allen Arbeiten in der Käserei notwendig ist, daß sie mit Fleiß und Genauigkeit ausgeführt werden, ebenso ist dies auch beim Salzbad der Fall. Dort, wo Klagen laut werden, fehlt es nicht daran, daß die Käse naß gesalzen werden, sondern an der Aufmerksamkeit. Aus Bequemlichkeit wird die Salzwage und das Thermometer zu wenig beachtet, und so kann es nur zu leicht vorkommen, daß die Stärke und die Temperatur der Lake die Käse ungünstig beeinflussen. Ein Käser, der ungenau und leichtsinnig seiner Arbeit obliegt, wird beim Trockensalzen die gleich schlechte Ware liefern, wie sie ein solcher Arbeiter auch beim Salzbadgebrauche erhalten würde.

Wenn viele Käser dem Salzbad noch zaudernd gegenüberstehen, so ist dies leicht begreiflich, denn auch der Käser hält fest am Althergebrachten, und wie allen Neuerungen, so begegnet man auch dem Salzbad mit Vorurteilen. Daß aber das Salzbad gegenüber dem Trockensalzen wesentliche Vorteile hat, ist nicht zu widerlegen. So verlangt das Salzbad in erster Linie weniger Arbeit und Zeitaufwand, weil das tägliche zweite Salzen, das beim Trockensalzen notwendig ist, wegfällt. Da die Salzmenge zum Salzbad kleiner ist als jene, welche zum Trockensalzen erforderlich ist, und der Salzverlust, der beim Trockensalzen durch schlechtes Abklopfen oder leichtfertiges Salzen entsteht, hier ausgeschlossen ist, so gestaltet sich das Salzbadverfahren auch billiger. Die benützte Lake kann immerfort verwendet werden, nur empfiehlt es sich, dieselbe alle 4—5 Monate abzukochen. Besonders vorteilhaft beim Salzbad ist die gleichmäßige Salzung der Käse, die sich hier auch viel besser kontrollieren läßt als beim Trockensalzen. Auch auf die Ausbeute übt das Salzbad einen günstigen Einfluß aus, indem letztere im Sommer bei nasser Salzung sich etwas erhöht.

Mitteilungen.

Verwendung der Käsemolken. Ch. Groud (L'Industrie Laitière 1910, Nr. 21) veröffentlicht über die Verwendung der bei der Käserei resultierenden Molken eine kurze Abhandlung.

Er bespricht zunächst die Zusammensetzung der Molken; diese sind umso fettreicher, je höher bei der Fettkäserei der Bruch nachgewärmt und je mehr er zerkleinert ist. So bleibt z. B. bei der Herstellung des fetten Gruyère etwa ¼ Teil des ursprünglich in der verarbeiteten Milch enthaltenen Fettes in den Molken zurück, so daß sich eine Entnahme derselben mittels Zentrifuge (bei 12—13 Gr. C.) wohl lohnt.

Als weiteren wichtigen Bestandteil enthalten die Molken bis etwa 1 Proz. Eiweißstoffe (Anm. des Ref.: Der Verf. gebraucht irrtümlicherweise den Ausdruck Kasein, es ist aber vorwiegend Albumin, was in den Molken an Eiweißkörpern zugegen ist; Kasein findet sich darin nur wenig und zwar in Form von sog. Käsestaub, der sich beim Zerkleinern des Bruches bildet), die in den Gebirgsgegenden, z. B. in der Schweiz in der Weise aus den Molken gewonnen werden, daß letztere mit etwa 3—5 Prozent saurer, schon von ihrem Eiweiß befreiter Molken, die von der Fabrikation des vorherigen stammen, angesäuert und dann bis zum Sieden erhitzt werden. Hierbei scheidet sich das Eiweiß in Flocken aus, es wird mit einer Schöpfkelle abgeschöpft und dient, gesalzen und getrocknet, als Speise.

Zumeist werden die Molken an das Vieh, und zwar vorwiegend an Schweine verfüttert. Aber hier können sie nur nutzbringend verfüttert werden, wenn gleichzeitig feste, proteinreiche Futterstoffe mit verabfolgt werden, wie Rückstände der Ölfabrikation und Leguminosen (letztere geschrotet oder aufgekocht in Körnerform), Weizen- und Roggenkleie usw. Ein Schwein im Alter von 1—1½ Monaten soll schon täglich bis zu 15 Lt. Molken aufnehmen können, nach weiteren zwei Monaten schon das doppelte Quantum (? Die Red.), und schließlich soll man ihnen soviel davon geben können, als sie zu fressen vermögen.

Wenig beachtet und ausgenutzt, allerdings mehr noch in Deutschland und in der Schweiz, als in Frankreich, wird die vorteilhafte Wirkung, die der Genuß von Molken auf den menschlichen Organismus ausübt. Als Getränk kommen sie mindestens der Nährkraft guten Bieres gleich (schmecken aber nicht so gut. D. Ref.). Infolge ihres Reichtums an Salzen kommen sie in ihrer Wirkung einigen Mineralwässern gleich, wenn sie bei sog. Molkenkuren getrunken oder als Bäder benutzt werden. Man rühmt ihnen eine günstige Wirkung nach bei Krankheiten des Verdauungsapparates, bei nervösen Affektionen, auch bei Schwindsucht, ferner bei allgemeiner Schwäche in der Rekonvaleszenz. (Anm. d. Ref.: Daß süße Molken vielfach mit günstigem Erfolge gegen Fettleibigkeit verwendet werden, erwähnt der Verfasser nicht.) B.

Nachweis von Kuhmilch in Eselsmilch. (Von L. Grimbert, Journ. Pharm. Chim. 1909, Vol. 30, p. 298.) Der Autor will einen Zusatz von Kuhmilch zur Eselsmilch dadurch nachweisen, daß er durch Zusatz von 1 prozentiger Guajacollösung und einigen Tropfen Wasserstoffsuperoxyd zur fraglichen Milch eine Bildung von ziegelrotem Tetraguacochinon erzielt, wenn die Eselsmilch mit Kuhmilch versetzt ist, indem er von der Ansicht geleitet wird, daß die Eselsmilch keine Anaëroxydase enthält, wohl aber die Kuhmilch. Je geringer nun die Menge der der Eselsmilch zugesetzten Kuhmilch ist, desto langsamer tritt die Färbung auf, und desto schwächer ist diese. Sobald die Kuhmilch auf 100 Grad C. erhitzt ist, versagt die Reaktion. B.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Vom Zentralverein der Milchproduzenten für Hamburg und Nachbarstädte. In der Butterhalle der Hamburger Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft lag für Interessenten eine Denkschrift aus, in welcher der Vorstand des Zentralvereins der Milchproduzenten für Hamburg und Nachbarstädte einen interessanten Bericht über das Wesen und die nunmehr 10jährige Wirkung des Vereins gibt, aus der Feder des Geschäftsführers C Meinert. Es finden in dieser Schrift die Ursachen der Vereinsbildung, die Statistik der Milcherzeugung, der Milchpreise und des Milchverkehrs in und um Hamburg, die Arbeit der Vereins-Meiereigenossenschaften, die Sanierung der Kuhbestände, die Streptokokkenfrage und schließlich die Vereinstätigkeit eine treffliche Erörterung, und im Anhang werden in farbiger graphischer Darstellung zwei sehr interessante Übersichten über die Produktion und den Verkauf der Milch und über das Milchversorgungsgebiet von Hamburg, Altona, Wandsbeck, Harburg (— eine Arbeit Dr. Beukemanns —) gegeben.

Über das Ergebnis der Vereinstätigkeit von 1900—1910 läßt sich die Schrift wie folgt aus:

„Es ist aus den gegebenen Darstellungen ersichtlich, daß eine Förderung der Vereinsmitglieder auf dem Gebiete ihres milchwirtschaftlichen Betriebes nach verschiedenen Seiten hin stattgefunden hat.

In erster Linie wurde nicht nur einem weiteren Rückgang des Milchpreises — welche Tendenz im Jahre 1900 tatsächlich vorlag — vorgebeugt, sondern es gelang, die Preise im Laufe der Jahre wenigstens insoweit zu heben und zu festigen, daß die Milchproduktion aufhörte, der verlustbringende Teil der landwirtschaftlichen Betriebe zu sein, welche an der Milchversorgung für Hamburg und Nachbarstädte beteiligt waren.

Eine Erhöhung der Preislage in solchem Umfange, daß damit nach kaufmännischen Begriffen ein angemessener Verdienst für den Produzenten gesichert wäre, ist leider nicht möglich gewesen. Auch für die absehbare Zukunft ist daran nicht zu denken, da die in greifbarer Nähe produzierten Milchmengen bei jeder auch geringfügigen Preiserhöhung als ausgleichender Faktor im Angebot konkurrierend einsetzen würden.

Erst allgemein wirkende Bestimmungen — ein Reichsgesetz, welches betreffend Qualität und Behandlung der für den Konsum bestimmten Milch jedem Lieferanten die Pflichten auferlegt, welche die Mitglieder des Zentralvereins freiwillig auf sich genommen haben — können zur Folge haben, daß in Zukunft eine Unterbietung der Preise für Milch unterbleibt, welche sich auf Grund ihrer Wertigkeit und Behandlung bedingen müßte.

Diese Zeit liegt aber wohl noch in nebelhafter Ferne. — Ein weiterer Erfolg der Vereinstätigkeit ist in dem Umstand zu erblicken, daß die Vereinsmitglieder durch ihren Zusammenschluß befreit worden sind von dem Drucke und der unwürdigen Abhängigkeit, die ihnen die früheren Verhältnisse auferlegten.

Der Landwirt braucht sich nicht mehr von seinem Abnehmer den Preis für seine Ware diktieren zu lassen — aus Sorge, damit „hängen“ zu bleiben, — sondern, geschützt durch die segensreichen Einrichtungen des Zentralvereins, ist er in die Lage gesetzt, im Rahmen der gebietenden äußeren Verhältnisse — selbst die Preise für das Produkt seiner Tätigkeit zu bestimmen.

Zum Schutze des konsumierenden Publikums wurden betreffend Erzeugung und Behandlung der Milch einschneidende Bestimmungen getroffen, welche dem Hamburger Gesetz betreffend den Verkehr mit Kuhmilch unterstützend zur Seite stehen, und deren etwaige Nichtbefolgung persönliche Nachteile, wie Wegfall der Entschädigungspflicht des Vereins usw., für Zuwiderhandelnde im Gefolge haben.

Als besonderer (leider nicht gefundener) Anerkennung wert muß nochmals auf das seit 1906 geübte Sanierungsverfahren gewiesen werden, durch welches dem Publikum von seiten der Vereinsmitglieder in Erhalt gesunder Milch von gesunden Kühen gewonnen, so weitgehende Gewähr geboten war, daß man mit Fug und Recht zu behaupten vermag: wäre der gesamte, bei Hamburg usw. in betracht zu ziehende Lieferantenkreis diesem Verfahren zu unterwerfen gewesen, so stände Hamburg betreffend Milchversorgung in ganz Deutschland einzig da — und obenan!

In seiner Wirksamkeit auf die Milch ist das heute geübte Untersuchungsverfahren nicht nur dasselbe geblieben, sondern hat sich durch eine öftere Anwendung sogar noch intensiver gestaltet. Leider ist aber — um der Ersparnis der bedeutenden Kosten willen (von 1906—1908 allein über 70 000 ℳ für Untersuchungszwecke) — die klinische Untersuchung der Kühe, außer im Falle des Befundes von Tuberkelbazillen in der Milch, in Wegfall gekommen. Damit ist aber den einzelnen Besitzern wieder ganz persönlich das Risiko für eine Überschleppung des Ansteckungsstoffes von kranken auf gesunde Tiere, und damit für eine Entwertung ihres Viehbestandes überlassen worden.

Dem Milchhandel endlich wurde durch die Vereinstätigkeit zunächst dadurch gedient, daß in Beschränkung der Abnahme in gegebenen Verhältnisgrenzen (1 : 2 und 2 : 3) die früher ganz regelmäßig einsetzende „Milchschwemme“ beseitigt wurde. Ebenso tritt der Zentralverein unter bestimmten Voraussetzungen für Beseitigung der Milchknappheit durch entsprechende Zulieferung von Milch aus den angeschlossenen Meiereien ein.

Die Befestigung aber der Preislage, welche der Vereinszusammenschluß herbeiführte, ist für den soliden Händlerstand eine notwendige Lebensbedingung. Und nur der Zentralverein ist befähigt, durch seine kraftvolle Organisation hier das Bollwerk gegen die zerstörenden Wirkungen hin- und herschwankender Preise zu bilden, sowie im Kampfe gegen Schleuderei und Pfuscherwesen im Milchhändlerstand den ehrlichen und soliden Vertretern des letzteren die helfende Hand zu reichen.

Alle die einzelnen Maßregeln und Bestimmungen anzuführen, welche im Sinne der vorgedachten Wirksamkeit des Zentralvereins geschaffen wur-

den und tätig einzusetzen haben, würde außerhalb des Rahmens dieser Darstellung liegen.

Zur ziffermäßigen Veranschaulichung der Erfordernisse für die Vereinstätigkeit und des Resultates derselben für die Gesamtheit der Mitglieder des Zentralvereins diene folgendes Bild:

1901/1910 für den Konsum produzierte Liter Milch

insgesamt	538 420 932
davon verkauft	460 108 045
davon unverkauft	77 512 887 = 14,4 %

Erhobene Beiträge: 2 768 808 ℳ.

Deren Verwendung:

zur Entschädigung (Differenzierung) unverkaufter Milch	1 873 190 ℳ	= 67,6 %
für Fuhrlöhne, Abschreibungen auf Meiereien usw.	243 691 „	= 8,7 „
zum Reservefonds	544 719 „	= 19,7 „
für Handlungsunkosten, Sanierung, Verwaltungs- und Reisespesen	107 208 „	= 4 „
Summa	2 768 808 ℳ	= 100 %

Die Differenzierung von 1 Liter Milch kostete . . . 2,4 ₰

Die Gesamtausgaben (außer Reservefonds) belasteten 1 Lt. Milch mit 0,4 „

Für eine Kuh sind alljährlich (durch die Abgabe auf die verkaufte Milch) gesteuert:

a) zur Deckung sämtlicher Unkosten	10,7 ℳ
b) zum Reservefonds	2,6 „
in Summa	13,3 ℳ

Milchlieferung von 1 Kuh im Jahre	2580 Liter
täglich	7 „
auf 1 Mitglied entfallen	10,4 Kühe

Der Mehrerlös gegenüber der Preislage von 1900 beträgt

für 1 Liter Milch	netto 1,9 ₰
alljährlich von 1 Kuh	netto 49 ℳ
alljährlich für 1 Mitglied	netto 509,6 ℳ

Gesamterlös der Vereinsmitglieder 1901 bis 1910 10 324 476 ℳ.

Es sei hierzu ganz besonders betont, daß dieser stattliche Mehrerlös aus Milch durchaus nicht als Verdienst zu betrachten ist!

Diese Zahl entspricht vielmehr der Summe, um welche unsere Mitglieder weiterhin im Laufe von 9 Jahren geschädigt worden wären, hätten sie sich nicht zu gegenseitigem Schutze zusammengeschlossen.

Die von interessierter Seite des öfteren verkündete Anschauung: auch ohne den Vereinszusammenschluß würden die Milchpreise eine angemessene Steigerung, wie andere Lebensbedürfnisse, erfahren haben, ist kaum einer ernsten Beachtung wert. Noch heute sehen wir, besonders in Süddeutschland, daß nur auf dem Wege des Kampfes die Milchproduzenten — wenn überhaupt — zur Erlangung des Kaufpreises für ihre Ware kommen können, dessen sie auf Grund ihrer Produktionsbedingungen benötigen.

Unter unseren Verhältnissen, wo einem nur beschränkten Absatzgebiet eine riesige Produktion zur Verfügung steht, wäre auf eine freiwillige und nennenswerte Erhöhung der — bis 1900 ruinösen — Milchpreise seitens der Abnehmer nicht zu rechnen gewesen, wenn nicht der sanfte und stete Druck gemeinsamen Handelns der beteiligten Produzenten hier nachgeholfen hätte."

Rundschau.

Ausdehnung der Berliner Auktionen der mecklenburgischen Molkereien. Es besteht die Absicht, die jetzigen Berliner Auktionen der mecklenburgischen Molkereien vom Januar 1911 an dahin auszudehnen, daß dieselben wöchentlich zwei oder drei mal abgehalten, und daß sie auf alle Bezirke Ost- und Norddeutschlands ausgedehnt werden. Die Grundlagen für dieses erweiterte Unternehmen wurden in einer Versammlung von Interessenten festgelegt, welche unter dem Vorsitze des Herrn Chambeau, Geschäftsführer des Prenzlauer Revisionsverbandes, am 25. Juni in Berlin tagte. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg, welche diesem Unternehmen volle Beachtung schenkt, ließ sich bei den Verhandlungen vertreten. Es wird im Laufe des September an alle größeren, in Betracht kommenden Molkereien die Aufforderung ergehen, ihre Butterproduktion ganz oder geteilt der Auktionsstelle zu überweisen. Veranstalter sind milchwirtschaftliche Korporationen, deren Zuverlässigkeit und Sachkenntnis über jeden Zweifel erhaben ist.

Neue Art der Milchversorgung. Einen originellen Weg zur Milchversorgung ihrer Arbeiter hat die Firma Portlandzementwerke in Nürtingen (Württemberg) eingeschlagen. Sie kaufte 43 Ziegen und gab diese gegen eine bequeme Teilzahlung an eine Anzahl ihrer Arbeiter ab, in erster Linie an diejenigen, die in ihrer Arbeiterkolonie wohnen, bei deren Anlage dafür gesorgt worden war, daß bei jeder Wohnung auch ein Stall vorhanden ist. Die Ziegenhaltung wird von der Firma noch weiter dadurch unterstützt, daß sie ihre sämtlichen Grundstücke zu billigem Pachtpreis an die ziegenhaltenden Arbeiter abgegeben hat. Vorgesehen ist überdies die Pachtung eines größeren Wiesengeländes in unmittelbarer Nähe der Arbeiterhäuser, das als Weideplatz dienen würde. Mit der neuen Einrichtung wurden mit wenigen Ausnahmen sehr gute Erfahrungen gemacht. Durch Haltung mehrerer Ziegen ist ein Arbeiter in der Lage, während des ganzen Jahres die Milch für den eigenen Hausbedarf zu bekommen und sogar noch Milch zu verkaufen.

Natürliche Kuhmilch. Der Pächter der Domäne Mechtildshausen in Hessen war durch übereinstimmende Entscheidung des Schöffengerichts und der Strafkammer Mainz wegen Übertretung der § 3 und 23 der Milchverkaufsordnung für den Kreis Mainz vom 23. Mai 1905, nach welchen Milch mit weniger als 3 Prozent Fettgehalt nur unter der Bezeichnung „Magermilch" in den Handel gebracht werden soll, zur Mindestgeldstrafe von 1 ℳ verurteilt worden. Die Vorinstanzen hatten festgestellt, daß der Beschuldigte am 21. Juli 1909 aus seiner Milchwirtschaft stammende, weder abgerahmte, noch irgendwie veränderte oder verfälschte Milch, die aber einen natürlichen Fettgehalt von nur 2,5 Prozent hatte, in Mainz in Flaschen verkauft hatte, die die Aufschrift „Natürliche Kuhmilch" trugen. Hierin ist eine Übertretung der obigen Paragraphen gefunden worden, weil diese Milch mit Fettgehalt unter 3 Prozent nicht als „Magermilch" bezeichnet gewesen und deshalb ein Verschulden des Angeklagten gegeben sei. Dieser legte Berufung am Oberlandesgericht Darmstadt ein, doch wies der Strafsenat das Rechtsmittel als unbegründet zurück. In der Abweisebegründung wird u. a. gesagt: Der Beschuldigte durfte und darf reine, unverfälschte Milch unter 3 Prozent Fettgehalt wohl verkaufen, nur mußte und muß er sie als „Magermilch" bezeichnen, welcher Begriff nicht allein die entrahmte, sondern auch reine, unverfälschte Milch unter 3 Prozent Fettgehalt umfaßt. Der Name „Naturreine Kuhmilch" aber ist beinahe geeignet, die irrige Vorstellung zu erregen, als handle es sich um ausnahmsweise gute Vollmilch, während noch nicht einmal gewöhnliche Vollmilch verkauft wurde.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den inländischen Schweinemärkten sind die Preise in der Woche vom 19. bis 26. Juni nur in Berlin und Plauen zurückgegangen, dagegen gestiegen in Danzig, Breslau, Posen, Magdeburg, Nürnberg, Dortmund, Düsseldorf, Hannover, Elberfeld, Zwickau, Dresden und Leipzig. Auf den übrigen Marktplätzen blieben die Preise unverändert.

Auf den ausländischen Schweinemärkten hat sich die Geschäftslage befestigt. Auf fast allen Märkten wurden höhere Preise bezahlt; nur in Chicago wurde schwere Ware etwas niedriger gehandelt.

Eine Mustermolkerei. Die widerwärtigen Schmutzereien, die in der Munderschen „Sanitäts-Molkerei" in Mariendorf bei Berlin vorgekommen sein sollen, hatten ein Strafverfahren gegen den Molkereibesitzer Friedrich Munder und dessen Ehefrau, Marie Munder, wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz veranlaßt. Vor dem Schöffengericht Berlin-Tempelhof hatten mehrere Hausbewohner der Angeklagten allerlei höchst unappetitliche Vorkommnisse aus dem Geschäftsbetriebe der Angeklagten bekundet, so z. B., daß der Milchkühlraum Hunden, Katzen und Schweinen zugänglich gewesen sei, daß diese von der dort aufbewahrten Milch genascht hätten, daß einmal ein Hund gemütlich mit den Pfoten in einer Milchsatte gestanden habe und dergl. mehr. Das Schöffengericht nahm trotz des entschiedenen Widerspruchs der Angeklagten die behaupteten Unsauberkeiten für erwiesen an und erkannte auf je 200 ℳ Geldstrafe. Die gegen dieses Urteil eingelegte Berufung wurde am 21. Juni vor der 4. Strafkammer des Landgerichts II verworfen, nachdem der Sachverständige Prof. Juckenack begutachtet hatte, daß hier ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz vorliege und nach dem Gutachten des Medizinalrats Dr. Hoffmann nicht bezweifelt werden konnte, daß eine so wenig zweckentsprechend behandelte Milch gesundheitliche Gefahren in sich birgt.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Vor dem Schöffengericht in Erfurt hatte sich vor einigen Tagen der Milchhändler Alfred Zahn aus Schmira wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu verantworten. Die Polizei hatte auf seinem Wagen in Erfurt sehr stark gewässerte Magermilch gefunden. Nur der Umstand, daß die Verhandlung keine Klärung der Frage erbrachte, ob der Angeklagte beabsichtigt hatte, diese verdünnte Milch als Vollmilch zu verkaufen, bewahrte den wegen gleichen Vergehens schon Vorbestraften vor dem Gefängnis. Das Gericht erkannte auf eine Geldstrafe von 100 Mark. — Ein Milchpanscher hatte sich in der Person des Landmanns R. vom Margarethenhof am 20. Juni vor dem Schöffengericht in Kiel zu verantworten. Er war dabei beobachtet worden, als er der von ihm an die Meierei zu liefernden Milch Wasser zusetzte. Seiner Behauptung nach hat er nur die Gefäße mit Wasser gereinigt. Seine Dienstknechte, die sich auf die Lauer gelegt hatten, bekundeten aber bestimmt, daß sie sahen, wie er Wasser zu der Milch goß. Infolgedessen wurde R. zu 100 Mark Geldbuße verurteilt.

Bestrafte Butterhändlerin. Eine Butterhändlerin aus Tharau verkaufte auf dem Markte in Königsberg ihre Butter auffallend billig. Bei einer Untersuchung der Butter stellte sich heraus, daß ihr 40—50 Prozent Margarine beigemischt waren. Die Händlerin wurde dafür vor einigen Tagen vom Schöffengericht zu Königsberg zu 50 Mark Geldstrafe verurteilt.

Gerechte Strafe wegen Butterfälschung. Vor der Strafkammer in Schneidemühl hatten sich am 20. Juni der Butterhändler Stanislaus Goscinski und dessen Frau Marie wegen Nahrungsmittelfälschung zu verantworten. Goscinski hat das ihm entgegengebrachte Vertrauen in unglaublichster Weise getäuscht. Die als vorzüglich anerkannte Behler Gutsbutter, für die Goscinski den Alleinverkauf übernommen hatte, hat er fortgesetzt mit Margarine durchsetzt. Bei einer Durchsuchung seiner Geschäftsräume wurden kaum glaubliche Dinge aufgedeckt. Es wurden mehrere Fässer vollständig verdorbener Butter, mehrere Packungen in ebenfalls verdorbenem Zustande, von Ratten angefressene 1 Pfund-Packungen, sowie ein Stück Butter (5 Pfund schwer), das aus der letzten Manöverzeit herrührte, vorgefunden. Im Keller stand ein Kübel mit stinkendem Wasser, in dem Goscinski, wie die im Wasser schwimmenden Butterstückchen bewiesen, Butter geknetet haben muß. Das Gericht erkannte gegen St. Goscinski auf vier Monate Gefängnis und 1000 Mark Geldstrafe, gegen Frau Goscinski auf einen Monat Gefängnis und 100 Mark Geldstrafe.

Geschäftliche Notizen. Die Errichtung einer Molkereigenossenschaft ist in Bösenrode (Prov. Hannover) beschlossen worden. — In Nienborsten (Kr. Rendsburg) soll ebenfalls eine Genossenschaftsmeierei errichtet werden. — Die Molkereigenossenschaft Thalmässing (Mittelfranken) kaufte das Anwesen der Herren Holländer & Rosenfeld und wird darauf eine Dampfmolkerei erbauen. — Molkereibesitzer Otto aus Saulin bei Zelasen (Pommern) hat in Lauenburg ein Grundstück erworben und wird auf demselben eine Dampfmolkerei errichten.

Sprechsaal.

Ein Mahnwort an alle Milchwirtschaft treibenden Landwirte! Seit einigen 30 Jahren hat sich in unserm deutschen Vaterlande die Milchwirtschaft mächtig entwickelt. Ein neuer Beruf, der der Molkereifachleute, ist dadurch zu großer Blüte gelangt und unsern Landwirten sind dadurch neue große Einnahmequellen erschlossen, bedingt durch die bessere Verarbeitung der Milch mittels Maschinen und Sachkenntnis der behandelnden Personen. Viele Hunderte von Genossenschafts- und Privatmolkereien sind dadurch entstanden und tausende von Molkereifachleuten finden darin ihre Existenz. In Deutschland sind jetzt so ziemlich alle Gegenden reichlich besetzt mit Genossenschafts- und Privatmolkereien.

Sind sich die Landwirte einig in ihren Interessen, so können die Genossenschaftsmolkereien segensreich wirken, denn „Einigkeit macht stark"; verfolgen sie verschiedene Interessen, dann arbeiten die Privatmolkereien ebensogut.

Wie nun aber in jedem Beruf, so gibt es auch leider im Molkereifach Menschen, die sich kein Gewissen daraus machen, andere hineinzulegen, meist mit den verwerflichsten Mitteln. Es sind dies die sogenannten gewerbsmäßigen Molkereigründer, und der Zweck dieser Zeilen soll sein, alle Landwirte vor dem Treiben dieser meist gewissenlosen Menschen zu warnen. Bei den Versuchen der Molkereigründer, immer neue Molkereien in die Welt zu setzen, müssen darum die Landwirte mit ihren Vertragsunterschriften sehr vorsichtig sein, denn wenn eine jetzt noch gut bestehende Molkerei Konkurrenz bekommt, dann können sie meist beide nicht mehr rationell arbeiten. Eine Weile mag das gut gehen, bis der schwächere von beiden lahmgelegt ist, und häufig sind dann noch die Landwirte die Leidtragenden, die dann oft genug nicht einmal ihr Milchgeld bekommen.

Vor allen Dingen möchte ich darum folgende Punkte der Beachtung empfehlen:

1. Ist im fraglichen Falle wirklich eine Konkurrenz nötig?
2. Ist der Vertragschließende wirklich Fachmann und will er die Molkerei auf eigene Rechnung betreiben?
3. Kann die Molkerei bei den gebotenen Milchpreisen und dem voraussichtlichen Milchquantum bestehen?
4. Ist der Vertragschließende zahlungsfähig und kann er den Verpflichtungen, die ihm aus dem Vertrage entstehen, aus eigenen Mitteln nachkommen?
5. Hüte sich ein jeder, seine Unterschrift zu geben, ehe er den Inhalt des ganzen Schriftstückes kennt.
6. Jeder Vertrag sollte mit dem Vermerk versehen sein: „Dieser Kontrakt ist nicht übertragbar".

Es ist schon oft bekannt geworden, daß Unterschriften und Milchlieferungsverträge zustande gekommen sind, ohne daß die Landwirte wußten, daß sie einen Vertrag unterschrieben hatten. Jeder aufgeklärte Landwirt kann auch schon heute leicht ausrechnen, was für Preise aus der Milch herauszuholen sind. Wer nun die obigen sechs angeführten Punkte genau beachtet, der wird nicht so leicht hineinfallen, und im Molkereifach wird es nicht mehr so viel verunglückte Existenzen geben.

Karl Wackerhagen, Seehausen.

Der Schweinestall und seine Entlüftung. Herr Pfannenberg-Magdeburg rät in seinem Sprechsaalartikel in Nr. 47 dieser Zeitung zum Anbringen von Luftabführungs- und Luftzuführungsschloten in den Schweineställen. Ich kann mir davon für die Gesundheit der Schweine nicht viel versprechen. Meiner Ansicht nach entsteht dann zu viel Zugluft, die wohl der ärgste Feind der Schweine ist und allen Krankheiten Vorschub leistet.

Ich halte Stallungen, welche unter der Decke mit Holzklappen versehen sind, die nach Belieben auf und zu gemacht werden können, für am besten. Daß die Schweine Knoten und Geschwüre in den Gelenken bekommen und infolgedessen steif werden und kümmern, ist hauptsächlich auf schlechtes Lager zurückzuführen. Hat man genügend Streu, so sind auch Zementlager gut. Dies ist aber gewöhnlich nicht der Fall, deshalb sind Holzpritschen zu empfehlen, welche auch im Sommer im Stall bleiben können. Ich habe aus Schalbrettern Pritschen hergestellt, die sich leicht hochheben lassen, so daß sie alle 14 Tage gewaschen werden können. Die Pritschen sind so klein, daß noch 1 Meter Platz um dieselben ist, wo die Schweine abstallen können.

In den heißen Tagen habe ich bemerkt, daß die Schweine zeitweise lieber auf dem Steinpflaster liegen, aber nur kurze Zeit, dann legen sie sich doch wieder auf die Pritschen.

Ich habe seit langer Zeit kein lahmes Schwein im Stall. Die Bedingungen für Ställe sind: frische Luft von oben (kein Zug), gleichmäßige Temperatur, trockenes, weiches Lager und Sauberkeit.

Herm. Grüttner, Güldenhof.

Die Schwankungen des Fettgehalts in der Milch als Ursache von Unzuträglichkeiten. Eine ständige Quelle von Streitigkeiten mit den Milchlieferanten bilden die Schwankungen, welche im Fettgehalt der Milch vorkommen. Besonders laut werden die Klagen, wenn eine plötzliche beträchtliche Abnahme des Fettgehaltes in kurzer Zeit stattgefunden hat. Da ja bekanntlich der Fettgehalt auf den Geldwert der Milch von einschneidender Wirkung ist, so ist es leicht erklärlich, daß sich das Interesse der Lieferanten hauptsächlich auf den Fettgehalt konzentriert und es sind bei einer plötzlich stärkeren Abnahme desselben die betr. Lieferanten nur zu leicht geneigt, den Betriebsleiter einer ungenauen und nachlässigen Untersuchung zu beschuldigen, wenn nicht gar ihm vorgeworfen wird, den Fettgehalt absichtlich niedriger abgelesen zu haben. Wohl jeder Betriebsleiter, der einem Betriebe mit vielen und hauptsächlich kleinen Lieferanten vorsteht oder vorgestanden hat, wird diese Erfahrung gemacht haben, und viele Fälle sind zu verzeichnen, wo solche unsinnige Verdächtigungen den Hauptgrund bildeten, dem Betriebsleiter die Stelle zu kündigen, oder aber letzterer unter dem Druck der Verhältnisse seine Stelle freiwillig aufgab. Es läßt sich nun allerdings nicht leugnen, daß bei einigen Betriebsleitern, wenn auch in selteneren Fällen, der Hang besteht, möglichst mit einer anscheinend hohen Milchverwertung zu glänzen, und es dann, wie schon erwähnt, auch vorkommen kann, daß der Fettgehalt absichtlich etwas gedrückt wird. Diese Tatsache wird meistens dort in Erscheinung treten, wo die Molkereien unter einer großen Konkurrenz zu leiden haben, wo die Milch aus einer Ortschaft an zwei Molkereien geliefert wird und dann bei der Milchgeldauszahlung die Ergebnisse der einzelnen Molkereien von den Lieferanten miteinander verglichen werden. Solche unlauteren Manipulationen sind durchaus zu verurteilen, es wird damit nicht nur Mißtrauen zwischen die milchliefernde Bevölkerung gesäet, sondern auch die Arbeit den benachbarten Verwaltern sehr erschwert.

Wovon nun diese Schwankungen im Fettgehalt herrühren, das wird einem jeden Fachmann hinreichend bekannt sein; die Ursachen sind sehr verschiedener Art. Es spielt da in erster Linie nicht nur die Veranlagung der Kühe eine große Rolle, sondern es sind auch viele Umstände und Fehler bei der Behandlung und Fütterung der Kühe hierbei von großer Bedeutung. Man muß ferner im Auge behalten, daß Störungen, die sich im Wohlbefinden der Kuh einstellen, wie auch plötzliche Witterungsumschläge oder schroffer und einschneidender Wechsel in der Fütterung von ganz bedeutendem Einfluß auf die Gestaltung des Fettgehaltes sind. Dies wird um so mehr in die Erscheinung treten, je kleiner der Kuhstapel ist, wo also die Milch der einzelnen Kuh sich in höherem Maße auf die Gesamtmilch bemerkbar macht, und daher zeigen sich auch in der Milch aus kleinen Kuhhaltungen die häufigsten und größten Schwankungen im Fettgehalt. Nicht zu übersehen sind auch die Schwankungen, die durch schlechtes und unreines Ausmelken hervorgerufen werden. Wie ja bekannt ist, ist die zuletzt ermolkene Milch die fettreichste. Wird nun unrein ausgemolken, so bleibt die fettreichste Milch im Euter zurück. So kann man die Beobachtung machen, daß die am Tage nach Festtagen eingelieferte Milch in der Regel einen etwas niedrigeren Fettgehalt aufweist, eine Tatsache, die nur auf unsorgfältiges und nachlässiges Melken zurückzuführen sein dürfte. Ferner sei eines Übelstandes hier Erwähnung getan, der viel zu wenig berücksichtigt wird und doch in den meisten bäuerlichen Wirtschaften vorkommt. Es müßte stets als Regel gelten, das für den eigenen Wirtschaftsbedarf nötige Quantum Milch gleich auf einmal, und zwar am besten von der Morgenmilch abzunehmen. Gewöhnlich wird aber von der für die Molkerei bestimmten und im Laufe von einigen Stunden mehr oder weniger aufgerahmten Milch das jeweils benötigte Quantum von oben abgeschöpft. Wird nun am nächsten Tage untersucht, so ist der niedrige Fettgehalt da und die Schuld an demselben trägt nach Meinung der Lieferanten selbstverständlich der Betriebsleiter. Es sind das die Sünden noch lange nicht alle, die sich auf das Konto der Lieferanten buchen ließen, doch würde eine solche Aufzählung uns zu weit führen.

Wie läßt sich nun dem Mißtrauen unter den Lieferanten erfolgreich begegnen und wie sind dieselben in überzeugender Weise über die Ursachen der Schwankungen aufzuklären?

Diese Frage wird sich so mancher Betriebsleiter vorlegen, ohne die richtige Anwort finden zu können. Nun, so leicht wird auch die Frage nicht gelöst werden können, da sich der Landmann nur sehr schwer von seiner Überzeugung abbringen läßt. Man könnte versuchen, die einzelnen Ursachen, die auf den Fettgehalt von Einfluß sind, zusammen zu stellen und unter die Lieferanten Flugblätter zu verteilen, doch würde jedenfalls der Erfolg ein minimaler sein, da solche Schriften wenig beachtet werden. Das beste Mittel wäre, zur Untersuchung stets zwei Lieferanten hinzuzuziehen, damit sie sich von der Richtigkeit der Untersuchung persönlich überzeugen können. Diese Maßnahme wird in vielen Molkereien gehandhabt und es sind dort auch die früheren Klagen einigermaßen verstummt. Doch ist es immerhin nicht ausgeschlossen, daß dann auch noch Zweifel an der Richtigkeit der Untersuchung gehegt werden. In dem Falle wäre es nur empfehlenswert, die Milch von einer milchwirtschaftlichen Anstalt untersuchen zu lassen. Die Kosten hierfür sind meist gering und die Lieferanten sind auch meistens bereit, die Hälfte zu den Kosten beizusteuern, so daß der Molkerei dann nicht mehr Kosten wie zuvor erwachsen.

Eines sei hier noch erwähnt. Von welch großer Bedeutung und welchem großen Nutzen die in den letzten Jahren gegründeten Milchvieh-Kontrollvereine für die Milchwirtschaft auch geworden sind, so schwer ist es aber, die bäuerliche Bevölkerung dafür zu interessieren. Wenigstens haben wir in unserem Bezirke recht trübe Erfahrungen damit gemacht, denn nach kurzem Bestehen mußte der hier gegründete Verein wegen der großen Interesselosigkeit der Mitglieder eingehen. Immerhin wäre aber dieses Gebiet noch ein fruchtbringendes Tätigkeitsfeld für die in jeder Provinz bestehenden milchwirtschaftlichen Anstalten, indem dieselben durch entsprechende Maßnahmen, wie Vorträge in den landwirtsch. Vereinen usw. versuchen würden, das Verständnis der Bevölkerung für die Milchwirtschaft mehr zu heben. Ferner wäre auch noch auf die landwirtschaftlichen Winterschulen aufmerksam zu machen, in deren Lehrplan der Milchwirtschaft noch lange nicht die ihr gebührende Stelle eingeräumt worden ist. Diese Anstalten, deren Schüler sich zum größten Teil aus der bäuerlichen Bevölkerung zusammensetzen, haben es wie keine andern in der Hand, dem landwirtsch. Nachwuchs das richtige Verständnis für die Milchwirtschaft einzuimpfen und würde dann auch das noch vielerorts bestehende Mißtrauen gegen die Molkereien schwinden. Auf diesem Wege würden wir auch einen Schritt näher kommen der Lösung der Frage, die in letzter Zeit vielfach in der Molkerei-Zeitung erörtert wurde, nämlich der Gewinnung einwandfreier Milch und der dadurch bedingten besseren Butterqualität zum Segen der deutschen Milchwirtschaft.

O. B. (325

Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 48.)

I.

Den Bau von Sterilisatoren, in denen die Flaschen direkt mit Dampf in Berührung kommen, betreibe ich seit langen Jahren, und zahlreiche Anstalten im In- und Auslande arbeiten zur größten Zufriedenheit mit meinen Apparaten. In den meisten Fällen liefere ich auch die Flaschen und Verschlüsse zur Milchsterilisation. Die Flaschen, die aus bestgekühltem, weißem Hartglase hergestellt werden, eignen sich ganz vorzüglich für die Erhitzung und nachherige Kühlung, so daß der Flaschenbruch verschwindend gering ist. Das Berieselungskühlverfahren ist der Rückkühlung innerhalb des Sterilisators vorzuziehen.

Der Fragesteller wolle mir gefl. seine Adresse aufgeben. Ich diene dann gern mit Katalogen und näheren Angaben über Sterilisatoren sowie über Sterilisation und zweckmäßigste Kühlung der Milch.

Theodor Timpe, Magdeburg.

II.

Der Sterilisierapparat mit Rückkühlung (System Henneberg) ist für größere Betriebe nicht zu empfehlen. Jn bin 10 Jahre in größeren Kur-, Kinder- und sanitären Milchanstalten tätig und kann folgendes aus Erfahrung sagen.

Die größeren Henneberg-Sterilisierapparate sind für ca. 300 Flaschen mittlerer Größe gebaut. Hat man nun ca. 1000 Flaschen täglich zu sterilisieren, so muß man die Arbeit wenigstens 3 mal nacheinander vornehmen, wozu man wegen des im Apparat erfolgenden langsamen Abkühlens mindestens 6 Stunden braucht. Während dieser Zeit hat man mit anderen Apparaten schon das doppelte Quantum sterilisiert, welches dann außerhalb des Apparates soviel Zeit zum Abkühlen hat, bis wieder ein anderer Posten fertig sterilisiert ist. Größere Henneberg-Apparate zu bauen, ist auch nicht gut möglich, da dieselben zu viel Raum einnehmen würden, woran in einer Molkerei ja selten Überfluß ist.

Für kleinere Betriebe mit täglich ein- bis zweimaliger Sterilisierung mag System Henneberg ganz gut sein, da durch das langsame Abkühlen der Flaschenbruch nur halb so groß ist wie bei anderen Apparaten und die Flaschen sauberer bleiben.

Man kann jedoch bei den anderen Apparaten den Flaschenbruch auch mindern, wenn man geschultes, gutbezahltes Personal hat, welches gewissenhaft zu sterilisieren versteht, die Flaschen erst langsam erhitzen läßt und ebenso sorgfältig wieder abgekühlt.

In größeren Betrieben stellt sich durch „System Henneberg" der Zeitverlust höher als bei anderen Apparaten bei gewissenhaftem, vernünftigem Arbeiten die Flaschenbruchdifferenzen, abgesehen davon, daß es der Milch nur dienlich ist, wenn dieselbe sobald wie möglich verkaufsfertig wird. Der

Sterilisierapparat mit Rückkühlung (System Henneberg) wird außer von andern Fabriken auch von der Firma Alfa-Laval-Separator Berlin, NW. 40, vertrieben. A. A. in St. (329

III.

Die Sterilisierapparate mit Rückkühlung sind für größere Betriebe nicht zu empfehlen. Ich habe einen Sterilisierapparat mit Rückkühlung s. Z. in einem großen Krankenhause in Bayern gesehen. Der Apparat wurde hier zur Sterilisation von Kindermilch gebraucht. Um einen Satz Flaschen zu sterilisieren, waren 3 Stunden nötig. Die Flaschen wurden erst in kaltes Wasser gestellt und dieses (das Wasser) erwärmt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht war, wurde an der tiefsten Stelle im Apparat kaltes Wasser eingelassen. Das warme Wasser lief oben am Apparat durch ein Rohr ab. Der Flaschenbruch ist hierbei durch das ganz allmähliche Erhitzen und Abkühlen gleich null. Im übrigen dauert die Sache zu lange.

Für einen großen Betrieb kann nur ein Sterilisierapparat mit direkter Dampfeinwirkung in Frage kommen. Diese Apparate arbeiten bedeutend schneller und auch sparsamer. Bei einigermaßen vorsichtigem Arbeiten ist der Flaschenbruch sehr gering. Die Hauptsache ist hierbei, daß zu Anfang des Sterilisierens das Dampfventil langsam aufgemacht wird, sonst spritzt das heiße Kondenswasser auf die kalten Flaschen und dieselben springen. Der meiste Flaschenbruch ist hierauf zurückzuführen. Nach dem Sterilisieren brausen Sie die Flaschen am besten mit einer Brause kräftig ab. Solche Brausen beziehen Sie von der Nutricia, Berlin. Sie können sich dieselben aber auch von jedem Klempner anfertigen lassen. Die Kühlung mit der Brause geht sehr schnell und intensiv von statten.

Sehr praktische Sterilisierapparate habe ich in der Milchsterilisierungsanstalt von J. Schlipköter, Elberfeld, gesehen. Vielleicht setzen Sie sich zwecks Besichtigung dieser Anlage mit dem betr. Herrn in Verbindung.
M. H. in G. (328

Briefkasten.

Molk. F. Das Verlangen des Gewerberats, der Heizer solle während des Betriebes das Kesselhaus nicht verlassen, ist unserer Ansicht nach durchaus unberechtigt. In den wenigsten Molkereien ist ein Heizer angestellt, der nur den Kessel zu beaufsichtigen hat. In den meisten Betrieben muß der als Heizer fungierende Gehülfe auch die Zentrifugen mit beaufsichtigen und muß dafür natürlich zeitweilig das Kesselhaus verlassen. Es ist uns niemals ein derartiges Verlangen eines Gewerberats zu Ohren gekommen. Lassen Sie die Anordnung unberücksichtigt und beantragen Sie, falls Sie mit einer Strafverfügung bedacht werden, gerichtliche Entscheidung. Falls andere Leser unserer Zeitung mit derartigen Verfügungen zu tun gehabt haben, wären wir für nähere Mitteilung dankbar. (1359

B. M. in B. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist keineswegs naß, wohl aber derart fest und trocken, daß er nur sehr geringe Bindefähigkeit besitzt. Bei der Alleinverarbeitung dieser Ware sind abnorme Reifungserscheinungen, wie Abtreiben der Haut und Absondern einer jauchigen Flüssigkeit häufig zu beobachten. In dieser Hinsicht werden die Angaben Ihres Abnehmers zutreffend sein, niemals aber kann dieser Quark wegen zu hohen Feuchtigkeitsgehalts beanstandet werden. Der Quark enthält gelöstes Eisen in geringen Mengen. B. (1347

Gebr. Sch. Die Untersuchung der beiden Käse hat das Vorhandensein größerer Mengen von gelöstem Kupfer ergeben. Diese verursachen bei fortschreitender Reifung eine erhebliche Dunkelfärbung. Ferner stellten wir fest, daß nicht über 200 Gr. Natron zugesetzt sind, vermutlich noch weniger. Das Trocknen soll weniger intensiv erfolgen. B. (1328

E. R. in D. Da, so weit wir unterrichtet sind, in Ihrer Gegend zurzeit keine Maul- und Klauenseuche oder sonstige Seuche herrscht, auch keine Seuchengefahr besteht, ist kaum anzunehmen, daß für dort ein Verbot der Rückgabe ungekochter Milch aus Sammelmolkereien erlassen worden ist. Sie hätten uns die Notiz des Lokalblattes, auf das Sie sich berufen, mit einsenden sollen. Im Zweifel wenden Sie sich am besten mit einer Anfrage an Ihr Landratsamt. (1333

D. M. E. Voraussetzung für ein erfolgreiches Vorgehen gegen den Lieferanten ist, daß die Milchfälschung mit unumstößlicher Sicherheit nachgewiesen werden kann. Das ist aber, soweit wir aus Ihrem Schreiben schließen können, nicht möglich . Auf Grund der Resultate, die die Untersuchung der beanstandeten Milch ergeben hat, kann diese nicht, wie es nach Ihrem Schreiben von dem Milchwirtschaftlichen Institut (von welchem?) geschehen ist, für verfälscht durch Wasserzusatz erklärt werden, sondern mit Rücksicht darauf, daß die Milch nur von 3 Kühen herrührt, höchstens für der angegebenen Fälschung im allerhöchsten Grade verdächtig. Sie hätten sofort Stallproben nehmen und auch diese untersuchen lassen sollen; dann wäre ein sicherer Schluß möglich gewesen. Auch der Brief des Milchlieferanten an die Genossenschaft kann u. E. nicht als ein Beweis für sein Schuldbewußtsein gelten. Unter diesen Umständen halten wir es für richtiger, Sie sehen von der beabsichtigten Verhängung der statutenmäßigen Konventionalstrafe über den Genossen ab, denn im Falle eines Prozesses würden Sie keine große Aussicht auf Erfolg haben. (1330

M. R. in W. Sie hätten in der Hauptsache Folgendes zu beachten: Der noch nicht 16 Jahre alte Lehrling darf nicht vor 6 Uhr morgens und nach 8 Uhr abends beschäftigt werden. Die Pausen müssen mindestens mittags 1 Stunde, vor- und nachmittags je ½ Stunde betragen. Lehrlinge zwischen 14 und 16 Jahren dürfen an Wochentagen nicht länger als 10 Stunden täglich, an Sonn- und Feiertagen überhaupt nicht beschäftigt werden. Die Arbeiterinnen in Ihrer Harzkäserei dürfen nicht nach 8 Uhr abends und vor 6 Uhr morgens, an Sonnabenden und an Vorabenden von Festtagen nicht nach 5 Uhr nachmittags beschäftigt werden. Die Beschäftigung darf täglich nicht länger als 10 Stunden, an den Vorabenden der Sonn- und Festtage nicht länger als 8 Stunden dauern. Zwischen den Arbeitsstunden muß eine mindestens einstündige Mittagspause liegen (§ 136, 137 Gew.-O.). Ferner müssen Sie die vorgeschriebenen Plakate aushängen. Wir lassen Ihnen gesondert je 1 Exemplar dieser Plakate zugehen. (1317

Z. in B. Für die Dienstleistungen Ihrer Ehefrau im Betriebe muß sie auch vom Besitzer entschädigt werden, insbesondere, da er ausdrücklich eine Vergütung zugesagt hat. Wenn er in Güte nicht zahlt, so werden Sie wohl die Hülfe des Gerichts in Anspruch nehmen müssen. Über das hierbei zu beobachtende Verfahren können wir Ihnen Aufschluß nicht geben, da Sie in einem fremden Staate wohnen, dessen Gesetzgebung uns nicht bekannt ist. (1341

M. R. 100. Wenden Sie sich wegen der gewünschten Mischvorrichtung für Wagenverkaufskannen an die Firma G. Kuchler, München, Marsstraße 39. (1316

M. H. Wir halten in Ihrem Falle die Fuhrleute für versicherungspflichtig; denn die Versicherungspflicht hängt in der Hauptsache davon ab, daß die Fuhrleute allein, ohne fremde Hilfskräfte, tätig sind, daß sie den Transport für Sie mit Ihren Transportmitteln ausführen und daß sie ihre eigene Arbeitskraft für die zur An- und Abfuhr bestimmte Zeit vollständig in Ihre Dienste zu stellen haben. Nach den vorliegenden Umständen sind also die Fuhrleute als Lohnarbeiter anzusehen; als solche sind sie versicherungspflichtig. Wenn auch die Fuhrleute des nachmittags für sich selbst oder für andere Leute tätig sind, so kann ihre Beschäftigung als Milchfuhrleute doch nicht als vorübergehende, die Versicherungspflicht ausschließende, Dienstleistung angesehen werden, weil diese Lohnarbeit weder nebenher verrichtet wird noch das dafür gezahlte Entgelt als geringfügiges anzusehen ist. (1344

F. R. in C. Die Quarkproben 1 und 3 enthalten Metallösungen in größerer Menge, Proben 2 und 4 sind metallfrei. (1307

E. H. in T. Sie möchten wissen, ob das „Färben" der für den Stadtverkauf bestimmten Magermilch erlaubt sei. Falls Sie nicht mit dem Strafrichter in Konflikt kommen wollen, lassen Sie das Färben mal ruhig unterbleiben. — Gute Milchwagen können Sie beziehen von Fr. Mahlers Wagenfabrik, Stuttgart, sowie von jeder größeren Molkereimaschinenfabrik. (1313

C. H. in B. Das Aussehen der mit A. W. H. bezeichneten Butterprobe ist stark trübe infolge mangelhafter Bearbeitung, außerdem ist die Butter stark lakehaltig. Im übrigen ist der Geruch und der Geschmack gut. Die mit K. S. R. bezeichnete Probe weist dieselben Fehler auf. Als einwandfreie frische Tafelbutter können beide Proben nicht bezeichnet werden. (1324

W. K. E. Fraglicher Quark ist normal gearbeitet und eignet sich auch zur Herstellung von Schimmelkäsen. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den gewünschten Schimmel zu erzeugen, so fehlen Ihren Räumen die der Schimmelbildung günstigen Vorbedingungen. Vermutlich besitzt die Luft nicht genügend Feuchtigkeit, weshalb es sich empfiehlt, mehrere Male am Tage nasse Säcke unter die Decke zu hängen. Dabei soll die Temperatur möglichst nicht über 15 Grad hinausgehen. Beschleunigen können Sie die Schimmelbildung, wenn Sie sich Schimmelkäse verschaffen, die Kulturen abheben und auf die frischen Käse aufstäuben. B. (1292

O. D. in H. Beim Verbuttern von Vollmilch ist bekanntlich die Butterausbeute sehr mangelhaft. Auch wenn dem zu verbutternden Rahm größere Mengen Vollmilch zugesetzt werden, bleibt in der Buttermilch ein hoher Fettgehalt zurück. Wenn es sich aber, wie anscheinend bei Ihnen, nur um den Zusatz einiger Liter Vollmilch zu einer größeren Rahmmenge handelt, so wird das auf den Fettgehalt der Buttermilch wohl fast keinen Einfluß ausüben. Lassen Sie doch Ihre Buttermilch auf den Fettgehalt untersuchen. (1351

O. L. in St. Die Beschlagnahme Ihres ungeeichten Meßeimers zur Rückgabe der Magermilch ist mit Recht erfolgt, denn nach der jetzt bestehenden Maß- und Gewichtsordnung dürfen auch für die Rückgabe der Magermilch nur geeichte Apparate benutzt werden. Ihre Berufung wird daher wohl vom Gerichte verworfen werden. Es ist für Sie am ratsamsten, Ihre Berufung zurückzuziehen. (1353

W. in Sul. Ob Sie bei Benutzung der Unterrichtsbriefe zum Selbsterlernen die Buchführung gründlich lernen werden, hängt hauptsächlich von Ihnen selbst ab, von Ihrer Auffassungsgabe und Ihrem Verständnis für Buchführung. Im Allgemeinen halten wir von der Erlernung der Buchführung auf schriftlichem Wege nicht viel, da in sehr vielen Fällen der Erfolg ein mangelhafter ist. Falls es Ihnen nicht möglich ist, eine Molkereischule zu besuchen, oder eine Stellung in einer Molkerei zur Erlernung der Buchführung anzunehmen, können Sie es ja einmal mit den Unterrichtsbriefen versuchen. Die Methode von C. Blank ist an und für sich empfehlenswert. (1340

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Juli, August, September **60 Pfg.** kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

25. Juni. Ia **112—114 Mark,** IIa **111—112 Mark,** IIIa **108 Mark,** abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 28. Juni. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 10 Faß 122 Mk., 21 Faß 121 Mk., 13 Faß 120 Mk., 31 Faß 119 Mk., 24 Faß 118 Mk., 12 Faß 117 Mk., 22 Faß 116 Mk., 25 Faß 115 Mk., 12 Faß 114 Mk., 1 Faß 113 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 117,20 Mk. Zugeführt 171 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 28. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas besser. Immerhin sind jedoch die Zufuhren noch größer, als die Nachfrage.

Berlin, 28. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—114 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 25. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die mit Beginn dieser Woche eingetretene bessere Stimmung hielt an und war reinschmeckende, feine Ware gut gefragt; während sich diese zu unveränderten Preisen schlank räumte, blieben abschmeckende Qualitäten dringend zu unregelmäßigen Preisen angeboten. Von russischer Butter trafen größere Sendungen ein, Grasbutter war gefragt, Übergangsware blieb dagegen angeboten.

Hamburg, 28. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der bis Mitte voriger Woche herrschende Regenmangel verursachte eine erhebliche Produktionsabnahme; inzwischen haben wir fortgesetzt Regen gehabt und bleibt abzuwarten, ob dieses die Wirkung einer erheblichen Produktionszunahme haben wird. Hiervon dürfte die weitere Entwickelung des Marktes abhängig sein. Vorläufig ist der Markt behauptet; allerdings bewegen sich die Preise im offenen Markt erheblich unter den offiziellen Notierungen.

Leipzig, 27. Juni. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die Produktion der Molkereien hat in der letzten Woche eine weitere Abnahme erfahren, war aber trotz des schwachen Konsums glatt unterzubringen. Die Preise mußten infolge der festen auswärtigen Berichte auch hier erhöht werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 117—119 Mk., für geringere Ware 112—115 Mk. pro Zentner.

London, 25. Juni. Die Verbrauchsnachfrage ließ sich infolge der kühleren Witterung wieder etwas besser an und der Verkehr auf dem hiesigen Buttermarkt war kein so beschränkter wie in der Vorwoche. Die Käufe von Butter für Konservierungszwecke fielen ebenfalls ziemlich bedeutend aus, was der Tendenz Festigkeit verlieh. Beste dänische Butter wurde bei uns lediglich flott zu 112 bis 114 Schill. umgesetzt. Holländische war bereits zu 102—108 Schill. erhältlich. Dieser verhältnismäßig niedrige Satz dürfte damit zusammenhängen, daß jetzt holländische Butter in Deutschland nicht mehr so guten Absatz findet wie früher, und daher um so stärker bei uns angeboten wird. Beste sibirische ging zu 96—98 Schill. ab. Normandie-Ware stieg um 2 Schill. auf 108—110 Schill. Koloniale Ware fand keine Beachtung. In Manchester erfreute sich beste dänische Butter zu 115 bis 116 Schill. guter Nachfrage. Frische Rahmbutter erzielte daselbst 105 bis 107 Schill. Das Angebot in Liverpool erfuhr eine Verminderung, und die Importeure setzten ihre Preise um 2—3 Schill. herauf. In Glasgow herrschte ein ruhiger aber stetiger Ton.

Käse.

Berlin, 28. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 28. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufschateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 28. Juni. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 459 Partien Käse, worunter viele abweichende Qualitäten. Die guten Partien sind aber flott verkauft worden. Wir bezahlten für gute Ware 4—6 kg 30—31 fl., 8—10 kg 30—32,50 fl., bisweilen 34 fl. für schwere, 2. Qualität 26—28 ¾ fette 26—27 fl., Edamer 30—31 fl., Lunchkäse 36 fl., Geheimratskäschen 35 fl. Für bekannt feine Lagerkäse zahlt man sehr hohe Preise, 34—36 fl., und ausnahmsweise selbst noch mehr. Die Gesamtausfuhr aus Holland war:

	Käse	Butter
März 1910	4 111 000 kg	1 965 000 kg
März 1909	4 552 000 „	2 133 000 „
April 1910	4 323 000 „	2 739 000 „
April 1909	3 895 000 „	2 712 000 „

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 25. Juni 11 723 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 62—64 Mk., d) fleischige 60—63 Mk., e) gering entwickelte 59—61 Mk., f) Sauen 56—58 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 27. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 823 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—67 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 58—61 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 28. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 3850 Stück. Preise: Schwere 61,00—62,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,00 Mk., Sauen 50,00—56,00 Mk., Ferkel 58,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	25.	11723	64 bis 51 bis	59 47	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	28.	3850	64 bis	61	20—24 % Tara	rege
Bremen	27.	986	67 bis	60	Schlachtgew.	langsam
Hannover	27.	823	67 bis	60	„	langsam
Magdeburg	28.	1263	66 bis	60	„	mittel
Leipzig	27.	1717	67 bis	62	„	gut
Dresden	27.	1919	68 bis	65	„	mittel
Chemnitz	27.	2022	68 bis	67	„	—
Dortmund	27.	1948	67 bis	64	„	gut
Duisburg	27.	562	67 bis	65	„	langsam
Essen	27.	3957	67 bis	63	„	—
Barmen	27.	960	67 bis	65	„	—
Köln a. Rhein	27.	3485	67 bis	62	„	—
Mainz	27.	491	70 bis	68	„	lebhaft
Frankfurt a. M.	27.	1695	70 bis	68	„	rege
Mannheim	27.	1578	69 bis	67	„	—
Stuttgart	25.	419	70 bis	68	„	—
Augsburg	23.	714	76 bis	70	„	gut
Nürnberg	24.	878	70 bis	68	„	flau
Breslau	27.	1492	64 bis	58	„	flott
Königsberg, Pr.	25.	412	58 bis	48	Lebendgewicht	—
Danzig	28.	1145	50 bis	47	„	glatt
Posen	27.	228	50 bis	42	„	ruhig
Mülhausen i. E.	27.	226	70 bis	67	Schlachtgew.	—
München	27.	2119	78 bis	65	„	—

Futtermittel.

Hannover, 28. Juni. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Die Situation auf dem Getreidemarkt ist gegen die vergangene Woche ziemlich unverändert. Gerste: Die Nachrichten aus Südrußland lauten sehr verschieden. Abgeber halten jedenfalls sehr mit Offerten zurück. Wir notieren für: Prompt 95,— Mk., Juli bis August 97,— Mk., September bis Dezember 101,— Mark, Oktober 1910 bis März 1911 103,— Mk., Januar bis August 1911 104,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Lieferung August bis November 104,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,40 Mk., spätere Termine 7,80 Mk. franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 27. Juni. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 0,98 Mk. netto, ältere und flaue Qualitäten ca. 70 Pfg. pro Kilo.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10956 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden**, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Größere **Dampfmolkerei** in Westfalen, mit bedeutendem Milchversand, sucht zum 1. August od. später einen strebsamen, verheirateten **Betriebsleiter.** Nur erste Fachleute, die bereits größere Betriebe mit Erfolg geleitet haben und denen an einer dauernden Stellung gelegen ist, wollen sich unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen melden. Offert. unter **11031** an diese Zeitung erbet.

Ein tüchtiger, zuverlässiger Molkereigehülfe, der polnischen Sprache und Schrift mächtig, wird zu spätestens 1. Juli als (11051 **erster Hofbeamter** gesucht. Bedingung Kenntnisse in der Schweinemast und Viehzucht. Gehalt mit Prozenten bei freier Station anfangs gegen 600—800 M jährlich. Off. bitte an **Dom. Niwki**, Post Klodawa, Russisch-Polen, zu richten.

Suche zu sofort od. 1. Juli einen ordentlichen (11017 **zuverlässigen ersten Gehülfen** der in Tilsiter Käserei bewandert ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche an Dampfmolkerei **Gr.-Peterwitz**, Wpr.

Wir suchen zum 5. Juli zur Vertretung auf 14 Tage einen tüchtig. **Gehülfen.** Gehalt 1,50 Mk. pro Tag bei freier Station. (11040 Molkerei-Gen. **Eimbeckhausen.**

Zum 1. Juli oder etwas später findet ein junger, ordentlicher **Gehülfe** in hiesiger Molkerei angenehme Stellung bei Kessel und Maschinen, Eismaschine und Lichtanlage. In freier Zeit Kontorarbeit. Gehalt 30 Mark. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet (11034 **Appel**, Verw., **Burg** (Spreewald).

Suche zum Antritt am 9. Juli tüchtigen, fleißigen (11026 **Gehülfen** für Butterei und Käserei. Gehalt 35 Mk., freie Station u. Familienanschluß. Gefl. Offert. nebst Zeugnisabschriften erbittet Dampfmolk. **Tönnishäuschen**, Kr. Beckum i. W. **H. Redeker**, Verwalter.

Gesucht zum 15. Juli ein tüchtig., ordnungsliebender, evangelischer **Gehülfe.** Gehalt 35 Mk. monatl. bei freier Stat. Off. mit Zeugnisabschr. erb. Molkerei-Gen. **Adelsdorf** i. Schles. 11033) **Rothkirch.**

Gehülfe kann für Harzkäserei und Schweinemast sofort antreten. Anfangsgehalt M 30 bei freier Station ohne Wäsche. (11078 **Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H., in Plauen i. V.**

Für hiesigen, sehr bequem eingerichteten Molkereibetrieb suche zu sofort oder später einen vorwärts strebenden (11092 **Gehülfen** dem die Arbeit flott und anstellig von der Hand geht und der mir auch im Kontor und Laboratorium sichere Hülfe zu leisten vermag. Gehaltsforderung, Lehr- und Abgangszeugnis sind der Bewerbung beizufügen. Es wollen sich nur kerngesunde junge Leute melden. **H. Frahm**, Molkerei **Horneburg**, via Hamburg-Cuxhaven.

Suche zum 15 Juli einen jungen, tüchtigen (11090 **Gehülfen** welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Offerten nebst Zeugnisabschriften an Molkerei **Schönwalde**, Post Kuggen, Ostpreußen.

Junger, tüchtiger Gehülfe für Käserei, Quark-Fabrikation und Butterei zum sofortigen Antritt gesucht. Anfangsgehalt monatlich 65 Mark, freies Logis und Produkte. Offert. erb. (11087 **Lübener Molkerei e. G., Lüben** in Niederschlesien.

Suche zum 8. Juli evtl. einige Tage früher einen tüchtigen (11082 **ersten Gehülfen** für Butterei und Kontor. Sicheres Rechnen und gewandtes Butterformen Bedingung. Anfangsgehalt M 30, freie Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erb. **O. Storch**, Dampfmolkerei **Straach**, E. G., bei Wittenberg a. Elbe.

Wir suchen zum baldigen Eintritt einen tüchtigen (11049 **Gehülfen** für Butterei und Käserei (Gouda u. Edamer). Anfangsgehalt 30 M bei freier Station exkl. Wäsche. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet Zentralmolkerei **Emmerich, E. G.**

Suche zum 5. Juli einen tüchtig. **soliden Gehülfen.** (11016 **Chr. Wittwer**, Dampfmolkerei **Gr.Schwansfeld**, Opr., Kr.Friedland.

Suche einen tüchtigen, jungen **Gehülfen** der keine Arbeit scheut, mit guten Zeugnissen. Gehalt 25 M pro Mon. 11059) Molkerei **Holzerode.**

Jüngerer Gehülfe wird zum 12. Juli angenommen für Butterei. Solche, die Erfahrung in der Weichkäserei haben, erhalten den Vorzug. Stellung angenehm und dauernd. Gehalt 30 M und freie Station ohne Wäsche. (11050 **Josef Kobera**, Dampfmolkerei **Laun**, Böhmen.

Suche wegen Erkrankung des jetzigen einen jungen, kräftigen **Gehülfen** der sich jeder Arbeit willig unterzieht. Anfangsgehalt 30 M. Dampfmolkerei **Schlanstedt** bei 11058) Halberstadt.

Zu sofort junger **zweiter Gehülfe** gesucht der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt M 25 freie Station und Kassen. (11061 Zentralmolkerei **Glandorf i. H.**

Ein fleißiger, sich vor keiner Arbeit scheuender (11066 **Gehülfe** kann bis 6. Juli eintreten in Molkerei **Zilly a. H.** Gehalt 25 M und 50 ₰ für jedes verkaufte Schwein. **Anders, Zilly**, Kr. Halberstadt.

Ein nicht zu junger (11057 **Gehülfe** welcher mit Kessel und Maschinen, vertraut ist, auch in Käse- u. Quarkbereitung etwas Erfahrung hat, zu sofort gesucht. Gehalt monatl. 30 M und freie Kassen. **A. Hildebrandt, Neuenburg** i. Neumark, Bahnst. Glasow.

Suche zu sofort od. 15. Juli einen unverheirateten **Gehülfen** speziell für Käserei. Verlangt wird, daß derselbe guten Harzerkäse, sowie □-Magerkäse, Fettkäse u. Weichkäse herstellen kann. Bevorzugt werden solche Fachleute, die schon in größeren Harzkäsefabriken gearbeitet haben und in der Fabrikation vollständig firm sind. Anfangsgehalt 35 M, bei Zufriedenheit und gutem Umsatz Zulage. Es wollen sich nur solche Fachleute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Provinz Posen. Meldungen mit Zeugnisabschriften unter **11114** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder später einen jungen, zuverlässigen (11099 **Gehülfen** welchem Gelegenheit geboten ist, sich mit der Weichkäserei sowie Bedienung einer Kohlensäure-Tiefkühlanlage bekannt zu machen. Anfangsgehalt monatlich M 30, freie Station und Kassen. Stellung angenehm und dauernd. Molkerei **Waldülversheim**, Rheinh.

Jüngerer Gehülfe zu sofortigem Antritt für hiesigen Vollbetrieb mit großstädtischem Milchverkauf, Eismaschine usw., gesucht. Anfangsgehalt 30 M. (11098 Direktor **Neumann, Stargard** i. P.

Suche zum 10. Juli oder früher einen jungen (11109 **Gehülfen** für Milchrückgabe usw. Gehalt M 25 und Kassen frei. Stellung angenehm und dauernd. Zeugnisabschriften erbeten an **Winter**, Molk. **Burgwedel.**

Molkereigehülfe welcher selbständig Sahneschichtkäse herstellen kann, **sofort gesucht.** Gehalt nach Vereinbarung. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **E. H. 375 an Haasenstein & Vogler, A.-G., Bremen.** (11135

Suche zum 15. Juli für hiesigen beschr. Betrieb einen jungen, tüchtigen und zuverlässigen (11113 **Gehülfen** welcher mit Maschinen und Butterei vollkommen vertraut ist, auch löten und kleine Reparaturen selbst ausführen kann. Polnische Sprache erwünscht. Gehalt monatlich 35 M u. freie Station. Junge Leute, denen an einer dauernden Stellung gelegen ist, wollen ihre Zeugnisabschriften und Altersangaben einsenden an die **Molkereigenossenschaft Lonkocin per** Radewitz, Kr. Hohensalza.

Zum baldigen Eintritt **tüchtiger Gehülfe** für Kessel und Maschinen gesucht. Leicht angenehme Stellung. Gehalt 25 M monatlich, freie Stat. Molk.-Genoss. **Weißenburg** in Wpr. 11112) **Dildey.**

Zum sofortigen Antritt tüchtiger **solider Gehülfe** mit guten Zeugnissen gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. und fr. Kassen. Dampfmolkerei **Wurzen i. Sa.**

Zu sofort. Antritt ein tüchtiger **Gehülfe** gesucht. Gehalt 35 Mark. Offert. mit Zeugnisabschr. erbeten. (11133 **Döhring**, Genossenschafts-Molkerei **Kadlewe-Herrnstadt** i. Schl.

Suchen zu Anfang Juli einen tüchtigen, soliden, älteren **Gehülfen.** Derselbe muß unbedingt sicherer Rechner sein. Gehalt 40 Mk. nebst fr. Station u. Kassen, außer Wäsche. Gefl. Offerten erbittet (11150 Dampfmolk.-Gen. **Ziegenrück a. S.**

Wegen Nichtantretens des engag. Gehülfen suche sofort einen andern **Gehülfen.** Gehalt 30 Mk., Stat. u. Kassen fr. Dampfmolk. **Achelstädt**, E. G., Thür. Station Kranichfeld. (11136

Junger, tüchtiger, ev. Gehülfe für Butterei, event. auch zur Hülfe in schriftlichen Arbeiten für baldigen Antritt bei 30 Mk. Anfangsgehalt u. freien Kassen in dauernde Stellung gesucht. Offert. erbet. an **F. Renner, Neukirchen**, Kr. Ziegenhain, Bez. Cassel. (11132

Suche zum baldigen Antritt einen **tücht. Gehülfen** welcher sich vor keiner Arbeit scheut. 30 Mk. monatlich und freie Station. Dampfmolkerei **Hermigsdorf** 11129) Bez. Liegnitz.

Suche zum baldigen Antr. jungen **zuverl. Gehülfen** der etwas Milchfahren u. Schweinefüttern übernimmt. Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen. (11130 Dampfm. **Pömmelte** b. Schönebeck a. Elbe.

Suche zu sofort oder 15. Juli ein. tüchtigen, an Sauberkeit u. Ordnung gewöhnten soliden, jüngeren, will. **Gehülfen** der selbständig arbeiten kann, für beschr. Betrieb u. Quarkfabrikation. Gehalt zahle monatlich 30 Mark bei freier Station ohne Wäsche, bei guter Führung und Leistung Zul. Stellung gut und angenehm bei Familienanschluß. Es wollen sich nur tüchtige junge Leute melden u. Beifüg. von Zeugnisabschr. Off. an **Ernst Eggestein**, Inspektor Dampfm. **Orlishausen** b. Sömmerda.

Suche zum 10. Juli militärfreien, **kräftigen Gehülfen** für Annahme u. Ausgabe, Butterei usw. Gehalt bei freier Wohnung u. Kassen 80 M pro Monat. (11139 **Rud. Hornack**, Dampf-Zentrifugal-Meierei **Hannover**, Nordfelderreihe 5.

Suche für die Molkereigenossenschaft **Nienburg a. Weser** einen tüchtigen, jungen **Gehülfen** zu Anfang oder Mitte Juli. **W. Peters.**

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 2 M höher, letzten Sonnabend unverändert; nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:
29. Juni. Ia **112—114/16** M, IIa **110—112** M, IIIa **112** M, abfallende **98** M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 29. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 318 Drittel zu 115.00 bis 120.00 M, im Durchschnitt 117.80 M, II. Klasse 24 Drittel zu 100.00 bis 114.50 M, im Durchschnitt ——— M. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 371 Drittel, im Durchschnitt 115,99 M.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 29. Juni 16 298 Stück. a) — M, b) 61—62 M, c) 60—62 M, d) 58—61 M, e) 57—58 M, f) 55—56 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Suche veränderungshalber sofort einen (11159
Molkereigehülfen
der sämtliche Arbeiten mit besorgt. Stellung ist dauernd und angenehm. Lohn 30 ℳ und freie Kassen. Hauptbedingung ist **ehrlich**. Separator, Alfa und Laval.
Wilhelm Wackerhagen, Zentralmolk. Seehausen, Kr. Wanzleben.

Junger, sauberer Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 25 ℳ Gehalt, freier Station und Wäsche und Trinkgeld von den Schweinen zum baldigen Antritt gesucht. (11160
Dampfmolkerei Königszelt.

Ein junger, tüchtiger
Molkereigehülfe
zu gleich oder 1. Juli gesucht. Gehalt 25 Mk. monatlich und Tant. von Schweinen. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbeten. (10777
Schwendimann, Garbseiden b. Neukuhren, Ostpr.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, strebsamen, tüchtigen
Gehülfen
nicht über 20 Jahren. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, da nachmittags schriftliche Arbeiten. Gehalt 20—25 ℳ. Zeugnisabschriften erbeten. (10824
Hugo Senkbeil, Molkereiverwalter, Molkereigenossenschaft **Meßlingen**, Kreis Minden an der Weser.

Gesucht zum **1.** Juli resp. sofort ein tüchtiger (10842
Gehülfe.
Gehalt 35 ℳ bei monatlicher Kündigung. Molkerei **Geestemünde.**

Kräftiger, fleißiger Gehülfe
welcher mit Alfa, Dampfmaschine u. □-Käserei vertraut ist und sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit willig unterzieht, kann sofort od. 1. Juli antreten. Gehalt ℳ 35, freie Station und Kassen. Am liebsten solche, die schon in Privatmolkereien gearbeitet haben.
A. Ebnöther, Pudlischki bei Kröben in Posen. (10815

Ein junger, evangelischer
Gehülfe
findet zum 1. Juli bei einem Gehalt von 25—30 ℳ dauernde Stellung.
Dampfmolkerei **Gulbien** b. Schwarzenau in Westpr.

Suche zum 15. Juli für meine Butterei einen tüchtigen, sauberen und fleißigen (10795
Gehülfen
und gewandten Butterformer. Gehalt ℳ 35 bei freier Station. Auch können **zwei junge Leute**, nicht unter 16 Jahren, welche Lust haben, das Molkereifach zu erlernen, unter günstigen Bedingungen bald eintreten. **P. Preistel, Heidersdorf**, Kr. Nimptsch, Schles.

Da Gehülfe F. Tautz Stelle nicht angetreten hat, suche sofort oder später (10920
Ersatz
der auch im Schweinestall mithilft. Gehalt 35 ℳ monatlich.
Dampfmolkerei **Dombrowken** bei Arys, Ostpreuß.

Ein Gehülfe
welcher selbständig arbeitet, keine Arbeit scheut und halbfette Tilsiter fabrizieren kann, zum 1. Juli gesucht. Vollbetrieb mit Schweinemast. Vorläufig 35 ℳ und freie Kassen.
Molkerei **Gr. Kommorsk**, Westpr.

Suche zum Eintritt am 1. Juli einen zuverlässigen, energischen
Gehülfen.
Derselbe hat wöchentlich einige gr. Molkereibetriebe zu kontrollieren. Stellung ist angenehm und dauernd. Solche, welche schon einen derartig. Posten bekleidet haben, erhalten den Vorzug. Leute, die nur reell und gewissenhaft denken, wollen Zeugn.-Abschriften und Gehaltsanspr. eins. Offerten unter **R. R. 10765** an d. Z.

Edamer-Holländer-Käser.

Deutscher, der selbständig garantiert tadelloses Produkt herzustellen versteht, für städtische Käserei Böhmens gesucht. Selbstgeschriebene Offerte mit Referenzen u. Gehaltsansprüchen unter **B. W. 10498** an diese Zeitung zu senden.

Jüngerer
zweiter Molkereigehülfe
mit guten Zeugnissen wird zu **sofort** in meine Sterilisieranstalt gesucht. Gehalt 30 ℳ pro Monat bei freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu senden an (10933
Gutsbesitzer Streng, Aspachhof b. Uffenheim, Mittelfr.

Junger, fleißiger Gehülfe
bei 30 ℳ monatlich nebst freier Station für sofort gesucht. (10826
Handmolk. **Mühlbeck** b. Bitterfeld.

Zum 1. Juli findet ein an Sauberkeit gewöhnter, fixer, angehender
Gehülfe
in hiesigem Betriebe angenehme und dauernde Stellung. Anfangsgehalt 25—30 ℳ bei freier Station.
H. Faulhaber, Molkerei **Ostrowo.**

Suche einen fleißigen, sauberen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ pro Monat. Antritt 1. Juli oder
Franz Winkler, Molkerei **Seifersdorf** b. Reichenbach, O.-Lausitz.

Wir suchen möglichst sofort einen erfahrenen (10713
Gehülfen
nicht unter 20 Jahren. Derselbe hat die Dampf-, Eis- und elektrischen Maschinen zu besorgen. Gehalt 40 Mark und freie Station.
Dampfmolk. **Kötschau**, E. G. m. b. H.

Zwei kräftige, solide (10650
Molkereigehülfen
können sofort oder 1. Juli eintreten. Neben freier Station und Kassen monatlich 30—35 ℳ, außerdem Trinkgelder aus Schweinemast von ca. 50 Stück. Dauer Bahnstation.
A. Ebel, Molkereibesitzer, **Klockow** b. Dauer (Uckermark).

Suche zu sofort spätestens bis 15. Juli einen (10987
tüchtigen Gehülfen
für Maschinen, Butterei u. Rahmbehandlung. Derselbe darf sich auch sonst vor keiner Arbeit scheuen. Gehaltsanspr. und Zeugnisabschriften sind einzureichen.
C. Maaß, Molkereibesitzer, **Dargen** Post Crampe, Bezirk Köslin.

Ein gutempfohlener u. in schriftlichen Arbeiten gewandter (10994
Gehülfe
kann zum 1. Juli cr. bei uns Beschäftigung finden.
Genossenschafts-Molkerei **Chemnitz** e. G. m. b. H.

Suche zum 1. Juli einen (10996
jungen Gehülfen
der sich in der Käserei ausbilden kann und sich allen Arbeiten anpaßt.
Emil Baltzer, Molkereibesitzer **Bergfriede**, Ostpr.

Wir suchen zum 1. Juli od. etwas später einen jungen (11003
kräftigen Gehülfen
der sich in der Käserei ausbilden will. Gefl. Offert. mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erb.
Molk. **Arnsdorf** b. Liegnitz, e. G. m. u. H. **Heinrich.**

Ein durchaus braver
katholischer Gehülfe
auf sofort gesucht. Gehalt 30 bis 35 Mark monatl. bei fr. Stat., fr. Wäsche und Familienanschluß. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten an **Joh. Brammen, Cöln** 10999) Pantaleonswall 50 a.

Kräftiger, tüchtiger
Molkereigehülfe
flotter, sauberer Butterausformer, der sich willig an jeder im städt. Vollbetrieb vorkommenden Arbeit beteiligt, bei 35 ℳ Anfangsgehalt, guter, freier Station u. freien Kassen für Anfang Juli in dauernde Stellung gesucht. (10853
Carl Hielscher, Molkereibesitzer in **Kempen**, Posen.

Krankheitshalber suche zu sofort einen tüchtigen (11001
Gehülfen
für alle vorkomm. Molkereiarbeiten. Gehalt monatl. 30 Mk. Off. erbittet
Beetzendorf, Altmark. **H. Schumacher.**

Zum 15. August event. später findet ein älterer, erfahrener
energischer Oberkäser
dauernde Stellung. Anfangsgehalt 70 Mark und freie Station. (10553
Molkerei-Gen. **Insterburg.**

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, sauberer (10525
Käser
gesucht, der in der Herstellung von franz. Weichkäsen, wie Fromage de Brie, Kamemb., Frühstückskäschen 2c. erfahren ist. Meld. mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderungen an
Molkerei u. französ. Weichkäserei Meseritz.

Wir suchen zum 15. Juli d. Js. evtl. auch früher oder später einen nicht zu jungen (11032
erfahrenen Oberkäser
welcher durchaus selbständ. zu arbeit. versteht. Verkäst werden pro Tag 4—5000 Ltr. Milch, vorwiegend zu Quadrat- und französischen Weichkäsen u. ist reichliche Erfahr. hierin Vorbedingung. Gefl. ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüch. erb.
Molkerei-Gen. **Rauschwitz** b. Glogau.

Tücht., erfahr. Harzkäser
zum 15. Juli gesucht. (11045
Otto Scharfe, Eisleben.

Ein fleißiger, ordentlicher, in der Arbeit eigner, sauberer und kräftiger junger
Käsergehülfe
mit guter Handschrift, für Tils. Käserei, kann bei 35—40 Mk. pro Monat sofort eintr. in der Dampfkäserei Pronitten, Opr.

Wegen Selbständigmachung meines jetzigen suche ich zum 15. Juli einen soliden, erfahrenen, geschäftskundigen (11077
Verkäufer
der mindestens **500 ℳ Kaution** stellen kann. Tour gut eingefahren. Jetziger Verk. war 8 Jahre hier. Gehalt (Provision) ℳ 2200—2500 p. anno. Erbitte Zeugnisse in Abschrift nebst Referenzen.
Joh. Frank, Molk.-Besitzer, **Hamm** in Westfalen.

Suche zum sofortigen Antritt einen soliden, sauberen Gehülfen als
Milchverkäufer
nach einer naheliegenden kleinen Stadt. Demselben liegt auch die Wartung des Pferdes ob. Gehalt nebst freier Station ℳ 40—50 monatlich. Ferner findet zum baldigen Antritt eine tüchtige, willige,
saubere Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt Stellung. Anfangsgehalt nebst freien Kassen ℳ 25 sowie Familienanschluß zugesichert. Offerten erbittet
Kolberg, Zentralmolkerei **Siestedt** b. Weferlingen, Prov. Sachsen.

Suche zu sofort für mein. Schweinestall einen verheirateten (10980
katholischen Futtermeister
bei gutem Lohn. Nur solche mit guten Zeugnissen wollen sich melden.
Heinicke, Emmerke b. Hildesheim.

Suche zum sofortig. Antritt einen **jungen Mann**, welcher ein Pferd und 130 Schweine in Pflege nimmt. Anfangsgehalt 25 ℳ. **Kunde**, Verwalter, **Ahmstorf** b. Rhode, Station Barmke, Hannover. (11089

Gesucht wird zu bald ein junger,
kräftiger Bursche
für Fuhrwerk sowie für andere Arbeiten. (11107
Dampfmolkerei **Ob. Peilau** b. Gnadenfrei

Zum 1. Juli oder etw. spät.
Lehrling
unter günst. Beding. gesucht. Dampfm. Wittenburg i. M.

Molkereilehrling, nicht u. 16 Jah., sucht zu sofortigem Eintritt, ebenso ein. jung. **Gehülfen**, der sich noch weit. vervollkomm. will. Von letzt. erb. Zeugnisabschr. u. Gehaltsf. **Hoppe**, Molkerei-Gen. **Gützlaffshagen, Pom.**

Für hiesigen städtischen Betrieb suche zu **sofort** einen
Lehrling.
Lehrzeit 2 Jahre ohne gegenseitige Vergütung. Meld. erbittet (10570
Patzenbein, Molkerei-Inspektor **Strelno**, Pr. Posen.

Suche sofort oder später einen jungen Mann als **Lehrling.** Lehrzeit 1 Jahr und 100 ℳ Taschengeld.
R. Heimann, Hillerse in Hannover.

Zum sofortigen Antritt kann in hiesige Molkerei ein junger Mann als (10807
Lehrling
eintreten. Etwas Taschengeld wird gewährt.
Fr. Baade, Molkereiverwalter, **Wildeshausen** in Oldenburg.

Molkereilehrling
nicht unter 16 Jahren, sucht zu sofortigem Eintritt, ebenso e. solchen zum 1. Oktober (10537
Taggatz, Lobmachtersen bei Barum Braunschweig.

Suche zu sofort od. später
eine Käserin
die kochen kann. Off. erbittet 11018) C. Kreis, Ragnit.

Tüchtige
jüngere Verkäuferin
für Butter, Käse, Ausschnitt sucht zum baldigen Antritt (11043
Otto Wolff, Parchim i. M.

Suche zu sofort oder später junge
kräftige Meierin
für Butterei u. Haushalt. Gehalt Mk. 30.00 monatlich ohne Abzug. Stellung angenehm und dauernd.
Klintworth, Liebstedt b. Weimar.

Tüchtige, fleißige Meierin
wird zum 1. Juli für kleine Meierei und Hülfe im Haushalt bei hohem Gehalt gesucht. Offert. m. Zeugnisabschriften unter **11019** durch diese Zeitung erbeten. [Westpr.]

Zu sofort oder 15. Juli suchen wir für unseren Verkaufsladen ein anständiges (11024
junges Mädchen
bei Familienanschluß. Gehalt 25 Mark monatlich bei freien Kassen und freier Station. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. erb.
Dreeßen, Molkerei **Witten**, Westfl.

Gewandte Verkäuferin
die auch im Haushalt behülflich sein muß, wird zum 15. Juli gesucht. Anfangsgehalt ℳ 25 bei freier Station.
Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H., in **Plauen i. V.**

Tüchtige Meierin
zur selbständigen Führung des Haushalts und etwas Hülfe in der Molk. z. 10. ev. 15. Juli b. 25 M Geh. f. Molk. **Kötzschau** b. Korbetha gesucht. Off. erb. **Belke,** Molk. **Rümmer** b. Gr. Twülpstedt.

Zum möglichst baldigen Antritt suche ich eine saubere (11084
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt M 25 ohne Abzüge. **H. Lücke,** Molkerei-Verwalter, **Mieste** (Altmark), Post und Bahnstation.

Zu baldigem Antritt wird eine **jüngere Meierin**
gesucht bei 20 M Gehalt und freien Kassen. (11156
Molkerei **Basdahl** b. Bremervörde in Hannover.

Suche für sofort ein (11122
junges Mädchen
zur Erlernung des Molkereifaches oder eine junge, bescheidene **Meierin** für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt für Meierin bis 25 M. **Köhler,** Verwalter, **Lindenbrück,** Kr. Znin, Pr. Posen.

Zum 15. Juli oder früher wird eine saubere, ehrliche (11154
Meierin
gesucht für leichte, angenehme Stellung. Meldungen mit Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung, Angaben über Alter und Religion erbeten an Frau Amtsrat **Deichmann,** Klostergut **Wöltingerode** bei Vienenburg am Harz.

Suche zum baldigen Antritt eine **junge Meierin**
Gehalt 25 bis 30 M u. freie Kassen. Zentralmolkerei **Weickartshain** in 10953) Oberhessen.

Gesucht zu sofort oder später eine **tüchtige Meierin**
für Butterei, Tilsiterkäserei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 35 M monatlich. Zeugnisabschriften erbittet (10883
Herm. Hamann, Dampfmolk. **Omulle** bei Löbau in Westpreuß.

Tüchtige, saubere Meierin
zum möglichst baldigen Antritt für Butterei u. Haushalt gesucht. Stellung angenehm und dauernd. Anfangsgehalt M 28 und freie Kassen. **Stein,** Molkerei-Genossenschaft **Grottenherten,** Kr. Bergheim, Rheinld.

Obermeier
gesucht. Gehalt monatlich 40 Mk. Molkerei **Schweizerthal, Wilh. Wulf Suchsdorf** bei Kiel. (10995

Suche zu sofort oder später für einen mit guten Zeugnissen versehenen älteren Gehülfen Stelle als **Obermeier, Gutsmeier, Expedient** 2c. Derselbe ist militärfrei, tüchtig und fleißig und für jeden Posten zu empfehlen. Vertretungen von Kollegen hat dieser schon öfters mit Zufriedenheit derselben übernommen. Off. mit Gehaltsangabe erb. **H. Grote, Mohringen** b. Göttingen. (11075

Für sofort oder einige Tage später **tüchtiger Meier**
gesucht, der mit Dampfkessel und Maschine umzugehen versteht und auch etwas andere Arbeit übernimmt. (11091
Joh. Spohr, Dampfmolkerei **Cöln-Kalk,** Kurzestraße 16.

Zum 13. Juli suchen wir einen älteren, ehrlichen, sauberen, unverheirateten (11146
Buttermeier
gewandt im Butterausformen, der, gemeinsam mit den anderen Gehülfen, auch Molkereiprodukte von und zum nahen Bahnhof befördert und alle Molkereiarbeiten gern verrichtet. Gehalt 70 M pro Monat, freie Kassen, Molkereiwäsche, Wohnung und Produkte. Kündigungszeit vier Wochen. Zeugnisabschr. an Dampfmolkerei **Freyburg a. Unstrut.**

Gesucht wird ein junger Gehülfe **als Buttermeier**
bei 28 Mark Gehalt und freien Kassen. Antritt am 1. Juli. Molkerei **Wollstein,** Bez. Posen. 10991) **Keitsch.**

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Klindworth, Liebstedt.
Molkerei Schweizerthal, Suchsdorf.
Klintworth, Liebstedt. (Gehülfe.)
Carl Owe, Nossen i. Sa.
L. Bindert, Heinrichswalde.
Meierei-Genossenschaft Tostedt.
Otto Hoffmeister, Berlin NO.
P. Roth, Dampfm. Dauernheim.
Molkerei Zeven.
Neue Molkerei-Genoss. Guhrau.
Meierei Godderstorf i. Holst.
Otto Kuczmink, Pastow.
Jul. Rebentisch, Molk. Elsterwerda.
Fr. Buhr, Detern, Ostfriesland.
Schmalfeld, Kgl. Molk. Schmolsin.
W. Hampe, Landsberg, Ostpr.
Gander, Labes.
Molkerei Goslar.
F. Stadlin, Helldorf in Posen.
Dampfmolkerei Gräfenhain.
Frau L. Pfitzner, Kunitz b. Liegnitz.
Konkart M.-Gen. Soldau, Opr.
L. Lindenburger, Politz.
P. Witt, Zinnowitz.
Milchgenossenschaft Trier.
C. Cordes ,Badbergen.
Vogtländische Molkerei Plauen.
X. Frank, Großengottern.
A. Pingel, Mühlhausen.
H. Weich, Kliets.
H. Denecke, Osterode a. H.
Weber, Dampfm. Spickendorf.
R. Seidel, Günthers.
Molkerei Lüchow.
Groß-Jestiner Molkerei-Verein.
A. Gürgens, Lühnde b. Algermissen.
Molkerei Riesa a. d. E.
Dampfmolkerei Lobenstein.
J. Eilers, Brekerfeld.
Molkerei Varrel, Hannover.
Tramm, Brunau, Altmark.
Meierei Ihlienworth.
Paul Ebnöther, Punitz.
E. Leptin, Westerstede.
Sanitätsmolkerei Mistelgau, Oberfr.
Gleumann, Rummelsburg i. P.
P. Lerch, Belgern a. E.
Molkereigenossenschaft Löwenberg.

Stellen-Gesuche.

Wegen Verkaufs der Molkerei suche ich für meinen **ledigen Verwalter**
30 Jahre alt, äußerst tüchtiger Fachmann, passende Stellung, evtl. als Obermeier in städtischem Betrieb. Offerten erbittet (10989
Belling, Gr.-Lichterfelde
Moltkestraße 21.

Erfahrener Fachmann, Mitte 20er, in allen Zweigen, sowie Abrechnungswesen und Buchführung erfahren, sucht zu beliebigem Antritt Stellung als
Verwalter, Obermeier, Gutsmeier
oder ähnlichen Vertrauensposten, wo selb. sich verheiraten kann. Kaution vorhanden. Offert. unt. **Obermeier 11140** an diese Zeitung erbeten.

Lediger langjähr. Fachmann, vertraut mit feinster Butterbereitung, sämtlichen Maschinen, Milchuntersuchungen, sehr erfahren in Käserei, hauptsächl. Weichkäserei nach franz. Art, Sahneschichtkäse, hohe Verwert. gar., s. selbst. Stellg. Pr. Zeugn. z. Diensten. Off. u. **11076** an d. Ztg.

Molkereifachmann

kaufmännisch und technisch durchaus tüchtig, routinierter Geschäftsmann, mit langjährigen Erfahrungen auf fachmänn. Gebiet, Organisator von der Produktionsstelle der Milch an bis zum Großstadt- und Flaschenmilch-Handel, der über sehr gute Zeugnisse und erstklassige Referenzen verfügt, sucht bald oder später **Vertrauensstellung.** Offerten unter **11006** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkerei-Verwalter
26 Jahre alt, 10 Jahre beim Fach, mit besten Zeugnissen, in ungekündigter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderweitige Verwalterstelle. Offerten unter **H. V. 11069** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtige, strebsame Molkereifachleute mit langjähr. besten Zeugn., suchen nach beend. Betriebsleiterkursus Stelle als **Molkereiverwalter u. Obermeier.** Gefl. Angebote erb. Direktor **Krause, Braunschweig,** Lehrmolkerei. (7022

Suche für tüchtigen Fachmann, 28 Jahre alt, welcher meine Molkerei längere Zeit zu meiner größten Zufriedenheit geleitet hat, zum beliebigen Antritt anderweitig Stellung als (11126
Verwalter, Obermeier
oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut und hat die Molkereischule besucht. Offert. erb. **C. Brodhun,** Molkerei und Mühlenbesitzer, **Weißenborn-Lüderode,** Harz.

Suche für tüchtigen Molkerei-Fachmann Stellung als (11158
Molkereiverwalter.
Julius Callmann, Polajewo,
Bez. Posen.

Strebsamer Fachmann, Mitte 20er, durchaus zuverlässig und erfahren, zahlt **300 Mark** für den Nachweis von Verwalterstellung in Genossenschafts- oder Privatmolkerei. Off. u. **O. P. 11141** an diese Zeitg.

Erfahr., zuverl., strebsam. Käser, 11 Jahre b. Fach, mit Schweizer- u. Tilsiter-Käse- sow. Butter-Fabrikation, Schweinemast, Dampfmotor-Betrieb, Separator, Schrotmühle bestens vertr., sucht Stellung zum 1. August od. auch spät. in ein. Käserei als **Verwalter od. erster Käser,** wo Verheirat. gestattet ist. Off. unter **R. 1000** postlag. **Altfelde.** (11010

Molkereifachmann, ledig, 14 Jahre beim Fach, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung
als Verwalter
in Guts-, Genossenschafts- od. Privat-Molkerei. Bin mit Milchuntersuchen, Berechnen der Milch nach Proz., schriftl. Arbeiten, sämtlichen Maschinen der Neuzeit, Schweizerkäse, Tilsiter, verschiedenen anderen Sorten Käse u. Schweinemast gut vertraut. Offerten erbet. unt. **Verwalter 11028** an diese Zeitung.

200 bis 300 M
demjenigen, der tüchtigem, 24 Jahre alten, verheirateten, kinderlosen Molkereifachmann gute dauernde Stellung als Verwalter, Obermeier oder sonstige Vertrauensstelle verschafft. Bin 9 Jahre im Fach und mit allen praktischen, sowie theoretischen Arbeiten bestens vertraut, worüber gute Zeugnisse. Gefl. Offert. unter **10922** an diese Zeitg. erbeten.

Tüchtiger Molkereifachmann
23 Jahre alt, ledig, der letztens eine Genossenschaftsmolkerei drei Jahre mit bestem Erfolge geleitet und mit allen Arbeiten gut vertraut ist, sucht Stellung als Verwalter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten zum beliebigen Antritt. Offert. erb. unt. **100 postlagernd Wishin,** Bez. Danzig. (11117

Erf. **Fachmann,** ledig, 26 J. alt, z. Zt. in Buttergroßhandlung als Expedient tätig, sucht zum 1. Juli oder später dauernde Stellung. Gegend gleich. Off. erb. **Kügler, Breslau** II, Friedrichstr. 25, ptr. (11151

Solid., strebs. Fachmann
30 J. alt, verh., mit allen Facharbeiten bestens vertraut, auch im Maschinenwesen sowie Milchabrechnungswesen selbständig und zuverlässig, sucht Stelle zum beliebigen Antritt für Rahmstation oder als Gutsmeier, Heizer, Maschinenführer oder als Tilsiter- oder Weichkäser. Auch nehme Stelle an als Milchverkäufer oder Schweinemeister. Off. erb. **Hardtke, Pittersdorf** bei Bayreuth in Bayern. (11144

Für verh., 30jähr. Fachmann mit 14jähriger Praxis, worüber beste Refer., federgew., m. kaufm. Buchfg., Korrespondenz bestens vertr., suche ich z. beliebigen Antr. Stellung als
Molkereiverwalter.
Ich kann denselben warm empfehlen. Angebote erbittet (10698
Dir. **Krause,** Lehrm. **Braunschweig.**

Betriebsleiter, verh., ohne Kinder, 29 J. alt, in d. jetzig. städt. Molk., wo tägl. 15 000 Lt. verarb. werden, 6 Jahre tätig, auch schon in ländl. Betr. gew., sucht anderw. Posten. **Max Niederhuber, München,** Weißenburgerstraße 32/4 m. (10888

Suchen für e. geschäftsgewandten Molkereifachm. mit gutem Organisationstalent, nachweislich m. bestem Erfolg tätig gewesen, in ländlichen und städtischen Betrieben erfahren, anderweitig (11037
Betriebsleiterstelle.
Milchverwertungs-Genossenschaft für Oberhausen und Umgegend, e. G. m. b. H. **Drüsedau.**

Solider, kräftiger Gehülfe
keine Arbeit scheuend, sucht zum 5. Juli dauernde Stellung. Offrt. an den Gehülfen der Molkerei **Groß-Schwansfeld,** Kr. Friedland, Ostpr.

Tücht., militärfr. **Gehülfe** sucht, gestützt auf gute Zeugn., sof. od. sp. dauernde Stelle. Suchender ist in städt. als ländl. Betrieben bewandert. Gefl. Offert. erb. **Liebald, Leipzig-Möckern,** Kirschbergstr. 41.

Junger, kräftiger, militärfreier **Gehülfe** sucht zum 15. Juli Stellung, wo demselben Gelegenheit geboten wird, sich weiter auszubilden. Off. erb. **C. Fleischer,** p. A.: **D. Köhlken, Hamburg,** Hoheluft-Chaussee 117.

Suche sofort oder 15. Juli dauernde Stellung als **Molkereigehülfe.** Off. erb. **Joseph Muschner, Zirkwitz** i. Schlesien. (11083

Junger, kräftiger Gehülfe, welcher mit Butterei, □-Käserei und Maschinenbetrieb vertraut ist, sucht per bald Stellung. **Kurt Bartschick** in **Dt. Lissa** bei Breslau. (11105

Tücht. Gehülfe, vertraut mit Tilsiter Vollfettkäsefabrikation und Schweinemast, sucht sofort Stellung. Off. u. **Nr. 15 postlag. Ragnit i. P.**

Junger, tüchtiger, williger, in ungekündigter Stellung befindlicher, gepr. Gehülfe sucht in Butterhandlung oder Milchgeschäft in Großstadt zum 15. Juli od. später Stellung als
Meierist, Verkäufer od. dgl.
Offerten unter **11123** an diese Zeitung erbeten.

Militärfreier **Molkereigehülfe,** m. Kessel, Maschine u. Butterei vertr., sucht z. 4. Juli oder später dauernde Stelle. Offert. an **Hugo Oelberg,** Molkerei **Alt-Christburg.** (11118

Kräftiger Gehülfe sucht Stellung in städtischem Betrieb. **H. Denkert, Hohenselchow** b. Casekow in Pom.

Kräftiger Gehülfe
20 J. alt, mit allen Arbeiten vollkommen vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. oder 5. Juli Stelle. **Hugo Arndt, Thorn-Mocker,** Lindenstraße 44. (11108

Suche für meinen ersten
Gehülfen
welchen ich bestens empfehlen kann, zu bald Stellung. (11110
Milchzentrale Vreden i. W.

Junger Gehülfe, 21 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 8. Juli Stellung. Offerten erbittet **Hugo Dittmar,** Gehülfe, Dampfmolk. **Straach** b. Wittenberg a. Elbe.

Tüchtiger, erster **Gehülfe,** der keine Arbeit scheut, sucht zu sofort Stellung. Gute Zeugnisse stehen zur Seite. **H. Chell,** Meier, Sanitäts-Molkerei **Mistelgau,** Oberfr. (11148

Strebs. **Gehülfe,** 23 J. alt, 9 Jahre beim Fach, vertraut mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten, sucht zum beliebigen Antritt Stellung in Genossenschafts- od. Privatmolkerei. **Benz,** Molkerei **Bad Levern,** Kr. Lübbecke.

Strebs., gedienter Gehülfe, der in Holstein seine Ausbildung genossen, sucht, gestützt auf prima Zeugn. u. Referenzen, zum 1. Juli ev. später dauernde Stellung od. Vertrauensposten. **P. Dumdei,** An- u. Verkaufs-Gen. vereinigter Milchproduzenten, **Essen** a. d. Ruhr. (11161

Tücht., sol., zuverl. Gehülfe sucht Stellung zur **Vertretung.** (11085 **Wegner,** Molkerei **Gramschütz,** Kreis Glogau.

Gehülfe s. sof. Stellung f. Betrieb u. Kontor. Gute Zeugn. vorh. Off. unt. **B. 11100** an diese Zeitung erb.

Molkereigehülfe, 19 J. alt, s. sof. dauernde Stell. **Fr. Schewe, Berlin,** Wilhelmshavnerstr. 39 b. **Wagner.**

Tüchtiger, zuverlässiger Gehülfe, mit allen Facharbeiten, auch Käserei gut vertraut, der auch Lust zu Pferden hat, sucht sofort dauernde Stellung. Off. erb. **A. Lange, Schmagorei,** Post Heinersdorf, Kr. Ost-Sternberg. (11086

Für zuverlässigen, kräftigen, militärfreien (11070
☞ **Gehülfen** ☜
welcher Molkereischule absolviert, mit sämtlichen Facharbeiten gut vertraut, suche zum 15. Juli dauernde Stellung.
H. Götsch, Molkereibesitzer, **Neuendorf,** Kr. Grimmen.

Tüchtiger Gehülfe
23 J. alt, mit sämtl. Facharbeiten vertraut, Molkereischule absolv., z.Z. Gutsmeier, sucht z. 1. August ev. etw. fr. od. spät. passende dauernde Stell. Beste Zeugn. vorh. Gefl. Off. unt. **H. 124 hauptpostlagernd Köln.**

Junger, tüchtiger Gehülfe, mit Kessel, Maschine, Alfa-Separatoren und Butterei vertraut, sucht sofort, evtl. etwas später Stellung. Off. m. Gehaltsang. erb. **P. Schipper, Rednau,** Ostpr. (11060

Junger, kräftiger Gehülfe, der mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, sucht zu sofort oder 1. Juli Stellung. **Alfred Pubanz, Firchau,** Westpreußen. (11053

Tüchtiger, solider Gehülfe
mit Maschinen, Butterei und franz. Weichkäserei vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zu sofort od. später dauernde Stellung. Off. erb. **Busch, Lühnde** bei Algermissen.

Molkereigehülfe
18 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung für Betrieb und Kontor. Offert. mit Gehaltsangabe erbittet (11131
Max Tramp, Molkereigehülfe, in **Stavenhagen i. M.**

Älterer, solider **Gehülfe,** erfahren bei Kessel, Maschinen, Butterei, Käserei, Müllerei,, Abrechnung, gelernter Klempner, sucht z. 15. Juli Stell. **Lau,** Molkerei **Gartow,** Hannover.

Tüchtiger **Molkereigehülfe,** 22 J. alt, 7 Jahre beim Fach, z. Zt. Maschinenführer im Großbetrieb, 35000 Liter tägl. Verarbeitung, sucht Anfang Juli passende Stellung. Off. erb. d. Maschinenführer d. Molk. **Westerstede** in Oldenburg. (11138

Jg. Gehülfe sucht zu sofort Stell. Gute Zeugn. vorhand. **Willy May, Chemnitz,** Jägerstr. 11 pt. (11039

Zwei tüchtige, militärfreie
Gehülfen
an selbständ. Arb. gewöhnt, flotte Rechner, suchen zum 20. Juli oder später dauernde Stellung. Westfl. und Rheinland bevorzugt. Offert. erbet. unter **11022** an diese Zeitung.

Für einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
suche Stellung. (10792
Biek, Verw., **Drausnitz** (Westpr.)

Jg. Gehülfe sucht z. 1. Juli anderweitig Stelle. Off. erb. **Paul Schoen,** Molk. **Danzberg,** Barmen-Rittersh.

Junger, kräftiger Gehülfe
19 J. alt, mit allen Facharb. vertraut, der sich vor keiner Arb. scheut, sucht dauernde Stellung. (10988 **M. Galla, Netzthal,** Bez. Bromberg.

Gehülfe, 23 J. alt, in **Butt., Käs.,** sow. m. allen **Molk.-Masch. erfahr.,** mit guten Zeugn., sucht zu belieb. Antritt Stellung. Off. erb. (10983 **Karl Kaerger, Neudorf** b. Friedland Bezirk Breslau.

Suche für jungen **Gehülfen** zu bald Stellung. Molkerei **Großburg,** Kreis Strehlen i. Schles. (10981

Tüchtiger, williger Gehülfe
vertraut mit Kessel, Masch., Separatoren u. Butterei, sucht zum 1. Juli od. später dauernde Stellung. Gefl. Offert. erb. **Reinhold Rother, Breslau,** Weißenburgerstr. 40. (11004

Junger Gehülfe
sucht zum 1. Juli oder sofort dauernde Stelle. Off. erb. **H. Schlüter, Immenrode** b. Goslar. (11002

Junger, kräft. **Gehülfe,** der mit Kessel, Maschinen, Butterei und Käserei aufs beste vertraut ist, sucht zum 1. Juli dauernde Stelle. Off. erb. der Molkereigeh. **Paul Hohendorf, Alt-Weynothen** bei Tilsit.

Erfahrener Käser
24 Jahre, der bereits als erster gewesen, sucht Stellung als Gutsmeier oder erster Gehülfe. Offert. erbittet **Borm, Tilsit,** Luisen-Allee I.

Tüchtiger Tilsiterkäser
sucht dauernde Stellung. (10993 **Hagspiel, Neukirch,** Kr. Marienburg.

Jg., kräft. Käsereigehülfe sucht z. 15. Juli dauernde Stellung. Offrt. erbittet **Dettky,** Dampf-Molkerei **Schakuhnen,** Ostpr. (11115

Tilsiter Käser
seit 1898 beim Fach, mit Maschinen und allen Facharbeiten bestens vertraut, sucht sofort oder später Stellung. Offert. unter **H. H. 11119** an diese Zeitung.

Älterer, zuverlässiger, solider, fachkundiger **Tilsiterkäser,** der immer gute Resultate in der Käserei und Schweinemast gehabt, sich vor keiner Arbeit scheut, sucht Stellung. Off. u. **11152** an diese Zeitung erbeten.

Suche für mein. 16 ½ jähr. Sohn
Lehrstelle
in ein. großen Molkereibetrieb, wo ev. Gelegenh. z. Beschäftigung im Kontor geboten ist. Stadt od. Nähe von Hannover bevorzugt. Gefl. Off. unter **R. 11009** an diese Zeitung.

Tüchtiger, verheirateter **Milchverkäufer** sucht zum 15. Juli ev. 1. Aug. dauernde Stellung. Ev. kann Frau Filiale leiten. **Arthur Merkel, Essen-Ruhr,** Markgrafenstr. 15.

Meierin
firm in Bereitung feinster Butter, tüchtig, fleißig, gewissenhaft, sucht z. 1. Okt. d. J. Stelle in Molkerei, wo ihr Gelegenheit geboten würde, sich in Käsebereitung zu vervollkommnen. Offert. mit Bedingungen und Gehaltsangabe erb. unt. **A. 10863** an diese Zeitung. (Westf.)

Witwe, gelernte Meierin
anfangs 30er, sucht Stelle als Verkäuferin und für Hülfe im Kontor zum 15. Juli oder später. (11104
Fr. Ilgner, Schmiegel i. P.

Meierin sucht zum 10. Juli dauernde Stellung für Butterei oder Käserei. Schlesien bevorzugt. Offrt. erb. **A. Thienel, Siestedt** b. Weferlingen, Prov. Sachsen. (11125

Gewandte Verkäuferin
sucht Stellung zum 15. Juli cr. Offerten unter **Nr. 11106** an diese Zeitung erbeten.

Junge tüchtige Meierin sucht Stellung zu sofort oder 15. Juli. Gefl. Off. unt. Nr. **800 postlagernd Norkitten (Ostpr.)** erbeten. (11055

Junge Meierin sucht zum 15. Juli dauernde Stellung für Butterei und Hülfe im Haushalt. Offert. erbittet **Marie Zacheja, Königsgut** b. Hohenstein in Ostpr. (11054

Tücht., energ., in jed. Bezieh. gut ausgebildeter und bewanderter
älterer Obermeier
sucht anderw. dauernde Stelle, am liebsten, wo Verheir. gestattet. Habe e. größ. milchwirtschaftl. Schule mit bestem Erfolg besucht, bin m. allen Masch. (gepr. Heizer) sowie m. all. Facharbeiten, prakt. wie theoretischen, aufs beste vertraut, zuverl., u. steh. mir prima Zeugnisse und Empfehlungen zur Seite. Offert. erb. an **Hellberg,** Obermeier der **Stuttgarter Milchzentrale.** (11023

Für einen tüchtigen Gehülfen suche ich sofort Stellung als (11065
Buttermeier.
Molkerei **Bückeburg.** **Bodenstedt.**

Jüngerer, solider **Meier,** der an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist, sucht zum 5. Juli dauernde Stellung als Buttermeier. Derselbe ist ein gewandter Butterformer. Köln od. Umgegend bevorz. **Leopold Will,** Gen.-Meierei **Köln,** Saarstr. 6.

☞ **Alle nachfolgenden Inserate kosten pro Zeile 50 Pfg. Bei gleichzeitiger Betrag-Einsendung ist jedes Wort mit 10 Pfg. zu berechnen.**

Achtung!
Kollegen, welche sich in **Zirke** in Posen oder **Brüheim-Sonneborn** ansässig machen wollen, bitte ich, sich mit mir in Verbindung zu setzen. **Kuno Müller, Brüheim-Sonneborn.**

Nach Deutschböhmen!
Käser, Anf. 30er, evangel., von angenehm. Äußern, tücht. Geschäftsmann, perfekt in Herstellung von Olmützer u. Thüringer, selbständig, mit sicherer Jahreskundschaft, sucht wegen Mangel an Damenbekanntschaft für dieses Geschäft eine Dame mit Vermögen, welches sichergestellt wird, **zwecks baldiger Ehe** kennen zu lernen (Witwe nicht ausgeschloss.) Wenn nicht anders, würde auch wo einheiraten. Bitte werte Anträge zu richt. mit Angabe der Verhältn., sowie Bild unter **Olmützer Käser 11011** an diese Zeitung.

Molkereiverw., kath., w. m. **Meierin** in Briefw. z. tr. zw. sp. Heir. Off. m. Bild unt. **11116** an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Fachgenossen! Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern, hütet Euch, denselben Euer Geld als Kaution oder Geschäftseinlage anzuvertrauen. **Besondere Vorsicht ist geboten beim Ankauf von Milchlieferungs-Verträgen!**

Wer
durch den Ankauf eines Milchlieferungsvertrages mit oder ohne Molkerei
geschädigt wurde
wolle uns Mitteilung davon machen und sich dazu den für solche Fälle entworfenen
Fragebogen
von uns kommen lassen.
Redaktion der Molkerei-Zeitung.

Wegen Kaufs einer Dampfmolk. verkaufe ich sofort meine (11000
Göpel-Molkerei.
Milch zur Zeit 1000 Liter, bis 2000 Liter sind noch zu haben. **Krzewinski,** Molkereibes., **Pawlowo.**

Käserei-Verpachtung!
Die mit der Dampfm. Dt. Fuhlbeck, Kr. Dramburg (Pom.) verbundene Käsefabrik, soll zum 1. Aug. d. Js. verpachtet werden. Zu Übernahme sind 1500 Mk. Sicherheit zu leisten. **Lehnecke,** Molkerei- u. Gutsbesitzer **Falkenburg,** Pomm. (10998

Dampfmolkerei
i. groß. Kirchdorf mit Bahnstation, Geg. Hinterpomm., mit gr. Milchkundenkreis, jetzt 2400, i. Durchschn. 1700 Ltr., günst. Milchverträge vorhand., ist für den Pr. von 35 000 Mk. zu verkaufen. Anzahl. 15 000 bis 18 000 Mark. Gebäude massiv und neu. Bergedorf. Einrichtung. Ganz sichere Brotstelle, da auch Käserei nebst Schweinemästerei vorhanden. Offert. u. **10992** an diese Zeitung.

Wegen Übernahme eines anderen Geschäftes verkaufe sof. billig meine
Pacht-Molkerei.
Milch 1400 Liter täglich à 9 Pfg., vollständ. konkurrenzlos (Pacht kostet nichts), also Betriebsräume, Keller, Wohn. frei. Off. u. **P. M. 10977** an diese Zeitung.

Wegen Übernahme einer Dampfmolkerei verkaufe sofort od. später meine vor kurzem eingerichtete
Handmolkerei
mit teilweise fest. Verträgen. Milch ist noch in groß. Mengen zu haben, da noch 6 Ortschaften in der Umgebung liegen. Milchpreis 10 Pfg. Vorzüglicher Absatz. Offert. unter **10974** an diese Zeitung. [Sachsen.

Molkereiprojekt
Nähe Hamburgs, Bahnstat., günstig für Milchversand. Offert. u. **E. D. 896** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Beabsichtige meine
Molkerei
verbunden mit guter Mahl- und Sägemühle, auf längere Jahre zu verpachten. Die Molkerei hat im Durchschnitt 2000 Liter Milch, bei der Mahlmühle kann ein gut. Mehlhandel getrieben werden. Antritt nach Übereinkunft. Off. u. **10968** an diese Zeitung.

Quark kaufen
Gebrüder Schaper, Hannover-St.

Suche wöchentlich 3—5 Tonnen guten
Quark
am liebsten auf Jahresschluß, Zahl. prompt. Off. **J. Dräger,** Käserei **Bernburg** (Saale). (10844

Teilhaber

gesucht zur Gründung einer Käserei mit klein. Kapital u. Vorkaufsrecht. Bahnstation, Thüring., neuerbaute Molkerei. Schnell entschloss. Refl. erhalt. ausführliche Offert. Junge, wenn auch verheiratete Leute, erhalten den Vorzug. Gefl. Offerten unt. **M. A. 11025** an diese Zeitung.

Stelle meine Molkerei

in Provinzialstadt Westpreuß. zum Verkauf. Jährliches Milchquantum über 400 000 kg, Motorbetrieb, groß. Schweinestallung, neue Keller, groß. Obstgarten, flott. Absatz i. Molkereiprodukten. Kaufpreis 40 000 Mark. Anz. 15 000 Mk. Ernste Reflektant. wollen sich melden u. **B. 11029** an diese Zeitung.

Suche kleine städtische

Molkerei u. Milchgeschäft

zu kaufen. Angebot. erbeten unter **10958** an diese Zeitung. [Hbg.

Ein äußerst rentables, flottgeh.

Buttergeschäft

in aufblüh. rheinisch. Industriestadt, welches im Jahr netto 3000 Mark Reinverdienst abwirft, ist wegen Übernahme eines Fabrikgeschäftes für den festen Preis von 6500 Mk. zu verkaufen. Reflektanten, welche mindestens 4000 Mk. anzahl. können u. Geschäftskenntnisse haben, wollen Offert. u. **10962** an d. Ztg. einsend.

Handmolkerei

in einem großen Dorfe, an der Chaussee, 3 Kilom. von der Bahn, mit 10 Morg. tadellosem Acker, mit Obstgart., zwei Wohnhäus., Scheune u. Stallung, Milchquant. zur Zeit tägl. 400 Ltr., das doppelte leicht zu haben, Verträge noch 6 Jahre, Milchpreis 2,0 u. 2,2 Pfg. pro Proz. bei 90 Proz. Rückgabe, ist anderen Unternehmens halber zum Preise von 15 000 Mk. sofort zu verkauf. Offerten unt. **E. P. 10956** an diese Zeitung erbeten. [Posen.

Dampfmolkerei (10971 in **Thüringen**, mit festen Milchverträgen, ist zu verkaufen. Täglich 1500 Ltr. Milch, Einkauf 3 Pfg. pro Fettpr., 1905 neu erbaut. Refl. mit 25 000 Mk. erfahren Näheres durch **Fischer & Kuhnert, Leipzig.**

Dampfmolkerei

an vielen Chausseen gelegen, m. gr. Milchkundenkreis, ca. 2000 Ltr. und 2—3 mal mehr zu haben, mit Neb.-Geschäft, hat allein einen Wert von etwa 30 000 Mk. u. eignet sich sehr gut für 2 Herren. Dieses Untern. ist nur unter strengst. Verschwiegenheit u. bei 25 000 Mk. Anz. nachw. zu kaufen. Gute Hypothekenverh. Betrieb und Wohnung großartig angelegt. Gegend Westfalen. Off. unter **Gelegenheitskauf 10959** an diese Zeitung.

Eine Handmolkerei

ist umständehalber sofort zu verkaufen. Milchpreis i. Sommer 2,30 Pfg., i. Winter 2,40 Pfg. 60 Proz. Magermilch zurück. Ein reell. Geschäft für Anfänger. Verträge vorhand. Off. u. **K. R. 100** postlag. **Gnesen.** (11071

Handmolkerei

4 Wochen i. Betrieb, gr. Zukunft, günstig für junge Anfänger, mit langjähr. Verträgen, für Fettproz. 2 Pfg. u. 80 Proz. zurück, dicht am Bahnhof, sofort zu verkaufen, da ich ein anderes Geschäft übernehme. Off. u. **Westpr. 11052** an d. Zeitg.

Hand=Molkerei

Kreis Putzig, 400 Liter täglich, mit Vertrag sofort zu verkaufen. Näh. bei **A. Peters, Jastrow, Wpr.**

Milchpachtvertrag

in Prov. Hannover, Milch ca. 1500—2000 Liter, zu 7 Pfg. pro Liter bei 90 Proz. Rückgabe, gebe gegen Erstattung der Unkosten

umsonst

ab. Gefl. Offerten erbeten unter **L. L. 11101** an diese Zeitung.

Hochfeine Existenz!

Meiereigeschäft, engros u. detail, im Zentr. v. Hamburg, 2500—3000 Ltr. tägl. Ums., mit schöner Kundschaft, sehr vergrößerungsfähig, ist wegen Krankheit des Besitzers sof. bei 8000 Mk. Anz. zu verk. Näheres **R. Kalt, Hamburg,** Hohe Bleichen 22a.

Von ein. Molkereifachmann wird eine neue, modern eingerichtete

Molkerei

nicht unter 2000 Ltr., mit gut., fest. Verträgen, zu kaufen gesucht. Evtl. kaufe einen reellen Milchlieferungsvertrag. Mecklenburg, Hannover oder Schleswig-Holstein bevorzugt. Offert. u. **10755** an diese Zeitung.

Molkerei=Verkauf.

Wegen Krankheit des Besitzers soll eine hochmodern eingerichtete **Dampfmolkerei** in lebhaft. Industriegebiet bald verkauft werden. Dieselbe ist verbunden mit Harzkäserei und Schweinemast u. liegt in landschaftlich herrlicher Lage. Milchquantum ca. 2000 Ltr. tägl., welches indes gesteigert werden kann. Sehr flott. Absatz aller Produkte zu hohen Preisen. Äußerster, fester Preis 60 000 Mk. bei 20 000 Mk. Anzahl. Gefl. Off. u. **P. 10745** an d. Ztg.

Käserei

in Ostpr., neu erbaut, mit zehnjähr. Milchlieferungsvertrag (Magermilch nicht zurück), sehr prakt. eingerichtet, ist preiswert zu verkaufen, auch wäre einem ledig. Fachmann mit Vermögen Gelegenheit geboten, sich zu verheiraten, da eine junge Dame mit Vermögen die Molk. verwaltet. Off. u. **Ostpreußen 10759** an d. Ztg.

Handmolkerei

mit gut. Vertrag, zu **verpachten.** Vorkaufsrecht wird zugesichert. 1000 Mark Kaution erforderlich. (10973 **Wilhelm Söhns, Frankenhausen** a. Kyffhäuser.

Verkaufe gleich od. spät. meine städt.

Molkerei

mit gut. Ladenverkauf u. günstigen Zahlungsbedingungen. Milch 1200 Liter täglich. Verträge vorhanden. Gefl. Anfragen unter **A. B. 10764** an diese Zeitung.

Seit Jahren gutgehende

Dampfmolkerei

durchschnittliche Tageslieferung ca. 1500—1800 Liter, umständehalber sofort oder später zu verkaufen. Anzahlung 5—6000 Mk. Off. unt. **10508** an diese Zeitung.

Wegen Krankheit in der Familie verkaufe ich meine hochrentable

städtische Molkerei

mit 12 Morgen tadellosem Acker, reichlichem Inventar, bei 15 000 bis 20 000 Mk. Anzahl. Milchquantum augenblicklich 3300 Ltr., steig. bis 4000 Liter, zu 9 u. 8 Pfg. Zur Molkerei gehört ein Bauplatz im Werte von 8—10 000 Mk. Gegend Westpreußen. Für kapitalkräftig., tüchtigen Fachmann sehr gute Existenz. Sämtl. höheren Schulen am Orte. Offert. unter **W. 7063** an diese Zeitung.

Dampfbutterei u. Schroterei

in Baiern, in gemieteten Räumen, bequemes u. rentables Unternehmen, preiswert zu verkaufen. Erforderl. 6000 Mk. Offert. unter **10549** an diese Zeitung.

Milchwirtschaft (11008 täglicher nachweisbarer Verdienst Mk. 20,—, sofort oder für später verkäuflich. Sieben Jahre bestehend. Erforderl. 3500 Mark. **Thormann, Berlin,** Regensburgerstr. 10 a.

Molkerei mit Gasthof.

Meine seit 6½ Jahren innegehabte Molkerei mit Gasthof u. 10 Morgen Land bin ich willens, krankheitshalber zu verkaufen. Kaufpreis 46 000 Mark. Milch 1000 bis 1200 Liter, das Fettprozent 3 Pfennig. Schweinestallung zu 70—80 Stück. Gasthof ist ein flottes Geschäft mit sehr gutem Umsatz. Nur ernste Käufer mit 20—25 000 Mk. Anzahl. erhalten nähere Auskunft unt. **W. D. 10542** durch diese Zeitung.

Seltene Gelegenheit.

Tüchtiger, **katholischer** Fachmann, mit guten Empfehlungen, gesucht zur **Beteiligung** zur Hälfte an einer zweiten, in günstigen Mietsräumen (früh. Gen.-Molk. mit 6000 Ltr. tägl. Leistung) i. Thür. erricht. Dampfmolkerei, außerordentlich milchreich. Bezirk. Erford. Kapital 6000 Mk. Gezeichnet sind 340 Kühe, per Fettproz. 2,7 Pf., vorhanden über 1200. Off. mit Lebenslauf, Zeugnisabschr., Angabe des Kapitals unter **9730** an diese Zeitung.

Achtung!

Wer in **Neudorf** b. Stolzenau a. Weser einen **Milchlieferungsvertrag kaufen will,** ziehe bitte vorher bei mir Erkundigungen ein. (7094 **F. W. Cornelius,** Zentral-Molkerei **Huddestorf** i. Hann.

Im Auftrage zahlungsfähiger Reflektanten suchen wir rentable

Molkerei

m. festen Milchverträgen **zu kaufen. Fischer & Kuhnert, Leipzig.**

Neuerbaute, ostfriesische Molkerei sucht zum 1. August 1910 eine

2. Hypothek von 7-8000 Mk.

nach einer ersten von 15 000 Mark. Gebäudebrandkassenwert 20 000 Mk. Maschinenversicherungsw. 13 000 Mk. Offerten unter **J. P. 10750** an d. Z.

Verkaufe!

Hypothek von 6500 Mk. auf

Molkereigrundstück

zu 5 Proz. eingetr., abschließ. mit 30 Mille, Feuerversicher. 35 Mille. Rückzahlb. z. 1. 4. 1911, bei 400 Mk. damno. Viel Milch vorhanden. Einzige Molkerei i. groß. Umkreis, dicht am Bahnhof. (10984 **Wilhelm Lück,** Baugewerksmeister **Ritschenwalde** i. Pos.

Zwecks Ausscheidung eines Teilhabers werden auf eine gutgehende Molkerei zu bald

2000 Mark

gesucht bis 1. Februar 1911, event. Abschluß auf 2 Ztr. Butter und 6 Zentner Quark wöchentlich. Bez. Oppeln. Offerten unter **11021** an diese Zeitung.

Handmolkerei-Einrichtung

sofort sehr billig zu verkauf. Off. unter **11074** an diese Zeitung.

Käsekisten

in zugeschnittenen Teilen liefert als Spezialität (5405 **R. Leinbrock Nachf.,** Dampfsägewerk **Niedersedlitz i. S.**

Molkerei-Einrichtung-Verkauf.

Eine komplette Molkerei-Einrichtung, mit all. zum sofortigen Betrieb erforderlichen Zutaten, ist wegen Aufgabe der Molkerei zu verkaufen. (11041 **W. Pfeiffer, Marbach** Post Hetzbach i. Odenw., Hessen.

Zirka 60 Stück gebrauchte

Buttertonnen

Stück 35 Pfg. ab hier, verkauft **Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H. Plauen.** (11080

2 Kühlmaschinen

7500 u. 11 500 Kalor., gebr., vorzügl. erhalten, unter Garantie inkl. Montage sofort zu verkaufen. **Ingenieur Carl Brägger, Leipzig** Moltkestr. 80. (11097

Erbitte bemusterte Offerten in

Käsehorden

mit Rohrgeflecht. (11048 **Walter, Fischer, Buttstädt.**

Gebrauchter, guterhaltener

Spar=Motor

Lokomobile od. Dampfmaschine, bis ca. 4 HP., sowie ein **Vorwärmer** auf 2000 Liter **zu kaufen gesucht.** **Nitsche,** Maschinenfabrik, **Dluzyn** b. Luschwitz. (10978

Guterhaltene **Löcknitzer**

Dampfmotor=Anlage

3 HP., steht wegen Vergrößerung billig zum Verkauf. (11015 Dampfmolkerei **Gawrzialken** Kr. Ortelsburg, Ostpr.

Laktoskop m. Mikrometer

guterhalten, hat für **90 Mark** abzugeben (11013 **Rödemisser Meierei=Genossenschaft Rödemis** vor Husum.

Zu verkaufen guterhaltener

Butterkneter

Patent Schuster, mit feststehendem Rand, Preis ca. Mk. 150. (11044 Molkerei=Genossenschaft **Neuenbrok** i. Oldenburg.

Zu verkaufen **zwei Ahlbornsche**

Reformpumpen

zu 4000 Liter und 1500 Liter stündlich, billig. Tadellos und gut arbeitend. (11042 Zentralmolkerei **Patschkau,** Schles.

Geldschrank

gebraucht, mit hölz. Unterbau, verkäuflich. Innere Maße einschließl. Tresor H. 46, Br. 34, T. 29 Ctm. Gewicht etwa 4 Zentner. (11030 **Rambadt,** Molkerei **Wurchow.**

Wegen Betriebsänderung haben wir

zwei holstein. Butterfässer

aus Teakholz, mit Antriebsscheiben, Wellen und Gestellen, sowie zwei **Rahmkippbassins** aus Bimetall billig zu verkaufen. Die Butterfässer sind noch wie neu. Offert. erb. (10976 Zentral-Molkerei **Göttingen.**

Alfa I-Separator

wie neu, vollständig komplett, steht billig zum Verkauf. — Offerten unter **10969** beförd. diese Zeitung.

Eine guterhaltene

Hand=Zentrifuge

zu kaufen gesucht. Offert. erbittet **E. W. Suhr, Hamburg 23** 10961) Rückertstraße 11.

30 Zentner
in jeder Weise **einwandsfreien Quark** suche ich zur wöchentlichen Lieferung auf Jahresschluß, auch in kleineren Posten, zu kaufen und zahle **höchsten Preis.** (10618
Tilo Brandis, Nordstemmen in Hannover.

Größere Posten prima
frische Molkereibutter
für Monat Juli gesucht. (11046
Louis Koch, Butter-Großhandlung **Hannover.**

Wöchentlich ca. 20 Ztr. (Tonnen) ungesalzene
Ia Molkereibutter
werden event. auch in kleineren Posten zu festem Preis oder Berl. Notierung von solvent. Grossisten auf Abschluß zu kaufen gesucht. Kasse nach Wunsch. Offert. unter **A. B. 11038** an diese Zeitung.

Auf Jahresabschluß einige Zentner
feinste Molkereibutter
gesucht. (10964
Fr. Battermann. Hannover
Hahnenstraße 1.

Thüringer Dampfmolk. hat noch wöchentlich 200—300 Pfund
Tafelbutter
in ½ Pfundstücken abzugeben. Off. an diese Zeitung unt. **11005.**

Habe noch wöchentlich für die Sommermonate 25—30 Zentner
bester Molkereibutter
auch in kleineren Posten zum Hamburger Auktions-Durchschnittspreis abzugeben. (10967
Hans Holm, Butterversand **Hademarschen, Holstein.**

---

ff. Molkereibutter
zu 1.14, stets frisch, versendet per Nachnahme Molkerei in Westfalen. Offert. unt. **11095** an diese Zeitung.

Größere Molkerei Hannovers hat mehrere 100 Pfund
trockene Butter
ca. 3 Wochen alte, etwas säuerlich, zu 90—100 Pfennig in Kübeln oder Tonnen sofort abzugeb. Unbekannte Nachnahme. Gefl. Offrt. befördert unter **11027** diese Zeitung.

Habe auf Jahresabschluß wöchentl. noch ca. 10 Zentner feine
Tafelbutter
unter Berliner Notiz abzugeben. Offerten erbittet (10778
G. Sultan, Gollub, Westpr.

Molkerei i. Oldbg. hat wöchentlich noch 3—4 Zentner
feinste Butter
in Tonnen oder Kübeln zum Preise von 3 Mk. unter Berliner Höchstnotiz abzugeben.
Desgleichen suchen noch Abnehmer für wöchentlich 100—1500 Stück
frische Landeier.
Off. unt. **B. A. 10806** an ds. Ztg.

Molkereibutter
kauft auf Schluß zu höchst. Preisen (9104
Leonhard Graeber Cassel.

Mann & Friedeborn, Hildesheim
Import. □ □ □ Export.
Großhandel
in Schweizer, Tilsiter, Limburger, Romatour, Holländer, Edamer, Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Roquefort Harzer, Mainzer, Thüringer, Kräuter, □-Käse und andere Sorten.
Bestand seit 1878.

Getrockneten Quark zur Kaseinfabrikation
kauft jedes Quantum gegen Kasse auf Abschluß
Molkerei Eisenharz
Ulm a. Donau.

Die Käserei W. Henning, Schwanebeck, Kr. Oschersleben, kauft größere Posten trocknen
metallfreien Quark
und bittet um Angebote mit Preisangabe. (10804

Habe wöchentlich einige Zentner
hochfeine Tafelbutter
in jeder gewünschten Packung, auch auf Abschluß, abzugeben. (11067
D. Kern, Zentralmolkerei **Diepenau i. H.**

Wöchentlich 1—2 Zentner
Ia Süßrahmbutter
bei Jahresabschluß für Spezial-Geschäft gesucht. Beste Referenzen. Gefl. Offerten unter **R. B. 11088** an diese Zeitung.

Ia Sennbutter
einige Zentner, auf Abschluß noch zu verkaufen. Probetonne zu 110 Mark per Nachnahme ab Station zur Verfügung. Offrt. unt. **W. T. 9515** an diese Zeitung.

Suche wöchentlich mehrere Ztr. ungesalzene
Ia Süssrahmbutter
auf Jahresschluß. Kasse nach Wunsch. Off. u. **455** an d. Ztg.

H. H. Vinkenburg, Herzogenbusch (Holland)
Molkerei-Butter-Export
liefert Ia holländische Molkereibutter mit Reichsstempel, auch geformt.
Telegr.-Adr.: Vinkenburg, Herzogenbusch. Telefon Nr. 24.
Städtisch angestellter Buttermakler.

Für Ueberproduktionen von Dampfmolkereien
ist Abnehmer zu guten Preisen (8675
die Firma
Schramm & Goldenring
Buttergroßhandlung
Cöln a. Rh., Schaafenstr. 25 A.

Wir sind Käufer größerer Posten
Ia Molkerei-Butter
mit und ohne Salz.
Braun, Kirsig & Co., G. m. b. H., Dortmund.
Fernspr. 161 u. 397. ❖ Tel.-Adr.: Brakir.

Gebrüder Groh
Hoflieferanten
Berlin O., Blumenstr. 70
Buttergroßhandlung
38 eigene Detailgeschäfte.
Ständige Abnehmer für feine Molkereibutter zu höchsten Tagespreisen b. wöchentlich. Abrechnung und Kasse.
Jahres-Abschluß erwünscht.

Bis auf weiteres wöchentlich 2 bis 4 Tonnen (11096
Tafelbutter
nach Berliner Notiz abzugeben. Dampfmolk. **Stederdorf** b. **Peine.**

Frische Landbutter
zu Mk. 105.00 per Ztr. ab Station Nachn. zu vergeben. Aufträge unt. **A. B. 9514** an diese Zeitung.

Täglich frische, ff. gesalzene und ungesalzene (8636
Butter
in neuen, sauberen, mit Pergamentpapier ausgelegten Gebinden, hat noch regelmäßig abzugeben die **Weichsel-Butterei** in **Thorn.**

Feinste Butter
suche auf Abschluß 6—8 Tonnen pro Woche vom 15. Mai 1910 bis 15. Mai 1911. Fester Preis od. Berl. Notierung. Event. wird auch kleineres Quantum akzeptiert. Ia Referenzen zur Verfügung. Off. unter **7830** an diese Zeitung erbeten.

Süßrahmbutter
in ½ und ¹/₁ Pfund, wöchentlich einige Ztr. auf Schluß zu vergeben. 7054) Dampfmolkerei **Traunstein.**

Ia Süßrahmbutter
2 Zentner wöchentlich zu 115.— per Zentner ab Station auf Schluß abzugeben. Probetonne Nachnahme. Offert. unt. **Z. T. 9516** an ds. Ztg.

Eine größere Dampfmolkerei in der Provinz Sachsen, welche auf Wunsch auch ungesalzene Butter liefern kann, hat wöchentl. noch etwa
5—10 Tonnen Butter
abzugeben u. bittet um gefl. Angebote. Die Butter ist frei von Futtergeschmack. Off. unter **Z. L. 345** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Magdeburg.** (661

!! Butter — Butter !!
Wöchentlich 2 Tonnen **Tafelbutter** zu Mk. 118.— ab Station abzugeb. Probetonnen geg. Nachnahme. Off. unter **10582** an diese Zeitung.

---

ff. Tafelbutter
in ½ Pfd.-Stücken zu kaufen gesucht auf Jahresschluß. Preisang. entw. Basis Berlin oder fester Preis.
Otto Gottschalt, Butterhandlung **Halle a. S.** (9489

Wilhelm Lange
Berlin NO. 18, Elbingerstr. 13
Butter-Großhandlung
Gründung 1893
ist ständiger Abnehmer für feine und feinste Molkerei-Butter zu höchsten Preisen. Kasse sofort nach Eingang.

Verantwortlicher Redakteur: Dr. Fr. Mann. — Herausgeber und Verleger: Th. Mann. — Druck der Molkereizeitungs-Druckerei sämtlich in Hildesheim.

Nr. 13. Illustriertes Unterhaltungs-Blatt 1910.

Familien-Beilage für die Leser der „Molkerei-Zeitung“.

Künftiger Frühling.

Wohl blühet jedem Jahre
Sein Frühling mild und licht,
Auch jener große, klare,
Getrost! er fehlt dir nicht;
Er ist dir noch beschieden
Am Ziele deiner Bahn,
Du ahnest ihn hienieden,
Und droben bricht er an.

Ludwig Uhland

Leutnant Baumanns Abenteuer.

Von Dr. von Gneist.

(Nachd. verbot.) (Schluß.)

Dasselbe dachte insgeheim auch Leutnant Baumann bei sich, als diese kalte Salonschönheit mit eisiger Unnahbarkeit ihm entgegentrat.

„Guschi“ hatte recht, eine Aehnlichkeit lag hier vor, als wenn es Schwestern wären! Und doch, diesem Gesicht hier fehlte etwas, was ihn bei der anderen, dem Naturkind, förmlich bezaubert hatte: die herzerfrischende, sonnige Natürlichkeit, der Schelmenblick, die drollige Ungeschminktheit des Wesens. Ein eisiger Hauch schien von der schweigsamen Salondame mit den aristokratischen Allüren auszugehen, wie ein schönes Gemälde mutete sie an, bei dem der Maler die Glanzlichter vergessen, wie eine Blume, der der Duft fehlt, eine Marmorschönheit ohne den Liebreiz lebendiger Anmut. Mit Genugtuung gewahrte Adele, daß ihr schauspielerisches Talent, das sie wie alle Frauen besaß, sie nicht im Stiche gelassen.

Die ersten Ostergäste. Nach dem Gemälde von Rob. Koehler.

Sie hatte den unliebsamen Besucher bald weggegrault. Es war ihr eine Befriedigung ohnegleichen, denn Rache ist süß, die Schmach war gesühnt.

Und doch, so recht von Grund aus konnte sie sich des errungenen Erfolges eigentlich nicht freuen. Im tiefinnersten Winkel des Herzens lauerte auch ganz verschwiegen eine Art Bedauern, das sie mit aller Gewalt, die sie anwendete, nicht hinwegzubannen vermochte.

Sinnend starrte „Guschi“ in den blauen Sommerhimmel hinein, als sie einige Tage später am unteren Teil des Gartens lang ausgestreckt auf der Wiese lag und ihren braunledernen Halbschuh auf den Fußspitzen balanzieren ließ. Sie war wieder ganz die Alte. Im fußfreien Kattunkleid, auf denkbar einfachste Art frisiert, frank und frei aller Salonfesseln, so war's ihr am wohlsten.

Da knirschte hinter ihr der Kies. Im ersten Impuls fuhr sie in die Höhe. Da war er ja wieder, der gräßliche

Mensch. Aber nein, soviel Ehre wollte sie ihm denn doch nicht antun, sich seinetwegen auch nur um ein Zollbreit in die Höhe zu richten. Kaltblütig starrte sie unentwegt in den blauen Himmel hinein, und der Schuh balanzierte weiter. Jener war Luft für sie, der dort so neugierig zu ihr herüberschaute.

Eigentlich hatte sich Leutnant Baumann lediglich seinem Vater zuliebe entschlossen, seinen Besuch bei Lauriens, der Jugendfreundin seiner Mutter, zu wiederholen. Unbedingt schwer war ihm diesmal der Entschluß nicht geworden, denn im stillen hoffte er, daß ihm ein Wiedersehen mit der hübschen Guschi, die es ihm angetan hatte mit ihrem reizenden Geplauder, beschert werden könnte. Schimmerte dort nicht das bekannte rosa Kleid durch die Laubgänge des Gartens? Er trat näher. Wirklich, das war sie ja. Allerliebstes Bild! Aber sie schien böse, bitter böse zu sein. Trotzig wandte sie den Kopf nach der anderen Seite.

„Tag, Guschi! Wie hübsch, daß ich Sie wieder treffe!"

Keine Antwort.

Er beugte sich herab über die Schweigsame, aber sie würdigte ihn keines Blickes.

„Sind Sie mir wirklich böse, Kleine? Ja?" fragte er in warmem Tone.

„Es tut mir wirklich leid, wirklich — ganz außerordentlich leid," beteuerte er.

War es sein Ernst? Sie mußte doch mal verstohlen zu dem Sünder hinsehen. Er sah tatsächlich ganz zerknirscht aus, und außerdem — hübsch sah er aus in seinem flotten Tressenrock, das blonde Bärtchen, just wie sie's liebte. Sie seufzte ratlos. Nun, antworten konnte man wohl wenigstens, wenn er es auch nicht verdient hatte.

Sie richtete sich auf. „Egentlich wull ick nix mit Sie tau dahn hewwen, Sie — Frechdachs!"

„Ach Guschi, reizende, kleine Guschi, machen Sie doch wieder Ihr liebes, freundliches Gesicht, ja? Kommen Sie, wir setzen uns hier in den runden Pavillon und schwatzen ein bißchen miteinander. So wie neulich. Nicht wahr, Sie schlagen mir's nicht ab," bettelte er eifrig.

Zum Sterben gern hätte Adele ihre Rolle von neulich weitergespielt! Wenn sie nun weiter unter falscher Flagge segelte? Aber einigermaßen gnädig mußte man doch tun! Sie hätte ja auch ein Herz von Stein haben müssen, wenn sie sich nicht hätte erweichen lassen durch solches Bitten, und es hatte mit der Härte jenes Minerals eben leider nichts gemein. Nicht allzu lange dauerte es, da saß Guschi, in ein fideles Wortgefecht verstrickt, neben ihrem Feind in dem grün angestrichenen Pavillon. Es war ein munteres Scharmützel, aber nicht ganz unbedenklich, denn ein Paar blitzende dunkle Frauenaugen, rosige Wangen, Jugend und Liebreiz sind die Waffen, welche die schlimmsten und am schwersten zum Vernarben zu bringenden Wunden schlagen, Waffen, die um so gefährlicher sind, da sie stets das edelste Organ des Gegners, das Herz, mit tödlicher Treffsicherheit zum Zielpunkt wählen, mit einer Durchschlagskraft, gegen die das modernste Schnellfeuergeschütz armseliger Notbehelf ist. Wehe über dieses schwere Geschütz, das die Frauen heranfahren, wenn sie mobil machen zu einem Eroberungszug! Noch ist kein Panzer erfunden, der dagegen eine Schutzwehr bildet, für den Tatendrang genialer Erfinderseelen ein dankbares Feld. Man verfügt wohl über eine Panzerung der Kriegsschiffe, doch eine der Mannschaft müßte erst angestrebt werden, wenn auch noch keine diesbezügliche Flottenvorlage ausgearbeitet worden ist.

Das graziöse Geplauder entzückte den jungen Mann; die muntere Schlagfertigkeit hatte etwas Hinreißendes, und was ihm besonders an seiner jungen Gesellschafterin gefiel, das war, daß sie augenscheinlich etwas auf sich hielt. Er gestand sich in heimlicher Bewunderung, dieses einfache Kellnermädchen war's wert, ihm eine Königskrone zu Füßen zu legen.

Plötzlich starrte die vergnügt plauschende Guschi mit erschrockenen Augen nach dem gegenüberliegenden Wiesenrand, an dem sich ein Fußpfad entlangschlängelte.

„Meine Tante!" raunte sie entsetzt, sprang wie von der Tarantel

Der französische Dramatiker Edmond Rostand, der Verfasser des symbolischen Tierstückes „Chantecler".

Zur Aufführung des „Chantecler" von Edmond Rostand, dem bereits mit dem Nobel-Preis ausgezeichneten Dramatiker, dessen Schauspiel „Cyrano von Bergerac" schon seit einem Jahrzehnt auf den deutschen Bühnen heimisch ist. „Chantecler" (eigentlich chante-clair, so heißt der Hahn in der Tierfabel) ist ein in jeder Beziehung originelles Stück. Sämtliche Darsteller und Darstellerinnen treten in Gestalt von Tieren auf, hauptsächlich in Gestalt der verschiedenen gefiederten Mitglieder eines Geflügelhofes. Die Hauptrolle spielen der Hahn Chantecler und eine Fasanenhenne, in denen der Dichter wie in allen übrigen mitwirkenden Tieren symbolisch-satirisch das geistige Leben der Gegenwart spiegelt. Von eigentlicher Handlung ist in dem merkwürdigen Stück wenig die Rede, der lyrische Schwung der geistreichen Verse Edmond Rostands muß sie ersetzen. Der Erfolg der Pariser Erstaufführungen war groß, indessen weiß man noch nicht, inwieweit er auf das Konto der originellen und verblüffenden Szenerie des Stückes zu setzen sein wird. „Chantecler ist ein Stück, von dem man", wie der bekannte französische Schriftsteller Capus sagt, „erst bei der zweihundertsten Aufführung wissen wird, ob es ein echter Erfolg ist." Jedenfalls hat die Reklame gewirkt, die man für das Theaterstück der Hühner, Hunde und Uhus gemacht hat. Auf drei Monate ist das Theater Porte St. Martin in Paris ausverkauft. Es hat sich sogar eine schwungvolle Industrie in Chantecler-Artikeln entwickelt. Chantecler-Hüte aus Hahnen- und Fasanenfedern sind creiert, Chantecler-Brochen und -Uhranhänger sind populär geworden. Unser Bild zeigt die Szenerie des 3. Aktes mit einigen der Darsteller.

gestochen auf und drückte sich ängstlich in den Hintergrund des Pavillons.

„Ihre Tante?“ wiederholte Leutnant Baumann verblüfft, denn in jener Richtung tauchte steif und ehrfurchtgebietend die imposante Gestalt der Frau von Laurien auf. Anhaltend äugte sie herüber mit der Lorgnette und näherte sich dem Tatorte langsam.

„Wenn sie mich hier findet, kratzt sie mir die Augen aus,“ flüsterte die Nichte angstvoll, „ich verkrieche mich hier unter der Bank. Ich muckse mich nicht.“

„Aber um Himmels willen, gnädiges Fräulein, was soll denn das?“ versuchte der so schmählich von ihr Genasführte, peinlich berührt, die Deserteurin aus ihrem unzeitgemäßen Versteck herauszukomplimentieren.

„Pscht, nicht mucksen!“ war das einzige Ergebnis seiner Bemühung.

Erregt schritt Leutnant Baumann, den Schnurrbart nervös drehend, vor dem ominösen Pavillon auf und ab wie ein Drache, der eine verzauberte Prinzessin bewacht, während die Tante langsam und gebieterisch herangezogen kam, sodaß sie ihn lebhaft an ein Schlachtschiff erinnerte, und die Gläser ihres Lorgnons riefen das behagliche Gefühl in ihm wach, als wären es die Läufe eines auf ihn gerichteten Geschützes.

„Sie sind hier, Herr Leutnant? Und wo ist meine Nichte?“ fragte die Herangekommene mit eigentümlich scharfer Betonung.

„Ich bedaure, gnädige Frau, Ihnen keine Auskunft geben zu können,“ gab der Gefragte mit höflicher Verbeugung zurück.

„Aber ich bitte Sie, ich habe sie doch deutlich in ihrem rosa Kleide hier sitzen sehen,“ ertönte es pikiert.

„Das muß eine Halluzination gewesen sein, gnädige Frau,“ antwortete der Leutnant todesernst. Er war sich bewußt, im Pfefferland mußte es augenblicklich geradezu paradiesisch sein.

„Das ist ja sehr eigentümlich. Nun, ich werde mich nach ihr umsehen,“ verabschiedete sich mit einem vielsagenden Blick die Gestrenge, während der Zurückbleibende ihr fassungslos nachschaute, bis sie verschwand.

„Is se weg?“ klang es dumpf, halb erstickt unter der Bank hervor.

„Die Luft ist rein!“

Mühsam arbeitete sich Fräulein von Laurien unter der Mithilfe ihres Freundes an das Licht der Welt.

Mme. Simone in der Rolle der Fasanenhenne, der weiblichen Hauptrolle des Tierstückes „Chantecler“.

Aergerlich und doch belustigt betrachtete sich Leutnant Baumann die einstige Guschi, die ihn so schmählich hinters Licht geführt und ihm nun mit einem Male in einem ganz anderen Licht erschien. Fatal, äußerst fatal, der lapsus, der ihm da passiert war! Für eine Kellnerin hatte er die Nichte jener Dame gehalten; fatale Kiste.

Gedankenvoll drehte er seinen kleinen, blonden Schnurrbart und sah Adele schweigend zu, wie sie hastig ihre zerzausten Kleider ordnete und versuchte, aus ihren krausen Haaren trockene Blätter und Zweige, die sich unter der Bank dahin verirrt, zu entfernen.

„Ach Gott, wie sehe ich aus! Meine Tante wird ja ganz wild! Helfen Sie mir doch mal, da das gräßliche Zeug aus meinem Haar herausmachen,“ bat sie kläglich. All ihr kecker Durchgängermut schien geschwunden zu sein.

Diensteifrig bemühte sich der also Interpellierte, die Spuren menschlicher Verkehrtheiten aus dem krausen Lockengewirr zu entfernen. Da schien sich neues Unheil zu zeigen.

Plötzlich schrie Adele wieder von neuem wie vorhin entsetzt auf.

„Da! Sehen Sie!“ sagte sie tonlos und zeigte verstört auf ihre Tante, die sich nicht wirklich ins Haus begeben, sondern auf halbem Wege hinterlistig hinter einem Rhododendrongebüsch stehen geblieben war, während sie mit der Lorgnette das anmutige Schauspiel im Pavillon unausgesetzt verfolgte, wie ein Admiral die Seeschlacht durchs Fernrohr. Sodann kam sie mit vollen Segeln herangezogen.

„Wir sind kompromittiert, mein gnädiges Fräulein, scheußlich kompromittiert,“ gab der Leutnant sein Gutachten halblaut ab und machte ein furchtbar ernstes Gesicht.

„Ach Gott, was mache ich nur!“ jammerte Adele hilflos, „ich kriege ja ein Donnerwetter auf den Pelz mit Hagelschlag!“

„Tcha, das ist eine schlimme Geschichte,“ stimmte er achselzuckend bei und warf einen verschmitzten Blick auf seine völlig geknickte Kumpanin, welche ihr sonstiges resolutes Wesen gänzlich eingebüßt hatte angesichts des herannahenden Verhängnisses. Sogar ein paar Tränen bahnten sich verstohlen einen Weg über die rundliche Wange. Und die Tante kam näher und näher.

„Einen Ausweg wüßte ich ja, gnädiges Fräulein“, nahm Alfred Baumann wieder das Wort.

„Ja? Was denn? Was denn?“ Ein Paar tränenbetaute dunkle Augen hefteten sich mit rührender Hilflosigkeit auf sein Gesicht.

„Nun,“ meinte er in gedämpftem Tone, etwas zögernd, und beugte sich nahe zu ihrem heißen Gesichtchen herab, „wir würden sofort rehabilitiert sein, wenn — nun, wenn wir uns einfach Ihrer Tante als Brautpaar vorstellten,“ vollendete er in leisem, zärtlichem Ton, „aber es eilt, wir müßten uns dann rasch eben mal verloben,“ fügte er erwartungsvoll hinzu.

Adele wurde feuerrot und steckte verlegen den Finger in den Mund.

„Im Ernst?“ fragte sie scheu, ohne ihn anzusehen.

„Natürlich,“ gab er ebenso leise zurück, das reizende Mädchenbild mit verlangendem Blick umfassend.

„Meinswegen,“ stieß sie dann resolut, in letztem Anklang an die Kellnerin Guschi, halblaut heraus, und das alte Schelmenlachen brach wieder hervor; so gar schwer war ihr der bevorstehende Schritt ja wohl nicht.

Eben war Frau von Laurien hinter dem letzten trennenden Hindernis, einem dickbelaubten Jasminstrauch, verschwunden, also gerade Gelegenheit, die mündliche Vereinbarung perfekt zu machen mit jenem Siegel, das Gott Amor mit seinem Petschaft aufzudrücken pflegt.

„Kleine, reizende Guschi,“ flüsterte Alfred Baumann mit leidenschaftlicher Innigkeit, als sie widerstandslos in seinen sie fest umschlingenden Armen lag.

In diesem Moment trat die Tante in Sicht. Zuerst war sie sprachlos, denn das eigenartige Flottenmanöver versetzte sie begreiflicherweise in Staunen. Als sie jedoch überzeugt wurde, daß sie darin wieder einen Beweis von der gewohnten Sieghaftigkeit der deutschen Marine zu erblicken hatte, da strich sie die Segel.

Lied und Leben.

Wo war, wo ist, wo wird sie sein,
Die Stunde, wahrem Glück erlesen?
Sie ist nicht und sie wird nicht sein,
Denn sie ist immer nur gewesen.
Wir mäkeln viel, bis sie entrinnt,
Sie deucht uns schön, wenn wir sie missen,
Und daß wir glücklich waren, wissen
Wir erst, wenn wir es nimmer sind.

Wo ist der Mann, wann wird er kommen,
Den alle Tugendzierden adeln?
Steht er dir nah, noch so vollkommen,
Doch weißt du dies und das zu tadeln;
Erst wenn er schied und nimmer kehrt;
Erglänzen hell dir seine Gaben,
Und eines Menschen ganzen Wert
Zu kennen, müßt ihr ihn begraben.

Was lieb dir, wird dir lieber sein,
Noch schmerzlich lieber durch die Ferne:
Blick auf! wie schlingt sie glänzend rein
Den goldnen Zauber um die Sterne!
Sie webt die blaue Schleierluft
Um des Gebirges schroffe Zinnen,
Daß eingehüllt in weichen Duft
Die Härten des Gesteins zerrinnen.

Blik nieder, wo von ihrem Gruß
Die Friedhofhügel wogend schwellen,
Des dunkeln Stromes grüne Wellen,
Der so viel Liebes scheiden muß!
Sie spülen Makel weg und Fehle —
Und wie ein Schwan beim Wellenschein
Im Drüberflug ahnt deine Seele:
Hier bad' ich einst den Fittich rein.

Auferstehung.

Osterskizze von Franziska Bram.

Nach langem Winter war nun doch endlich der Frühling eingezogen, mit weicher Luft und sonnenfrohen Tagen. In den Vorgärten schmückten sich die Sträucher mit lichtgrünen Schleiern, und auf den Straßen boten kleine Mädchen Blumen an: dicke, plumpe Sträuße von goldgelben Primeln und kleine Sträußchen dunkler Veilchen.

Und morgen war Ostern!

Richard Arnholt ging mit unbewegtem Gesicht durch das junge Frühlingserwachen. Heute sollte die Büste seiner Frau fertig sein, das Kunstwerk, um dessentwillen er sich nur ganz allein seit Wochen in der Stadt aufhielt, in der andere um der Arbeit oder des Vergnügens willen weilten. Um dieses Abbild gingen seine Gedanken, während die Veilchen ihm entgegendufteten und die Vögel von Lenz und Liebe und Osterherrlichkeit sangen.

Ob es Dagmar wohl gelungen war, das letzte Etwas in das wunderschöne Gesicht zu bringen? Jenes Etwas, das ihr Vater, der berühmte Bildhauer, nicht hatte aus dem Marmor zaubern können, trotz aller Bilder, trotz der sprechenden Aehnlichkeit, die seine große Kunst in die klassischen Züge gelegt hatte?

Darin sollte sie ja die Meisterin sein.

„Sie versenkt sich in die Seelen so ganz und liebevoll, wie ich es nicht vermag . . . Und ihr leiser Finger fühlt das, was sie gesehen hat, nach. Nur eine Frau kann das Weib im Weiblichen so erraten, kann nach Bildern so das Leben wiedergeben," hatte ihr Vater gesagt.

Da lag das Haus des Bildhauers in Sonnenglanz gebadet. Ein altmodisch bequemes Haus, wie sie jetzt wieder modern werden, mit breiten, vielgeteilten Fenstern, schmiegte es sich unter hohe Kastanienbäume, an denen die braunen, dicken Knospen glänzten. Ein großer Garten schloß sich nach rückwärts an.

Ein hellgekleidetes Dienstmädchen öffnete ihm, wie so oft in der letzten Zeit, und begrüßte ihn mit höflicher Freundlichkeit.

„Wollen Sie, bitte, in das Gartenzimmer treten . . . der Herr Professor ist im Atelier."

„Und das gnädige Fräulein?"

„Auch; aber Sie werden erwartet."

Richard Arnholt ging langsam seiner Führerin nach, über die weiß und schwarz gemusterten Marmorfliesen des hallenden Ganges. Wie schön dieser Flur war! Zum erstenmal fiel es ihm auf. Die dunkle breite Treppe, die sich in geringer Höhe teilte, die alten Bilder an den weißen Wänden! Oder ließ der Sonnenstrahl ihm alles so schön erscheinen, der über eine große Vase mit Palmkätzchen hinweg sein Licht so österlich hereinschickte?

Die Fenster des kleinen Gartensaales waren weit geöffnet. Aus ihnen sah man über die Beete draußen mit Krokus und Osterblumen weiter in die Tiefen zwischen den alten Bäumen.

Aber Richard Arnholt sah nur das Eine . . .

An der Schmalseite des Zimmers, unter einer hohen Palmengruppe, stand die Büste der Frau, die er so leidenschaftlich geliebt, daß er geglaubt hatte, nach ihrem Tode nicht mehr leben zu können.

Wie schön sie war! „Wie ein Bild!" hörte man so oft sagen, so lange sie lebte. Ja, da schien alles nun ganz genau in dem Marmor verewigt, das Aufwerfen der vollen Lippen, das leise Zucken, das an den Nasenflügeln feine Eindrücke schuf, und der eigenartige Zug an den edelgeschwungenen Augenbrauen . . . jener Zug, den andere Leute wohl auch Hochmut nannten. Die Photographien, die auf dem Tischchen lagen, zeigten bald im Profil, bald von vorne diese Züge, manchmal einen, dann wieder den anderen stärker. Und daraus hatte Dagmar Wechtritz mit ihrer nachfühlenden Kunst nun die Summe der Eindrücke gezogen, die da vor ihm sein schönes Weib verewigten; sie, die sie nie gesehen, nichts von ihr wußte und kannte, als den Lobgesang, den Richard Arnholt ihrer Schönheit darbrachte.

In jedes Museum hätte man diese Schönheit stellen können, neben die Marmorbilder der Göttinnen, die in antiker Phantasie hoch über den Sterblichen thronten, hehr und mitleidlos. So hoch, daß jeder Erdenschmerz vor ihnen verstummen mußte.

Sonderbar, vor diesem weißen Bilde mit den gewölbten Lippen und den leicht geblähten, feinen Nasenflügeln fühlte auch Richard Arnholt keinen Schmerz mehr. Es war ihm, als seien alle seine Gefühle in diesen lichten Stein gebannt, darin erstarrt. Als stiege aus der Majestät der Schönheit da vor ihm eine Gewißheit, vor der er sich lange im Innersten gesträubt. Etwas, was er immer wieder betäubt, erst mit der Leidenschaft des Besitzes, dann mit der des Schmerzes: „Du schönes Weib, um das mich jeder beneidet, hast nur Dich geliebt! Du konntest niemand anders lieben! Deine Züge verraten es jetzt, da Du nichts mehr verbergen kannst; da Dich andere mit Augen ansehen, die eine Seele suchen wollten. . . . Wo war Deine Seele? . . . Du hattest nur Schönheit. Soviel irdischen Reiz, daß Du keine Seele brauchtest . . ."

Er sank auf einen Stuhl und verbarg das Gesicht in den Händen. Ihm war, als ob der Blitz neben ihm eingeschlagen habe. Aber zugleich in aller Zerschlagenheit regte sich ein sonderbares Gefühl der Freiheit . . . ja, der Flucht aus einem Grabe, in dem ihn die Frau mit der kalten Marmorschönheit noch jahrelang nach ihrem Tode festgehalten hatte . . .

Ein leises Knarren an der Tür riß ihn empor. Da, am Eingang zum Atelier, stand Dagmar Wechtritz in ihrem weißen Kittel, so wie sie von der Arbeit kam, und sah ungewiß herein mit ihren großen, etwas kurzsichtigen, blauen Augen, die in die Ferne immer nur etwas schüchtern und ungewiß blicken konnten, aber alles in der Nähe um so liebevoller zu betrachten schienen.

Sie wollte sich schnell wieder zurückziehen.

„Kommen Sie nur, bitte, herein, Fräulein Wechtritz."

Sie trat ein und gab ihm die Hand.

„Wenn ich so erscheinen darf . . . ich wollte nicht, aber Sie wissen, Vater macht wenig Umstände, und er kommandierte mich hierhin, um Ihnen zu sagen, daß er noch ein paar Minuten, vielleicht auch eine Viertelstunde, aufgehalten ist."

„Aber ich bitte Sie, drüben habe ich Sie ja immer im Arbeitskostüm gesehen!"

Sie lachte.

„Ja . . . ins Atelier gehört es auch."

„Was arbeiten Sie denn?"

„Nur eine kleine Statuette, Sie wissen ja, das ist mein eigentliches Feld."

„Sie sind eine große Künstlerin, Fräulein Dagmar."

Sie senkte den Kopf. Ihr lichtblondes Haar, die Mitgift ihrer dänischen Mutter, legte sich einfach frisiert, aber mit einem schönen Schwung, um den kleinen Kopf und war im Nacken in schwerem Flechtenknoten vereinigt.

„Eine Kleine, die im Kleinen ihr Feld suchen muß! Neben meines Vaters mächtiger Kraft! Aber so ist's ganz gut."

Sie deutete auf das Marmorbild.

„Und da . . . sind Sie zufrieden?"

„Zufrieden? . . . Nein."

Dagmar Wechtritz zuckte zusammen, ihr ausdrucksvolles, liebes Gesicht sah erschrocken zu ihm auf.

„So ist es also doch mißlungen?"

„Mißlungen? Nein, es ist viel zu sehr gelungen. Es hat eine grausame Aehnlichkeit. Ich sehe dieses Gesicht genau wie es war . . . Ich sehe es jetzt mit allem, was darin sprach. Und auch mit allem, was darin fehlte."

Sie sah ihn mit verstehendem Blick scheu von der Seite an, sie, die sich in die Bilder versetzen konnte, als ob sie Lebenden ihre Geschichte aus dem Gesicht ablese.

„Und wissen Sie, wie es einem Menschen zumute ist, der eben Illusionen verloren hat, die ihm jahrelang das höchste waren? Frei! . . . aber leer, leer, leer!"

Sie wischte ein Stäubchen an dem Marmor ab.

„Ja, das Leben ist grausam," sagte sie leise. „Aber . . . eine Illusion war doch nur Schein, die so von einem Winde fortgeblasen wird! War morsch!"

„Um so mehr klammert man sich daran."

Sie schwiegen beide. Durch die offenen Fenster klang der Hall der Glocken, die das Fest einläuteten.

„Die Osterglocken . . . Sie verkündigen Auferstehen aus jedem Grabe. Auch Ihnen!"

Er schüttelte den Kopf.

„So lieben? Kann man noch einmal so lieben, Fräulein Dagmar? Aber es ist unrecht, daß ich Ihnen mit meiner Qual komme. Wer die hehre Kunst zu seiner Liebe erkoren hat . . ."

Der Hundekehlensee im Grunewald bei Berlin im Frühlingsschmuck. Nach dem Gemälde von Walter Leistikow. Mit Genehmigung der Photogr. Gesellschaft in Berlin.

Er hielt inne. Dagmar sah ihn mit seltsamem Blick an. In diesem Blick aber lag Leid und Liebe eines Menschen. Eine Seele lag darin, wie sie das Marmorbild in seiner Schönheit niemals gekannt hatte.

Der Professor trat jetzt ein, laut und geräuschvoll.

Die Osterstimmung verflog.

Richard Arnholt sprach ihm seine Anerkennung aus, in einer freudigen Bewegung, die der andere auf die Ergriffenheit schob. Man beredete Geschäftliches, den Transport der Büste, sprach vom Feiertag.

„Wie, Sie bleiben noch hier über Ostern?" rief erstaunt der Professor. „Ich glaubte verstanden zu haben, daß Sie vor dem Feste nach Hause reisen wollten."

„In mein leeres Heim? Nein, ich habe es mir anders überlegt."

„Nun, so müssen Sie unbedingt morgen noch einmal unser Gast sein. Wollen Sie?"

„Wenn ich am ersten Festtage in Ihre Familie eindringen darf?"

„Aber machen Sie doch nicht so viele Reden, ich bitte Sie! Meine Frau freut sich doch über jeden Gast, den ich ihr bringe! Bei uns sagt man herzhaft Ja! Nicht wahr, Dagmar? Aber was machst Du denn für ein komisches Gesicht? Ach so!"

Er sah ein wenig verlegen auf das Marmorbild.

„Entschuldigen Sie, lieber Herr Arnholt, ich vergesse immer wieder, daß es ja eigentlich gewissermaßen ein trauriger Tag für Sie ist . . . Hm, ja. Aber morgen . . . es ist Ostern, und wenn die Ostersonne lacht, sollen wir Menschen auch nicht weinen! Alles hat seine Zeit."

Professor Wechtritz wunderte sich, daß Richard Arnholt ihn nicht ansah wie sonst, wenn er wohl so geredet hatte. So, als höre er Blinde von der Farbe sprechen.

„Merkwürdig! Nun, wo das Ding fertig ist, scheint der Mann ja vernünftig zu werden," sagte Professor Wechtritz zu Dagmar, als Arnholts Schritt in dem hallenden Marmorgang verklungen war. „Er kommt zu sich! War aber auch etwas Merkwürdiges, diese Trauer bei jemand, dem so die ganze Welt offen steht! Und um wen? Als Marmorbüste oder griechische Göttin wäre mir die da ja schon recht gewesen. Aber als Frau? Nicht geschenkt hätte ich sie nehmen mögen." —

Richard Arnholt ging durch die Straßen und sah mit erstaunten Augen um sich. War es denn in dieser Stunde erst Frühling geworden?

Vor einem Blumenladen blieb er stehen. Denn natürlich, er mußte ja morgen Blüten mitbringen.

Seine Frau hatte nur Orchideen geliebt und seltsame Kinder der exotischen Flora. Nein, die wollte er Dagmar nicht bringen. Sie paßten nicht für ihre ernsten, fragenden Augen und nicht für ihre Seele. Auch nicht für Ostern!

Schlichte, deutsche, duftende Veilchen wollte er einem Kinde abkaufen, einen ganzen Korb voll, und sie ihr geben. Er wußte, die würden sie freuen.

Dagmar!

Wie sonderbar das war, daß er wieder an eine andere Frau denken mochte! Denken, was er ihr sagen wollte, sie fragen . . . Sich vorstellen, wie sie aussah, ihr schönes, blondes Haar, ihr liebes Gesicht, den Blick, womit sie ihn angesehen!

Und mit einer neuen Freude fühlte er, daß auch für ihn Ostern sein werde.

Die Frau des Dichters.

(Fortsetzung.) Roman von Arthur Zapp.

Die Sprechende neigt ihr Gesicht tief über den Kleinen in ihrem Schoß.

„Ah, das ist prächtig; ich freue mich schon darauf. Sage mal, Du kannst doch eigentlich sehr stolz auf Deinen Mann sein! Ich denke es mir wunderhübsch, die Frau eines Dichters zu sein. Du bist wohl sehr glücklich?"

Else nickt stumm. Die heftige Gemütsbewegung, in welche sie der Besuch Metas, besonders aber die letzten Fragen derselben, versetzt, verhindert sie, eine Antwort über die Lippen zu bringen. Und doch ist sie innerlich empört über sich, daß sie nicht laut und freudig zugestimmt hat. Sie erhebt sich und bettet den schlafenden Weltbürger in seine Wiege. Als sie von dieser Beschäftigung wieder zurückkommt, sieht sie zu ihrem Erstaunen, daß auch Meta sich erhoben hat und ihr Plüschjackett, das sie nicht abgelegt, sondern nur vorn geöffnet hat, zuzuknöpfen im Begriff ist.

„Wie, Du willst schon gehen?" ruft Else mechanisch aus.

„Für einen ersten Besuch, dächte ich, habe ich Dich lange genug behelligt. Sieh nur, der Droschkenkutscher ist schon eingeschlafen auf seinem Bock. Um 12 Uhr erwarte ich übrigens die Modistin und ich habe einen weiten Weg: Regentenstraße 40. Merk' es Dir! Es bleibt dabei, Du besuchst mich recht bald einmal — hörst Du?"

Sie reicht der Kusine zum Abschied die in hellen Marseille-Handschuhen steckenden Hände. Die beiden jungen Frauen stehen sich dicht gegenüber, unwillkürlich betrachten sie einander noch einmal mit musternden Blicken. In Metas Gesichtsausdruck macht sich deutlich ein Zug von geringschätziger Verwunderung bemerkbar, während ihr Auge kritisierend an der einfachen, selbstgefertigten Hausjacke der Kusine haftet.

„Hör' mal," sagt sie kopfschüttelnd, „mir scheint, als ob Dein Mann Dich doch nicht so hielte, wie er sollte. Ich kenne das, die Männer sind alle so. Auch Bütow sträubte sich anfangs, so oft ich eine neue Robe von ihm verlangte."

Die Sprechende läßt ein lustiges Lachen erklingen.

„Na, ich habe ihm das gründlich abgewöhnt. Heute kann ich ihn um den kleinen Finger wickeln. Weißt Du —" Meta beugt sich zu dem Ohr der in sprachloser Verlegenheit Dastehenden hinüber und dämpft ihre Stimme: „Die Männer sind doch eigentlich furchtbar leicht zu lenken. Zwei, drei Tage etwas unfreundlich tun, und Du erreichst alles, was Du willst. Das können die Männer nicht vertragen. Na, und nun adieu und laß Dich bald bei mir sehen!"

Damit rauscht sie der Tür zu, ohne noch einmal den Kopf nach dem kleinen Schläfer zu wenden. An der Flurtür dreht sie sich plötzlich zu Else, die ihr höflich das Geleit gibt, herum und bemerkt mit verachtungsvollem Naserümpfen: „Ein schreckliches Haus — Du! Ich begreife Euch nicht! Ueberhaupt das ganze Viertel! Wie das nach Armut riecht! Warum zieht Ihr nicht nach dem Westen hinaus? Anderswo kann doch ein anständiger Mensch in Berlin gar nicht wohnen. Na, adieu Else! Grüß' Deinen Mann!"

10.

Wieder naht der kleinen Familie Not und Sorge. Die hundert Mark, welche Else von ihrer Mutter erhalten, sind verausgabt. Edgar verdient hin und wieder mit einem Feuilleton ein kleines Honorar, das höchstens für eine Woche die nötigsten Ausgaben deckt. Seine Arbeiternovelle befindet sich noch immer auf der Redaktion.

Else widmet jede freie Minute ihrem Stickrahmen, ja, oft steht sie des Nachts auf, um ihre Arbeit zu fördern und ein paar Groschen für die Bedürfnisse des nächsten Tages zu verdienen. Unter diesen fortwährenden, geheimen Sorgen und der übermäßigen körperlichen Anstrengung bleichen ihre Wangen immer mehr, und die Rundung ihrer Körperformen weicht einer zunehmenden Magerkeit. Doch sie achtet nicht darauf. Unablässig grübelt sie darüber nach, wie sie ihren Verdienst erhöhen könne. Das Sticken trägt gar zu wenig ein. Eines Tages bespricht sie sich mit Edgars Tante über diesen Punkt.

„Freilich," bemerkt Fräulein Mieze Kanzler, „das, was man mit dem Sticken verdient, ist nicht mehr als ein Almosen. Ich habe früher Wäsche genäht, mit der Maschine — das ist einträglicher. Aber ich hielt's nicht lange aus, ich war namenlos angegriffen, und ich glaube, auch Du —"

„O, ich fürchte mich nicht. Wenn ich nur eine Maschine hätte und Adressen wüßte!"

„Mit beidem kann ich Dir aushelfen. Meine Maschine steht unbenutzt, ich will sie Dir gern leihen."

Else nimmt mit Freuden das Anerbieten an, und schon am anderen Tage gelingt es ihr, von einem Weißwarengeschäft Arbeit zu erhalten.

Anfangs bereitet ihr die schwere, ungewohnte Beschäftigung viele Beschwerden, sie fühlt sich des Abends oft wie zerschlagen am ganzen Körper, ja, zuweilen macht sich ein schmerzhaftes Stechen in ihrer Brust fühlbar. Aber sie läßt sich da-

durch nicht abhalten, fleißig die klappernde Maschine in Bewegung zu setzen. Zu ihrer Arbeit wählt sie meistens die Abendstunden, und häufig sitzt sie bis spät in die Nacht auf, bis Edgar, der regelmäßig die Abende außerhalb verbringt, heimkehrt. Zu Hause ist er immer sehr verdrießlich und niedergedrückt, und sie sagt sich, daß er der Zerstreuung sehr wohl bedürfe, um sich die Fähigkeit, dichterisch zu schaffen, zu erhalten. Freilich, zu größeren Arbeiten hat er gar nicht mehr die Kraft und Lust, er begnügt sich, kleine Skizzen zu schreiben.

Von Elses neuer Tätigkeit nimmt Edgar eines Tages Notiz, indem er ihr sanfte Vorwürfe macht, daß sie sich über die Gebühr anstrenge. Warum sie die schwere, ordinäre Arbeit nicht von anderen besorgen lasse? Else aber erklärt mit vieler Entschiedenheit, daß die Näherei für das Kind und für den Haushalt sei, die jede wirtschaftliche Frau selbst anfertige. Und Edgar zuckt die Achseln und gelobt zum soundsovielten Male: wenn er nur erst seine Novelle gut verkauft habe, dann werde er gewiß nicht mehr dulden, daß sie sich zu schanden arbeite — eine Kinderfrau müsse dann genommen werden und ein Mädchen für die gröbere Arbeit.

Gesellschaftlichen Verkehr unterhält das junge Paar gar nicht, nur Mieze Kanzler spricht ab und zu vor und Reinhold Bartz, Edgars ältester und intimster Freund, erscheint in der Regel einmal in der Woche. Edgar ist dann immer sehr aufgeräumt, während Else eine stille Zuhörerin abgibt.

Es sind ausschließlich literarische Gegenstände, in deren Besprechung sich die beiden Freunde mit allem Eifer, mit ganzer Seele vertiefen. Ueber irgend etwas anderes ein Gespräch zu unterhalten, ist für Reinhold Bartz überhaupt eine Unmöglichkeit. Er hat den Gedanken — wenn er ihn überhaupt ernstlich ins Auge gefaßt —, sich der Gattin seines Freundes als angenehmen Gesellschafter zu erweisen, längst aufgegeben. Konversation zu machen: zu sprechen, nur um etwas zu sagen, ist ihm ein Gräuel.

Trotz ihrer Passivität unterhält sich Else ganz ausgezeichnet bei diesen literarischen Zusammenkünften. Es ist ungemein ergötzlich, fast rührend, zu sehen, wie die beiden Freunde sich gegenseitig mit der Darlegung ihrer Pläne und Projekte erhitzen, wie ihre Augen begeistert aufleuchten, das ganze Gesicht sich verklärt, wenn sie von der Großartigkeit irgend einer literarischen Lieblingsidee einander vorschwärmen.

Eines Tages reitet Edgar wieder einmal sein Steckenpferd. Er entwickelt dem liebevoll zuhörenden Freunde ganz haarklein die Vorzüge seines Schauspiels; jeden Akt, jede einzelne Szene geht er mit ihm durch, um die mutmaßliche Wirkung seines Stückes zu berechnen. Dann führt er, in bester Laune, das Gespräch auf seine Arbeiternovelle über, legt dem Freunde die von ihm in dieser Arbeit betätigten Kunstprinzipien klar, spricht von dem vorgeschrittenen Realismus, dem er huldige, und ruft zuletzt, ganz glühend vor Begeisterung und hingerissen von dem Gegenstande, aus: „Du sollst sehen, lieber Freund, die Novelle wird mächtig wirken. Sie wird Aufsehen erregen, denn sie ist neu und originell in der Form wie in der Idee. Ja, ich verspreche mir einen großen literarischen Erfolg, aber nicht nur einen literarischen —" der Sprechende lächelt schelmisch zu Else hinüber — „sondern auch einen finanziellen, und der, nicht wahr, liebes Kind, der tut uns herzlich not!"

Und zu dem befremdet, fast verdutzt aufblickenden Freund gewendet, der nie über die Vermögenslage seines Berufsgenossen nachgedacht hat, setzt er seufzend hinzu: „Ja, ja, mein Lieber, Du glaubst nicht, wie viele Sorgen ein Familienvater hat!"

Reinhold Bartz hatte nicht Zeit, zu überlegen, ob die letzte Aeußerung Edgars einen ernsteren Hintergrund habe oder nur eine gesprächsweise hingeworfene Phrase sei, denn eben jetzt lenkte der schrille Ton der Flurglocke das Interesse ab.

Edgar eilt hinaus, auf seinem Gesicht noch ganz den Abglanz der inneren Freudigkeit, die das Gespräch in ihm erzeugt. Schon nach wenigen Sekunden kehrt er, äußerlich vollkommen ein anderer, zurück; in der schlaff herabhängenden Rechten hält er ein kleines Postpaket.

Else zittert das Herz bei dem Anblick der verdüsterten Mienen, der gebrochenen Haltung von Edgars sonst straffer, hoher Gestalt. Sie ahnt, was geschehen. Auch Reinhold Bartz bemerkt erstaunt, bestürzt die ungeheure, plötzliche Veränderung in dem Aussehen des Freundes. „Was hast Du?" entschlüpft es ihm unwillkürlich.

Der Gefragte reißt den Umschlag des Pakets auf und reicht dem Freunde stumm den neben dem zurückgesandten Manuskript liegenden Begleitbrief.

Reinhold Bartz überfliegt mit schnellen Blicken die wenigen Zeilen; sie lauten:

„Herrn Schriftsteller Edgar Tannhof, Berlin.

Geehrter Herr!

Die uns gütigst eingesandte Novelle aus dem Arbeiterleben stellen wir Ihnen anbei dankend zurück. Dieselbe hält sich, sowohl der Form als auch dem Inhalt nach, nicht innerhalb der unserem Blatt gesteckten künstlerischen Grenzen, und würden wir befürchten, mit der Veröffentlichung derselben nicht im Sinne unseres Publikums zu handeln.

In vorzüglicher Hochachtung

Die Redaktion."

Edgar Tannhof stößt ein heiseres Lachen aus, während ihm der Freund mit teilnahmsvollem Blick den Brief zurückgibt.

„Da hast Du's!" ruft er in ungestüm hervorbrechendem Unmut aus: „Nicht im Sinne des Publikums! Als ob es die Aufgabe der Redaktion wäre, dem Publikum nachzutrotten, und nicht vielmehr, ihm ein Wegweiser zu sein! Eine nette Auffassung von dem Beruf eines Redakteurs! Wer soll denn die Menge für die neuen Ideen, für die geistigen Errungenschaften gewinnen? Da sitzt man nun und spannt Hirn und Nerven an, man glüht und fiebert vor Begeisterung und glaubt einmal was Rechtes geschaffen zu haben, und dann kommt solch ein Redakteur und sagt: Hübsch beim alten Leisten, bei der Schablone geblieben! Nur nichts Neues, Eigenartiges!"

Heftig springt der Grollende auf, packt sein Manuskript und schleudert es in das Zimmer hinein, daß die Blätter einzeln umherflattern. „Zum Henker mit der ganzen Schriftstellerei! Da soll man noch eine Feder anrühren!"

Reinhold Bartz legt beschwichtigend die Hand auf Edgars Schulter: „Beruhige Dich doch! Ich sehe noch keinen Grund, an der Wirkung Deiner Novelle zu zweifeln. Das Urteil dieser einen Redaktion ist noch kein Ultimatum. Du sendest sie einfach einem anderen Blatt ein —"

„Und inzwischen verhungere ich mit Weib und Kind!" fällt Edgar bitter ein, und sich rückhaltlos dem Schmerz hingebend, den diese neue Enttäuschung in ihm geweckt, und alle Scheu dem langjährigen, alten Freunde gegenüber außer Acht lassend, fährt er fort: „Meine ganze Hoffnung setzte ich auf diese Arbeit; durch sie hoffte ich die Mittel zu gewinnen, mich für ein paar Monate mit sorgenfreiem Kopf einer neuen, größeren Aufgabe widmen zu können, und nun — —"

Ein dumpfes Stöhnen dringt aus der Tiefe seiner Brust herauf, und in seinen Augen schimmert es feucht. Hastig tritt er an die Wiege seines Knaben und beugt sich tief über den kleinen Schläfer.

„Armes Kind!" stammelt er leise. Es klingt wie verhaltenes Schluchzen.

Else fühlt sich von diesem Ausbruch bitterer Verzweiflung tief erschüttert. Am liebsten möchte sie sanft die Arme um den Nacken des geliebten Gatten schlingen und ihn mit lieben Worten zu trösten versuchen, aber die Gegenwart seines Freundes hält sie zurück. Es ist ihr ungemein peinlich, daß Edgar sich hat so hinreißen lassen, vor einem Dritten die ganze Trostlosigkeit ihrer Lage zu enthüllen. Schweigend macht sie sich mit dem von Edgar mißhandelten Manuskript zu schaffen, indem sie die einzelnen Blätter vom Boden aufliest, sie glättet und zusammenlegt.

Der gute, tieffühlende Reinhold Bartz aber ringt mit der Schwierigkeit, dem, was ihm warm im Herzen aufsteigt, Ausdruck zu geben. Er ist ungemein betreten, und ratlos blickt er von dem einen zum anderen.

* * *

Am anderen Vormittag sitzt Else in trübseligen Gedanken allein zu Hause. Sie geht mit sich zu Rate, wie sie über die nächste Zeit hinwegkommen könne. Nur noch wenige Mark bilden ihr ganzes Vermögen. Was wird sie anfangen, wenn diese ausgegeben? Von dem Wäschegeschäft, für das sie tätig ist, hat sie letzthin keine Arbeit erhalten. Es seien jetzt keine Bestellungen, man habe kaum für die alten Arbeiterinnen zu tun; in einigen Wochen möge sie wieder vorsprechen.

Mit beiden Händen hält sie die schmerzende Stirn. Die ganze Nacht hat sie gegrübelt, und nun droht sie unter der Wucht der auf ihr lastenden Sorgen zusammenzubrechen. Wenn sie doch jemanden hätte, der ihr einen Teil abnähme, mit dem sie sich besprechen und beraten könnte! Aber die Selbstachtung, ein unüberwindliches Gefühl der Scham hält sie ab, sich anderen zu offenbaren. Soll sie eingestehen, daß Edgar seiner Aufgabe, seine kleine Familie vor Not und Entbehrung zu bewahren, nicht gewachsen ist?

(Fortsetzung folgt.)

Rätsel.

1. Bilder-Rätsel.

2. Rätsel.

Ich paradiere als Fisch
Beim leckern Mahl auf deinem Tisch,
Und hätt' ich nicht zwei o zu wenig,
So wäre ich sogar ein König.

Auflösungen: 1. Tue recht und scheue niemand. — 2. Salm — Salomo.

Aus Haus, Hof, Küche und Keller.

Fußbodenanstrich. Gekochte Wallnußblätter geben einen sehr schönen Anstrich für Fußböden. Die zu verwendenden Blätter müssen in weichem Wasser abgekocht und der Extrakt mit einem Pinsel auf den gut gereinigten Fußboden aufgetragen werden. Man wiederholt den Anstrich so lange, als er dem Auge dunkel genug erscheint, und firnißt dann, wenn der Boden völlig trocken ist, mit bestem Firniß über. Es muß noch darauf hingewiesen werden, daß die Farbe mit der Zeit nachdunkelt.

Rapide Glasreinigung. Fenster, Spiegel und dergl. reinigt man rasch, billig und gut mittels Schlemmkreide. Die Kreide wird in einen sauberen Lappen getan, ein kleines Bündel gemacht, in eine Schüssel mit Wasser getaucht, naß die Scheibe damit überfahren und mit einem sauberen Lappen abgeputzt. Das Pfund Kreide kostet nur 10 Pfg. und hält lange vor.

Brandwunden werden auf zweckmäßige Weise derart behandelt, daß man die Wunden reichlich mit weicher Seife bedeckt. Bei schlimmen Brandwunden soll beim Nachlassen des Schmerzes Leinöl aufgestrichen und Weizenmehl darauf gestreut werden. Nachdem dieses fest geworden ist, soll die Behandlung mit Leinöl und Mehl wiederholt werden, bis eine vollständige Schutzdecke entstanden ist. Man läßt diese Decke liegen, bis sie von selbst abfällt, und findet darunter eine neue Haut ohne Narbe.

Die Konservierung von Fleisch kann auch ohne Eis in unschädlicher Weise geschehen, indem man mit einer zweiprozentigen Lösung von Borsäure die betreffenden Fleischstücke einnäßt, sodaß dieselben mehrere Wochen lang vor Verderbnis bewahrt bleiben. Wir halten es jedoch für notwendig, hierbei zu erwähnen, daß es ganz unerläßlich ist, nach dem Abschneiden von Fleisch aus einem größeren Stücke die frische Schnittfläche des Zurückbleibenden unverweilt mit der Borsäurelösung einzunässen, um dadurch einem von dieser Stelle aus beginnenden Verderben des Fleisches zu begegnen.

Lustige Ecke

Für bescheidene Ansprüche.

Fremder: „Sagen Sie, Herr Wirt, kann man hier in Ihren Bergen auch abstürzen, wenn man allein Touren macht?"

Wirt: „Gewiß kann man abstürzen. Da ist z. B. der Hochkogel mit einem senkrechten Gefäll von 520 Fuß, der Schrofen mit 500 Fuß, dort das Weißhorn mit 300 Fuß Wand, und in unmittelbarer Nähe der felsige Bockstein .... der ist allerdings nur 150 Fuß hoch!"

Seltsame Vorstellung.

„Na, Lieschen, wie war's denn im Konzert?" — „Ach, Mama, weißt Du, da war eine Dame, die schrie, weil sie so an den nackten Armen fror, und ein Kellner hat Klavier dazu gespielt."

Druckfehler.

Sie nähte ein neues Tischbein in das Mieder.

Ein guter Mensch.

Herr: „Mein Fräulein, warum sind Sie denn so verstimmt?" — Fräulein: „Ach, denken Sie sich nur, mir ist mein kleiner Pudel entlaufen." — Herr (mitleidig): „Wenn ich Ihnen Ersatz bieten könnte?"

Druck und Verlag: Neue Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs, Charlottenburg bei Berlin, Berlinerstr. 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs: Max Eckerlein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.